

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
факультет
Перерабатывающие технологии и товароведение
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

перерабатывающие технологии и товароведение

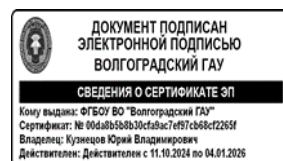
наименование факультета

Ю.В. Кузнецов

подпись инициалы фамилия

г.

дата



МП

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.01 История (История России, Всеобщая история)

наименование дисциплины

Кафедра Философия, история и право

Уровень основной профессиональной образовательной программы подготовка
бакалавра

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль): "Технология и управление производством предприятий индустрии питания"

направление профиль подготовки (специализация) программы, направленности

Форма обучения: очная, заочная

очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

Доцент

должность

подпись

Н.Г. Екатериничева

инициалы, фамилия

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль): " Технология и управление производством предприятий индустрии питания "

наименование профиля подготовки (специализации, программы, направленности)

должность

подпись

инициалы, фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Философия, история и право»

наименование кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

дата

Заведующий кафедрой

подпись

Н.В.Кагальницкова

инициалы, фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающие технологии и товароведение

наименование факультета

Протокол № ____ от _____ г.

дата

Председатель методической комиссии факультета _____

подпись, инициалы, фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Тестовые задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины

1. Впервые антинорманнская теория была сформулирована:

+а) М.В. Ломоносовым

б) Н.М. Карамзиным

в) В.О. Ключевским

2. Кто был инициатором политики «перестройки»:

а) Б.Н. Ельцин

б) Д.А. Медведев

+в) М.С. Горбачёв

3. «Русская правда» – это:

+а) первый письменный свод законов

б) первая русская газета

в) первая русская летопись

4. Политика «просвещенного абсолютизма» была в правление:

а) Алексея Михайловича

б) Ивана Грозного

+в) Екатерины Великой

5. Продразверстка, национализация промышленных предприятий, жесткая централизация управления промышленностью, натурализация хозяйственных отношений – в период Гражданской войны это:

+а) политика «военного коммунизма»

б) политика либеральных реформ

в) новая экономическая политика

6. Церковную реформу в XVII в. осуществил патриарх:

а) Гермоген

б) Филарет

+в) Никон

7. Как назывался план войны против СССР, разработанный в Германии в июле 1940 г.:

а) «Тайфун»

б) «Кремль»

+в) «Барбаросса»

8. XX съезд КПСС в 1956 г. в период правления Н.С. Хрущева:

+а) разоблачил «культ личности» И.В. Сталина

б) выдвинул программу перестройки

в) принял «продовольственную программу»

9. Указ, согласно которому монарх имел право назначать себе преемника по своему усмотрению, принял (-а):

а) Анна Иоанновна

б) Екатерина I

+в) Петр I

10. В каком веке состоялась отмена крепостного права:

+а) в XIX в.

б) в XVI в.

в) в XIV в.

11. Из какого государства Русь приняла христианство:

а) Израиль

+б) Византия

в) Хазарский каганат

12. Какие три народа относятся к восточным славянам:

+а) русские, украинцы, белорусы

б) половцы, кривичи, печенеги

в) греки, хорваты, мордва

13. Какое государство существовало в Нижнем Поволжье в XIII-XV вв.?

а) Хазарский каганат

+б) Золотая Орда

в) Персия

14. Победа на Куликовом поле в 1380 г. была связана с именем:

а) Ивана III

б) Андрея Боголюбского

+в) Дмитрия Донского

15. Декабристом был:

+а) П.И. Пестель

б) К.Д. Кавелин

г) А.С. Хомяков

16. Союзники России в I мировой войне:

+а) Франция, Англия

б) Италия, Болгария

в) Болгария, Турция

17. Героями Отечественной войны 1812 года были:

+а) А.В. Суворов, П.А. Румянцев

б) Г.А. Потемкин, Ф.Ф. Ушаков

в) П.И. Багратион, М.И. Кутузов

18. Международная организация, возникшая в 1945 г.:

- +а) ООН
- б) Лига Наций
- в) НАТО

19. В состав СССР в 1922 году вошли четыре республики: РСФСР, УССР, БССР и ...

- а) Дальневосточная республика
- б) Хорезмская народная республика
- +в) Закавказская Советская Федеративная Социалистическая Республика

20. Крым был включен в состав РФ:

- +а) в 2014 году
- б) в 2010 году
- в) в 2008 году

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где B – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; V – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; O – общее количество вопросов в тесте.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для выступления на семинаре

Тема 1. Киевская Русь в IX - XI вв. (2 часа)

1. Восточные славяне в VI-IX вв.: расселение, хозяйственный и социальный строй, быт, языческие верования.
2. Политические, социально-экономические предпосылки образования государства у восточных славян к IX в.
3. Норманская и антинорманская теории образования древнерусского государства.
4. Этапы становления Древнерусского государства (от Рюрика до Ярослава Мудрого).
5. Крещение Руси и его последствия.

Тема 2. Русь в XII – начале XVI вв.

(4 часа)

1. Феодалная раздробленность Руси: причины, характер.
2. Борьба русских земель с иностранными вторжениями в XIII в.
3. Объединение русских земель вокруг Москвы и становление единого Русского государства.
4. Русская культура XII – нач. XVI вв.: основные черты развития.

Тема 3. Правление Ивана Грозного (2 часа)

1. Реформы Избранной Рады. Сословно-представительная монархия.
2. Опричнина и ее последствия.
3. Внешняя политика Ивана Грозного.
4. Оценки политики Ивана Грозного в историографии, ее основные результаты (положительные и отрицательные).

Тема 4. Россия в XVII веке. Правление Алексея Михайловича (2 часа)

1. Внутренняя политика Алексея Михайловича. Соборное Уложение 1649 г.
2. Раскол Русской Православной Церкви. Старообрядчество.
3. Внешняя политика Алексея Михайловича. Воссоединение Украины с Россией.
4. Народные движения в XVII в.: Соляной бунт, Медный бунт, восстание Степана Разина.

Тема 5. Россия в XVIII вв. (2 часа)

1. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма: преобразования Петра I.
2. Основные направления внешней политики Петра I.
3. Итоги правления Петра I. Оценки в общественной мысли и историографии.
4. «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II.

Тема 6. Российское государство в XIX в. (общественное движение) (2 часа)

1. Восстание декабристов. «Русская Правда» Пестеля и «Конституция» Муравьева.

1. Западники и славянофилы. Общественные кружки в 1830-1850-е гг.

2. Общественное движение после 1861 г. Народничество.

3. Появление марксизма в России. Деятельность Плеханова и Ульянова.

Тема 7. Реформы и контрреформы в России во второй половине XIX в. (2 часа)

1. Российское общество накануне реформ Александра II.

2. Крестьянская реформа 1861 года. Земская, городская, судебная, военная реформы, реформа просвещения.

3. Пореформенное развитие России в 1860-1870-х годах. Завершение реформ, их итоги.

4. Контрреформы Александра III.

Тема 8. Россия на рубеже XIX-XX вв. (2 часа)

1. Экономическое развитие России и российское общество в начале XX в..

2. Политическое развитие России в начале XX в. Император Николай II и его консервативно-охранительная политика.

3. Реформаторские проекты начала XX в. и опыт их реализации (С.Ю.Витте, П.А.Столыпин).

4. Русско-японская война 1904-1905 гг.: планы сторон, основные сражения. Воздействие войны на общественную жизнь страны.

Тема 9. Россия в период революции 1905-1907 гг. Третьиюньская монархия (1907-1914 гг.) (2 часа)

1. Общественное движение в России в начале XX века. Либералы и консерваторы. Возникновение социалистических организаций и партий.

2. Первая российская революция 1905-1907 гг.: причины, характер, участники, основные события.

3. Манифест 17 октября 1905 г. и зарождение многопартийной системы

4. Опыт российского парламентаризма. I, II, III и IV Государственные Думы

5. Русская культура начала XX в.

Тема 10. Россия в период Первой мировой войны (2 часа)

1. Причины и характер Первой мировой войны.

2. Ход военных действий на Западном и Восточном фронтах в 1914-1917 гг.

3. Отношение различных классов и партий к войне.

4. Влияние войны на экономическое и политическое положение в России.

5. Окончание первой мировой войны и ее итоги.

Тема 11. Россия в 1917 г. (2 часа)

- 1.Февральская революция 1917 г.: причины, основные события, результаты.
- 2.Россия между Февральской и Октябрьской революциями (март-сентябрь 1917 г.).
- 3.Октябрьская революция в России.

Тема 12. Гражданская война и военная интервенция (2 часа)

1. Причины, характер, основные этапы Гражданской войны.
2. Фронты и главные военные кампании.
3. Красное и Белое движение, их лидеры и цели.
4. Интервенция и ее влияние на ход Гражданской войны.
5. Итоги и последствия трагических событий 1917-1922 гг.

Тема 13. Социально-экономическая и общественно-политическая система в 20-30-е гг. XX в. (2 часа)

1. Общественно-политическая система СССР в 1920-30-е гг. XX в.
2. Новая экономическая политика
- 3.Индустриализация
- 4.Коллективизация

Тема 14 . СССР накануне и в годы Великой Отечественной войны (1939-1945 гг.) (2 часа)

1. Внешняя политика СССР накануне и в годы Великой Отечественной войны.
2. Начало и основные этапы Великой Отечественной войны.
3. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.

Тема 15. СССР в годы хрущевской «оттепели» (1953-1964 гг.) (2 часа)

1. Демократизация (десталинизация) общественно-политической жизни страны. Курс на построение коммунистического общества.
2. Социально-экономические реформы Н.С. Хрущева: предпосылки, содержание, противоречивость, итоги.
3. Внешняя политика СССР.

Тема 16. Перестройка М.С.Горбачева. Распад СССР. (2 часа)

1. «Перестройка» М.С. Горбачева и ее общественно-политические, экономические результаты.
2. Августовский путч и конец «перестройки».
3. Становление новой российской государственности.

Тема 17. Россия в XXI веке (2 часа)

1. Современный мир и внешняя политика Российской Федерации.

2. Глобальная экономика и экономика России.
3. Демократизация политической и партийной системы России.
4. Современная социальная и национальная политика Российской Федерации.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выступления на семинаре

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к выступлению на семинаре

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выступлении на семинаре во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации психологической информации в области психологии.

Тестовые задания

Тема 1. История как наука. Древнерусское государство в IX-XI вв.

1. Кто из первых русских князей (княгинь) объединил Киев и Новгород:

-а) Рюрик

-б) Игорь

-в) Ольга

+г) Олег

2. Впервые норманнская теория была сформулирована:

-а) М.В. Ломоносовым

+б) Г.Ф. Миллером и Г.З. Байером

-в) Н.М. Карамзиным

-г) В.О. Ключевским

3. Вторая половина XV- это период...:

+а) образование единого Русского государства

-б) образование Российской империи

-в) образование Древнерусского государства

-г) феодальной войны

4. Годом основания Древнерусского государства считают:

-а) 811

+б) 882

-в) 828

-г) 988

5.«Русская правда» – это:

+а) первый письменный свод законов

-б) первая русская газета

-в) первая русская летопись

-г) кодекс церковного права

6. Русь приняла христианство от:

-а) кельтов

-б) варягов

+в) греков

-г) болгар

7. Высший законодательный орган власти в Великом Новгороде:

- +а) вече
- б) князь
- в) посадник
- г) земский староста

8. Какие из племен относят к предкам славян:

- а) сарматы
- б) скифы
- +в) венеды
- г) авары

9. К восточным славянам относят:

- а) поляки, болгары
- +б) русские, украинцы
- в) хорваты, сербы
- г) греки, венгры

10. Что характерно для натурального хозяйства:

- а) использование только природных ресурсов
- +б) производство продукции на основе собственных ресурсов и поглощение внутри хозяйства
- в) наличие элементов товарно-денежных отношений
- г) торговля натуральным продуктом на рынке

Тема 3. Русское государство в XVI-XVII вв.

Выберите из перечня один исторический термин, который возник в России в XVIII веке:

- а) приказы
- +б) коллегии
- в) советы
- г) вече

5. Назовите термин, который обозначает систему назначения на высшие должности согласно знатности и родовитости в XIV-XVII вв.:

- а) бюрократизация
- б) Табель о рангах
- в) номенклатура
- +г) местничество

3. Политика «просвещенного абсолютизма» была в правление:

- а) Алексея Михайловича
- б) Василия Шуйского
- в) Петра Великого
- +г) Екатерины Великой

4. Победа на Куликовом поле в 1380 г. была связана с именем:

- а) Ивана III
- б) Андрея Боголюбского
- +в) Дмитрия Донского
- г) Александра Невского

5. Выберите основные итоги «Великих реформ» Александра II:

- а) отмена крепостного права, создание суда присяжных, отмена выкупных платежей, принятие Конституции
- б) отмена Юрьева дня, проведение прямых тайных выборов в Государственную Думу
- +в) отмена крепостного права, создание суда присяжных заседателей, введение всеобщей воинской повинности, создание всеобщих выборных органов местного самоуправления
- г) введение винной монополии, проведение аграрной реформы, отмена крепостного права, созыв Государственной Думы

6. В период Смутного времени «тушинским вором» называли:

- а) Лжедмитрия I
- +б) Лжедмитрия II
- в) Ивана Болотникова
- г) Хлопка

7. Церковную реформу в XVII в. осуществил патриарх:

- а) Гермоген
- б) Филарет

+в) Никон

-г) Макарий

8. Впервые Земские соборы в России стали созываться в правление:

-а) Иван III

+б) Иван IV

-в) Василий III

-г) Борис Годунов

9. Указы о «заповедных летах»:

+а) запрещали крестьянам переход от одного феодала к другому

-б) устанавливали пятилетний срок сыска беглых крестьян

-в) устанавливали пятнадцатилетний срок сыска беглых

-г) восстанавливали Юрьев день

10. Указ, согласно которому монарх имел право назначать себе преемника по своему усмотрению, принял (-а):

-а) Анна Иоанновна

-б) Екатерина I

+в) Петр I

-г) Петр III

Тема 5. Российское государство в XIX в. Становление индустриального общества в России и Европе.

1. Героями Отечественной войны 1812 года были:

-а) А.В. Суворов, П.А. Румянцев

-б) Г.А. Потемкин, Ф.Ф. Ушаков

+в) П.И. Багратион, М.И. Кутузов

-г) П.С. Нахимов, М.Д. Скобелев

2. П.А. Столыпин считал, что главная причина неустройства сельского хозяйства России заключается:

+а) в сохранении крестьянской общины

-б) в существовании помещичьего землевладения

-в) в расслоении крестьянства

-г) в характере русского народа

3. Кто из названных деятелей разрабатывал проекты реформ государственного управления в России в XIX в.:

- а) А.П. Ермолов, М.Д. Скобелев
- б) С.С. Уваров, А.Х. Бенкендорф
- +в) М.М. Сперанский, М.Т. Лорис-Меликов
- г) К.П. Победоносцев, Д.А. Толстой

4. Выбрать мероприятие Александра III, которое относится к политике контрреформ:

- а) отказ от войны
- б) снижение выкупных платежей
- в) проведение мероприятий, направленных на развитие промышленности
- +г) издание манифеста о незыблемости самодержавия

5. Завершите предложение: «Важное в истории России событие, характеризующееся понятиями «двоевластие», «Временное правительство», «отречение императора» получило название ...:

- а) Октябрьская революция
- б) Третьеиюньский переворот
- +в) Февральская революция
- г) Первая русская революция

6. Декабристом был:

- +а) П.И. Пестель
- б) К.Д. Кавелин
- в) П.Л. Лавров
- г) А.С. Хомяков

7. К царствованию Николая I относится появление в России теории:

- а) просвещения
- б) марксизма
- +в) «официальной народности»
- г) «малых дел»

8. Стремление Александра III стабилизировать внутривнутриполитическую ситуацию после убийства народовольцами Александра II привело:

- а) к децентрализации государственного управления

- +б) к усилению самодержавной власти царя
- в) к введению конституционного строя
- г) к демократизации государственного управления

9. Создателями формационной теории являются:

- а) Г.В. Плеханов и Ю.О. Мартов
- б) Н.Я. Данилевский и А. Тойнби
- в) В.И. Ленин и И.В. Сталин
- +г) К. Маркс и Ф. Энгельс

Тема 8. СССР в 1950-1980-е гг. Послевоенное развитие стран:сравнительный анализ и общие тенденции.

1. Какие две страны после Сталинградской битвы отказались от вступления в войну против СССР:

- а) Финляндия, Корея
- +б) Турция, Япония
- в) Испания, Китай
- г) Франция, Иран

2. Сколько республик входило в состав СССР в «эпоху застоя»:

- а) 14
- б) 13
- +в) 15
- г) 12

3«Культурная революция» была проведена в годы правления:

- а) Николая II
- б) Н.С.Хрущева
- +в) И.В. Сталина
- г) Б.Н. Ельцина

4.В конфессиональной политике СССР во время ВОВ произошли следующие изменения:

- +а) было восстановлено патриаршество
- б) был отменён закон об отделении церкви от государства
- в) была разрешена деятельность священников в армии
- г) были реабилитированы репрессированные священослужители

5. В.И. Ленин был председателем какого органа власти:

- а) ВЦИК
- б) Совета Министров
- в) ЦК КПСС
- +г) СНК

7. Союзники Германии в I мировой войне:

- а) Франция, Италия
- +б) Италия, Болгария
- в) Болгария, Россия
- г) Россия, Англия

8. II мировая война завершилась:

- а) 9 мая 1945 г.
- б) 1 сентября 1939 г.
- +в) 2 сентября 1945 г.
- г) 22 июня 1945 г

9. Какую цель имела операция советских войск «Багратион» летом 1944 г.:

- а) захват Берлина
- б) освобождение Франции
- +в) освобождение Белоруссии
- г) выход к Черному морю

10. Кто был инициатором политики «перестройки»:

- а) Б.Н. Ельцин
- б) В.В. Путин
- в) Д.А. Медведев
- +г) М.С. Горбачёв

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент демонстрирует совершенное знание основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике, владеет навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Хорошо»	Студент демонстрирует знание большей части основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике в отдельных

(78-90 баллов)	сферах профессиональной деятельности, владеет основными навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Студент демонстрирует достаточное знание основных теоретических положений, умеет использовать полученные знания для решения основных практических задач в отдельных сферах профессиональной деятельности, частично владеет основными навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент демонстрирует отсутствие знания основных теоретических положений, не умеет применять полученные знания на практике, не владеет навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Методические указания по интерактивным занятиям

Тема 4. Российская империя в XVIII в. Европейское Просвещение
Деловая игра №1 **Тема: «Петр I – великий реформатор или злой гений России».**

Деловая игра включает в себя:

- 1) цель данной формы обучения;
- 2) установку на проведение игры;
- 3) сценарий активной формы обучения;
- 4) список рекомендуемой литературы

Цель игры: добиться глубокого усвоения студентами сущности петровских преобразований, их места и значения в историческом развитии России, а также уяснения важных в исторической науке вопросов о закономерностях общественного развития, о роли личности в истории, об истинности самого исторического знания.

Установка на проведение игры

Преподаватель объясняет студентам цель игры, указывает на важность обсуждаемых вопросов для понимания сущности спора о закономерности, прогрессивности и целесообразности петровских реформ, продолжающегося так или иначе до настоящего времени. Затем преподаватель рекомендует студентам литературу по теме и определяет следующий круг вопросов для изучения:

1. В чем состояли цель и общая направленность петровских преобразований?
2. Какие сферы общественной жизни были затронуты модернизацией и какими методами она осуществлялась?
3. В какой мере реформы Петра I выступили продолжением предшествующего развития, а в какой разрывали традицию?
4. Каковы итоги преобразований первой четверти XVIII века?
5. В чем суть раскола русского общества, произошедшего как следствие реформ Петра I?

Сценарий игры

Подготовительный этап. Преподаватель заблаговременно (за две-три недели) знакомит студентов с правилами и условиями игры, определяет участников игры – по два-три человека в каждой из двух команд, которым предстоит отстаивать различные точки зрения на петровские реформы.

Участникам игры рекомендуется дополнительная литература для более глубокого уяснения той позиции, которую они будут представлять.

Наконец, преподаватель назначает студенческий Совет в составе трех человек из наиболее подготовленных студентов, которому предстоит вести дискуссию, следить за ее порядком и подводить общие итоги. Студенты, незадействованные в роли членов команд и Совета, участвуют в дискуссии, задавая вопросы и приводя аргументы в поддержку той или иной точки зрения.

Первый этап. Игра проводится на семинарском занятии. Преподаватель дает установку на игру, представляет участников и членов студенческого Совета. Далее Совет дает слово выступающим от каждой команды.

Первая команда игроков излагает и отстаивает позицию тех ученых, которые признавали закономерность петровских преобразований («Народ собирался в дорогу. Ждали вождя, и вождь явился») и подчеркивали их прогрессивное значение для развития российского государства и общества, сравнивая с бурей, очищающей воздух.

Вторая команда представляет позицию тех ученых и общественных деятелей разных эпох, которые придерживались скорее негативной оценки петровской модернизации России и полагали, что Петр нарушил «естественный» ход развития страны, «захотел сделать Россию Голландией», «свернул Россию с ее исторического пути». Сторонники этой точки зрения отмечают, что петровские реформы привели к расколу русского общества, заложив глубокое противоречие во все его последующее развитие

Второй этап. После выступления представителей команд начинается дискуссия, в которой принимают участие все члены студенческой группы. По окончании дискуссии

студенческий Совет подводит ее итоги, обобщает высказанные аргументы в пользу каждой точки зрения. Совет определяет также команду, позиция которой была представлена более убедительно и всесторонне, и игроков, проявивших большую активность и показавших глубокие знания.

Заключительный этап. Преподаватель подводит окончательные итоги игры, корректирует выводы Совета, дает теоретическое заключение по проблеме. Далее преподаватель указывает на достоинства и недостатки как обеих команд, так и отдельных участников, оценивает уровень проявленных знаний, а также умение вести научную полемику и аргументировать свою позицию. Возможно определение команды-победительницы при условии оценки выступлений членов команды в баллах.

Тема 6. Россия в начале XX в. 1917 год: смена политических режимов. Гражданская война и военная интервенция. СССР в 20-30-е годы XX в. Деловая игра № 2 Тема: **Политические партии в России в начале XX века – спор о путях развития страны**

Цель игры: достигнуть понимания студентами особенностей формирования российской многопартийности в начале XX века, а также содержания программ ведущих российских политических партий (монархистов, октябристов, кадетов, эсеров, социал- демократов), представлявших различные варианты модернизации страны.

Установка на проведение игры

Преподаватель объясняет студентам цель игры, указывая на важность обсуждаемой проблемы как для понимания основных тенденций политического развития России в начале XX века, так и для умения ориентироваться в современной политической жизни, в широком спектре современных политических партий и движений.

Сценарий игры

Подготовительный этап. Преподаватель заблаговременно предупреждает о предстоящей игре. За две-три недели все студенты разбиваются на три группы: первой группе предстоит отстаивать позицию монархических партий (Союз русского народа, Совет объединенного дворянства и др.), второй – буржуазно-либеральных партий (октябристов и кадетов) и третьей – партий социалистического выбора (эсеров и социал-демократов).

В каждой группе преподаватель назначает двух-трех ведущих игроков (лидеров партийных фракций), которым преподаватель рекомендует дополнительную литературу для углубленного изучения истории и программы выбранной партии. Остальные студенты, будучи членами соответствующих фракций, должны быть готовы поддержать ведущих игроков (лидеров).

Наконец, преподаватель назначает Президиум в составе двух-трех председателей Государственной думы из наиболее подготовленных студентов, которые не будут входить ни в одну из фракций. В задачу Президиума входит: вести дискуссию, следить за ее порядком, предоставлять или лишать слова членов думских фракций, подвести итоги дискуссии.

Первый этап. Игра проводится на семинарском занятии. Действие происходит на двух заседаниях Государственной думы. От каждой фракции выступают ее лидеры с изложением соответствующей позиции по следующим вопросам:

Повестка дня первого заседания

1. Об изменениях в политической системе (государственном устройстве) Российской империи.
2. Об отношении к помещичьему землевладению и наделению крестьян землей (аграрные программы ведущих политических партий).

Повестка дня второго заседания

О введении восьмичасового рабочего дня.

О национально-государственном устройстве России. Об отношении к первой мировой войне (внешнеполитические доктрины политических партий).

По отдельным вопросам могут выступать и другие члены фракций, не обязательно ее лидеры.

Второй этап. После выступления представителей всех фракций председатель объявляет начало прений, в которых участвуют все студенты. Они могут задавать вопросы или приводить дополнительные аргументы в поддержку «своей» партии. По окончании прений Президиум подводит итоги: обобщает услышанное о позициях и программных требованиях ведущих политических партий и выявляет принципиальные расхождения между ними по основополагающим социально-экономическим и политическим вопросам, а также отмечает при этом, кто из игроков наиболее убедительно и последовательно представил позицию соответствующей партии, как работали другие члены фракции.

Заключительный этап. Преподаватель подводит окончательный итог игре, оценивает действия председателей, выражает мнение по поводу их выводов, дает краткое теоретическое заключение по теме, обращая внимание на вопросы: в чем проявилась несостоятельность консервативной и либеральной моделей модернизации России в начале XX века и почему победа в итоге оказалась за большевиками.

Преподаватель оценивает участие каждого игрока (лидеров и членов фракций) по следующим параметрам: знание исторического материала, закономерностей исторического развития, соблюдение принципов исторической науки: объективности, историзма, социального подхода, альтернативности, а также умение вести полемику, работать индивидуально и в команде.

Темы докладов (сообщений)

Тема 1. История как наука. Древнерусское государство в IX-XI вв.

1. Современные концепции зарождения русского государства.
2. Этногенез восточных славян.
3. Язычество восточных славян.
4. Личность и правление Ярослава Мудрого.
5. Нижнее Поволжье в древности.

Тема 2. Государственная раздробленность Древней Руси и процесс объединения русских земель.

1. И. Калита – объединитель русских земель.
2. Л.Н. Гумилев о монголо-татарском нашествии.
3. Роль православной церкви в становлении единого государства.
4. Судебник 1497 года – документ единого Русского государства.

Тема 3. Русское государство в XVI-XVII вв.

1. Личность Ивана Грозного.
2. Сословно-представительная монархия в России и Европе: общее и особенное.
3. Начало освоения Сибири.
4. Нижнее Поволжье в XVI веке.

5. Протопоп Аввакум: личность и взгляды.
6. Основные этапы закрепощения крестьянства на Руси.
7. Казачество как особая социальная группа в истории русского государства.

Тема 4. Российская империя в XVIII в. Европейское Просвещение

1. Личность Петра I.
2. Освещение петровских реформ в современной отечественной историографии.
3. Россия и Европа в XVIII в.: новые взаимосвязи и различия.
4. Русская культура XVIII в.: от петровских инициатив к «веку просвещения».

Тема 5. Российское государство в XIX в. Становление индустриального общества в России и Европе.

1. Промышленный переворот в Европе и России: общее и особенное.
2. Западники и славянофилы: дискуссии о путях развития страны.
3. Русская культура первой половины XIX века и ее вклад в мировую культуру.
4. Император Александр II и его окружение.
5. Социально-экономическое развитие пореформенной России.

Тема 6. Россия в начале XX в. 1917 год: смена политических режимов. Гражданская война и военная интервенция. СССР в 20-30-е годы XX в.

1. Экономические и финансовые реформы Н.Х. Бунге, С.Ю.Витте.
2. Темпы и характер модернизации в России начала XX в.
3. Император Николай II.
4. П.А.Столыпин и его реформы.
5. Дискуссии об уровне развития капитализма в России.
6. Современная отечественная историография Первой российской революции 1905-1907 гг.
7. Основные стили и течения в российской литературе и искусстве начала XX века
8. Специфика складывания многопартийной системы в России.
9. Основные законы Российской империи 1906 года.
10. Царизм и оппозиция в начале XX века.
11. Военные кампании на Восточном фронте в 1914-1917 гг.
12. Российская экономика в условиях войны.
13. Брест-Литовские переговоры и выход России из войны.
14. Участие в Февральской революции ведущих политических партий.
15. Причины и основные события Октябрьской революции 1917 г.: закономерность или случайность?

16. II Всероссийский съезд Советов и первые декреты большевиков.
17. Конституция 1918 г.
18. Историческое значение Октябрьской революции для России.
19. Дискуссии в историографии по проблемам революционных завоеваний и характера установившейся власти.
20. Дискуссионные проблемы историографии Гражданской войны.
21. Классы и партии в Гражданской войне.
22. Белое движение: стратегия и тактика борьбы за «единую и великую Россию».
23. Учредительное собрание.
24. Классы и партии в Гражданской войне.
25. Внутрипартийная борьба в 20-е годы XX в.
26. Политические процессы и репрессии 30-х годов XX в.
27. Итоги восстановления экономики в 20-е гг. XX в.
28. Источники финансирования и темпы индустриализации.
29. Массовая коллективизация и судьба российского крестьянства.
30. Современные споры о международном кризисе 1939-1941 гг.

Тема 7. Вторая мировая война. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.

1. Мое понимание значения Сталинградской битвы в мировой истории
2. Сталинградская битва в художественной литературе (по повести В. Некрасова «В окопах Сталинграда»)
3. Сталинградская битва в художественной литературе (по роману Ю. Бондарева «Горячий снег»)
4. Почему мы победили в Великой Отечественной войне?
5. СССР и антигитлеровская коалиция
6. Роль и значение ленд-лиза в годы войны

Тема 8. СССР в 1950-1980-е гг. Послевоенное развитие стран: сравнительный анализ и общие тенденции.

1. Мое отношение к сталинизму.
2. Подъем целинных и залежных земель: благо или зло?
3. Карибский кризис 1962 г. – апофеоз «холодной» войны.
4. XXII съезд КПСС о построении коммунистического общества в СССР.

Тема 9. Перестройка и распад СССР. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе.

1. М.С.Горбачев и идеология «перестройки».

2. «Новое политическое мышление» и внешняя политика СССР.
3. События 19-21 августа 1991 г.
4. Распад СССР и его причины.
5. Образование СНГ.
6. «Мягкая сила» как элемент внешней политики России.
7. Россия и ВТО: плюсы и минусы.
8. Российское государство: демократическое, авторитарное, тоталитарное?
9. Высшее образование в России и на Западе: сравнительный анализ. Мое отношение к ЕГЭ.
10. Межнациональные конфликты на постсоветском пространстве.
11. Национальная идея: есть ли она у современного российского общества?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. Представление доклада (сообщения) имело мультимедийное сопровождение. Даны правильные ответы на дополнительные вопросы
«Хорошо»	Основные требования к докладу (сообщению) и его представлению в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы. Представление доклада (сообщения) имело мультимедийное сопровождение. Даны неточные ответы на дополнительные вопросы
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к докладам (сообщениям). Тема освещена частично. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании доклада (сообщения) или при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы. Представление доклада (сообщения) было без мультимедийного сопровождения
«Неудовлетворительно»	Тема доклада (сообщения) не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена несамостоятельно. Представление доклада (сообщения) было без мультимедийного сопровождения

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Требования, предъявляемые к элементам учебного курса, разработаны на основе требований, предъявляемых к учебно-методическим материалам. Рекомендуемый объем теоретического материала, приходящегося на одну тему (на 2 академических часа) - не более 2 стр. (шрифт Times New Roman, 12 кегль, однострочный интервал, отступ – 1 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам выступления с докладом (сообщением): «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка задания – анализа конкретной темы – осуществляется по следующим критериям (в скобках приведен коэффициент значимости критерия в итоговой оценке задания): 1. адекватность и содержательная сложность анализируемого материала (2); 2. глубина и полнота анализа, использование психологических теорий, терминов и фактов (1); 3. структурированность проведенного анализа (1); 4. ясность и четкость изложения (1).

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ,
КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,
РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Задания для выполнения контрольных работ (для заочного отделения)

Вариант 1.

1. Особенности экономико-географического положения России.
2. Дискуссии о возникновении Древнерусского государства.
3. Культура и быт языческой Руси.

Вариант 2.

1. Социально-экономические основы Киевской Руси в IX-X вв.
2. Особенности социально-экономического развития Киевской Руси в XI-XII вв.
3. Культура Древней Руси до татаро-монгольского нашествия.

Вариант 3.

1. Формирование вотчинного хозяйства и его социально-экономические особенности.

2. Татаро-монгольское нашествие и его последствия.
3. Борьба русских земель со шведско-немецкой агрессией.

Вариант 4.

1. Причины объединения русских земель вокруг Москвы.
2. Этапы объединения русских земель вокруг Москвы.
3. Политическое и хозяйственное развитие русского государства в XV в.

Вариант 5.

1. Политическое и хозяйственное развитие России в XVI в.
2. Внешняя политика России в XVI веке.
3. Ход и значение Ливонской войны.

Вариант 6.

1. Формирование поместной системы в России.
2. Зарождение и формирование крепостного права в России.
3. Город, промышленность и торговля в России в XV-XVI вв.

Вариант 7.

1. Расширение границ Российского государства в XVI-XVII вв.
2. Смутное время.
3. Домострой как основа социально-экономической этики XVI в.

Вариант 8.

1. Эволюция крепостного права в России.
2. Особенности экономического развития России в XVII в.
3. Геополитический плацдарм внешней политики Петра I.

Вариант 9.

1. Экономическая политика Петра I.
2. Обзор итогов царствования Петра I: государственное управление.
3. Экономические взгляды И. Т. Посошкова как отражение особенностей социально экономического развития России в первой четверти XVIII в.

Вариант 10.

1. Зарождение и развитие русского флота в XVII - XVIII вв.
2. Развитие промышленности и мануфактур в XVIII в.
3. Развитие крепостного права в XVIII в.

Вариант 11.

1. Эволюция организации сельского хозяйства в XVIII в.
2. Расширение границ Российской империи в XVIII в.
3. Особенности престолонаследия в России в первой половине XVIII в.

Вариант 12.

1. Личность и деяния Петра III.
2. Обзор итогов царствования Екатерины II.
3. Экономическое развитие России во второй половине XVIII в.

Вариант 13.

1. Личность и деяния Павла I.
2. Заговор против Павла I: действующие лица, интрига, итоги.
3. Социально-экономические преобразования Павла I.

Вариант 14.

1. Победы русской армии во второй половине XVIII в.
2. Русская Аляска.
3. Культура России в XVIII в.

Вариант 15.

1. Русская наука во второй половине XVIII - начале XIX вв.
2. Причины, события и итоги Отечественной войны 1812-1814 гг.
3. Культура России в первой половине XIX в.

Вариант 16.

1. Массонские организации в России в конце XVIII - первой половине XIX вв.
2. Программные документы декабристов.
3. Русская деревня в XVIII - XIX вв.

Вариант 17.

1. Русская дворянская усадьба в XVIII - XIX вв.
2. Суть и особенности крестьянской общины в России.
3. Социально-экономическая политика Николая I.

Вариант 18.

1. Освоение Кавказа в первой половине XIX в.
2. Освоение Туркестанского края во второй половине XIX в.
3. Основные положения реформы 1861 г.

Вариант 19.

1. Социально-экономическое значение земской реформы 1864 г.
2. Особенности развития военной промышленности в России.
3. Личность и деяния Александра III.

Вариант 20

1. Социально-экономические итоги царствования Александра III.
2. Итоги царствования Александра III: внешняя политика и государственное устройство.
3. Русская наука в XIX в.

Вариант 21.

1. Расширение границ Российской империи в XIX в.
2. Нефть и газ в истории России.
3. Особенности промышленного развития в России в первой четверти XX в.

Вариант 22.

Развитие сельского хозяйства в России в первой четверти XX в.

Социально-экономическая многоукладность России в начале XX в.

Анализ причин Февральской революции

Вариант 23.

1. От февраля к октябрю: развитие политического и социально-экономического кризиса.

2. Двоевластие.

3. Политические партии России: исторический обзор.

Вариант 24.

1. Октябрьская революция: причины, хронология, итоги.
2. Социально-экономические итоги НЭПа.
3. Суть и значение крестьянской кооперации.

Вариант 25.

1. СССР в эпоху Большого скачка (конец 1920-х - 1941 гг.).
2. Роль СССР в международной политике 1920—1980 гг. (на примере конкретного периода или региона).
3. Вклад советской культуры, науки и техники 1930—1980-х гг. в мировую цивилизацию (на примере конкретного периода или направления).

Вариант 26.

1. СССР — Германия накануне Второй мировой войны.
2. Дискуссии о Великой Отечественной войне в российском обществе и странах СНГ.
3. «Оттепель» середины 1950-х гг. в жизни советского общества.

Вариант 27.

1. Поколение «шестидесятников», их след в истории нашей страны.
2. Диссидентское движение в СССР в 1960—1980-е гг. XX в.
3. Беловежское соглашение 1991 г. — дискуссии продолжаются.

Вариант 28.

1. От СССР к России: проблемы обретения новой родины и нового гражданства в 1990-е гг.
2. Россия и СНГ: динамика отношений в конце XX — начале XXI в.

3. Россия в современном мире (социально-экономические, социально-политические, социокультурные аспекты, по выбору).

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Тема освещена частично или не раскрыта. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании теоретической части или при ответе на практические вопросы. Отсутствуют выводы. Работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Тему контрольной работы студент выбирает из перечня тем, рекомендуемых преподавателем, ведущим соответствующую дисциплину. Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по таблице на пересечении строки, соответствующей первой букве фамилии студента, и столбца, соответствующего последней цифре номера зачетной книжки студента.

Основные требования к студенческой контрольной работе

☐ Общественно-политическая и научная актуальность и значимость избранной темы, ее связь с современностью;

☐ Высокий теоретический уровень содержания, всестороннее раскрытие избранной темы;

☐ Четкая структура, включающая в себя:

- содержание (на отдельной странице);

- введение (1-2 страницы);
 - основная часть (2-4 раздела с выводами);
 - заключение (2-3 страницы);
 - список используемой литературы и источников (5-10 названий).
- ☐ Самостоятельность и творчество при анализе основных вопросов и изложение выводов;
- ☐ Аккуратное оформление.

Объем реферата должен составлять не менее 25-30 страниц текста, написанного от руки, либо 20 страниц, отпечатанного на компьютере. Допускается использование фрагментов информации, взятых из Интернета, но работы, взятые из сети полностью, не засчитываются.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Типовые контрольные задания

для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ вопроса / задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Вопросы 1-50	Задание 1-15	Задание 1-9

Вопросы для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

1. Восточные славяне: проблема этногенеза, территория расселения, основные занятия, социальная организация, религия.
2. Образование Древнерусского государства: предпосылки, основные этапы, специфика. Особенности социального строя Киевской Руси.
3. Принятие христианства восточными славянами. Роль и место религии, церкви в системе древнерусского общества.
4. Феодалная раздробленность: причины, характер, последствия. Пути развития русских княжеств в период раздробленности.

5. Древнерусское государство под властью Золотой Орды (XIII в.): причины завоеваний монголов, взаимоотношения Золотой Орды и Руси, последствия. Борьба Руси с агрессией немецких и шведских феодалов в XIII в.
6. Объединение русских земель и образование Московского государства (XIV в. – начало XVI в.): предпосылки воссоединения, возвышение Москвы, завершение объединительного процесса.
7. Правление Ивана Грозного: Избранная Рада и опричнина.
8. Внешняя политика России в XVI в. Ливонская война.
9. Смутное время на Руси: причины, основные события, последствия.
10. Народные движения в XVII в. Церковные реформы патриарха Никона. Раскол Русской Православной Церкви.
11. Внутренняя политика Алексея Михайловича. Внешняя политика России в XVII в. Воссоединение Украины с Россией.
12. Реформы Петра I и их значение. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма.
13. Внешняя политика Петра I. Северная война.
14. Борьба за власть после смерти Петра I: предпосылки и особенности дворцовых переворотов.
15. «Просвещенный век» Екатерины II: понятие «просвещенный абсолютизм» и причины его появления в России, совершенствование системы государственного управления, социальная политика.
16. Восстания в эпоху Екатерины II. Внешняя политика России во II половине XVIII в.
17. Внутренняя и внешняя политика Павла I.
18. Россия в период правления Александра I. М.М. Сперанский и А.А. Аракчеев.
19. Внешняя политика Александра I. Отечественная война 1812 года.
20. Движение декабристов. Основные программные положения декабристов: «Русская Правда» Пестеля и «Конституция» Муравьева.
21. Общественное движение в России в 1830-1850 годы.
22. Внутренняя политика России в годы правления Николая I.
23. Внешняя политика России при Николае I. Крымская война.
24. Великие реформы Александра II и их значение.
25. Народничество. Утопический социализм идеологов русского революционного народничества: М.А. Бакунин, П.Л. Лавров, П.Н. Ткачев. Марксизм в России. Г.В. Плеханов и его группа «Освобождение труда».
26. Контрреформы Александра III.
27. Социально-экономическое и политическое развитие России на рубеже XIX-XX вв.: основные тенденции. Столыпинский план модернизации России.

28. Основные направления внешней политики на рубеже XIX-XX вв. Русско-японская война. Участие России в I Мировой войне.
29. Первая русская революция 1905-1907 гг. Манифест 17 октября 1905 г.
30. Генезис, классификация и программы политических партий. Опыт российского парламентаризма. I - IV Государственные Думы.
31. Февральская революция 1917 г. Двоевластие.
32. Октябрьское вооруженное восстание 1917 г.: закономерность или случайность?
33. Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия.
34. Политика «военного коммунизма». НЭП: предпосылки, экономическая и политическая сущность, последствия.
35. Политическая система 20-30-х годов XX в. Возникновение культа личности И.В. Сталина. Политические процессы 1930-1950-х годов. Противодействие культу личности И.В. Сталина.
36. Внешняя политика СССР в 1920-30-е годы. Образование СССР.
37. Индустриализация промышленности СССР и коллективизация сельского хозяйства.
38. Предмет, социальные функции, методы и источники изучения истории. Развитие исторической науки.
39. СССР накануне и в начальный период II Мировой войны. Причины и начало Великой Отечественной войны. Военные действия в 1941-1942 гг.
40. Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Создание и деятельность антигитлеровской коалиции.
41. Освободительная миссия советских войск 1944-1945 гг. Итоги Второй мировой войны.
42. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, культура, внешняя политика СССР в послевоенные годы (1945 – 1953 гг.). Холодная война.
43. Внутренняя и внешняя политика СССР в хрущевское десятилетие.
44. Л.И. Брежнев. Попытки реформ в экономике. Нарастание кризисных явлений. Правозащитное и диссидентское движение в СССР.
45. Основные направления внешней политики России во II половине 1980-х-начале 1990-х годов.
46. Дайте характеристику и оценку внутренней и внешней политики СССР в годы перестройки. Реформы М.С. Горбачева.
47. Назовите причины и характер кризиса власти в августе 1991 г. Распад СССР. Беловежские соглашения.
48. Расскажите об основных этапах становления новой российской государственности (1991-2015).
49. Охарактеризуйте социально-экономическое и политическое развитие современной России.

50. Проанализируйте внешнеполитическую деятельность России в условиях новой геополитической ситуации (1991-2015 гг.).

Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

Тест №1

1. Выберите основные итоги «Великих реформ» Александра II:

- а) Отмена крепостного права, создание суда присяжных, отмена выкупных платежей, принятие Конституции.
- б) Отмена Юрьева дня, проведение прямых тайных выборов в Государственную Думу.
- в) Отмена крепостного права, создание суда присяжных заседателей, введение всеобщей воинской повинности, создание всеобщих выборных органов местного самоуправления.
- г) Введение винной монополии, проведение аграрной реформы, отмена крепостного права, созыв Государственной Думы.

2. Завершите предложение: «Важное в истории России событие, характеризующееся понятиями «двоевластие», «Временное правительство», «отречение императора» получило название ... :

- а) Октябрьская революция
- б) Первая русская революция 1905-1907 гг.
- в) Февральская революция
- г) Третьиюньский переворот

Тест № 2

1. Соотнесите исторический процесс - закрепощение крестьян – с относящимся к нему историческим событием:

- а) Принятие «Русской Правды»
- б) Созыв Земского собора
- в) Замена подворной подати на подушную подать
- г) Введение урочных лет

2. Раскройте сущность нэпа:

- а) Это политика, направленная на введение рыночной экономики и развитие капитализма, отказ от социализма.
- б) Это политика, направленная на укрепление командно-административной системы управления и ускоренное построение коммунизма.
- в) Это политика, которая имела целью восстановление народного хозяйства и последующий переход к социализму, предусматривала использование рынка и различных форм собственности.

г) Это чрезвычайная внутренняя политика Советского государства, проводившейся в 1918 - 1921 гг. в условиях Гражданской войны

Тест № 3

1. Выбрать мероприятие Александра III, которое относится к политике контрреформ: а) Отказ от войны
б) Снижение выкупных платежей
в) Проведение мероприятий, направленных на развитие промышленности
г) Издание манифеста о незыблемости самодержавия
2. Выберите из перечня один исторический термин, который возник в России в XVIII веке. а) Приказы
б) Рекруты
в) Номенклатура
г) Всероссийский рынок

Тест № 4

1. Установите правильную хронологическую последовательность событий в период Великой Отечественной войны.

1. Защита Брестской крепости
2. Встреча на Эльбе
3. Защита Дома Павлова
4. Подвиг героев-панфиловцев

Варианты ответов: а) 1432; б) 2341; в) 4321; г) 1324

2. Назовите термин, который обозначает систему назначения на высшие должности согласно знатности и родовитости в XIV-XVII вв.

- а) бюрократизация б) Табель о рангах в) номенклатура
г) местничество

Тест № 5

1. Сопоставьте правителя и соответствующее его правлению мероприятие. Напишите соответствующую последовательность цифр из второго столбца

Иван Грозный 1) Манифест 17 октября

Петр I 2) Всеобщая воинская повинность

Александр II 3) Регулярная армия

Николай II 4) Поход Ермака в Сибирь
Варианты ответов: а) 1243; б) 2314; в) 4321; г) 2134.

2. Назовите правителя, чью политику можно характеризовать термином «нео сталинизм».

а) Л.И. Брежнев

- б) Н.С. Хрущев
- в) И.В. Сталин
- г) К.У. Черненко

Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

1. *«Новая экономическая политика (нэп) была отклонением от коммунистического пути развития страны».* Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.
2. *К 1917 г. Россия была не в состоянии успешно продолжать войну.* Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.
3. Большую часть 1930-х гг. СССР проводил политику, нацеленную на противодействие агрессивным планам фашистской Германии. Однако накануне Второй мировой войны Советский Союз поменял политику и заключил договор с Германией. Укажите название этого договора. Приведите не менее двух причин, побудивших Советский Союз заключить этот договор.
4. Осенью 1917 г. большевики добились лидирующего положения среди революционных партий России. Укажите любые три причины данного явления.
5. Итогом Гражданской войны стало поражение антибольшевистских сил. Укажите любые три причины (предпосылки) победы большевиков в Гражданской войне.
6. В первой четверти XVII в. в Москве было сформировано переходное правительство, которое приняло решение пригласить на российский престол представителя иностранного государства. Укажите название, которое дали этому правительству историки. Укажите одну любую причину приглашения иностранца на российский престол. Укажите одну любую причину, по которой этот план не был реализован.
7. *Московское государство в середине XVI в. было централизованным государством.* Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.
8. *Принятое в конце X в. в качестве государственной религии христианство успешно распространилось на Руси.* Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.
9. *Переход к политической раздробленности означал упадок в развитии средневековой Руси.* Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.
10. *Реформаторская деятельность Александра I была неэффективной.* Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.
11. *Александр III был ярким консерватором.* Приведите два аргумента за и два аргумента против этой точки зрения.
12. Сравните социально-экономическое и политическое развитие европейских стран и российской империи в XIX веке. Найдите общие и отличительные черты.

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к промежуточной аттестации обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным всем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где B – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; V – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; O – общее количество вопросов в тесте.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕРКИ ОСТАТОЧНЫХ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тестовые задания для проверки остаточных знаний по дисциплине

1. Кто из первых русских князей (княгинь) объединил Киев и Новгород:

- а) Рюрик
- б) Игорь
- в) Ольга
- +г) Олег

2. Впервые норманнская теория была сформулирована:

- а) М.В. Ломоносовым
- +б) Г.Ф. Миллером и Г.З. Байером
- в) Н.М. Карамзиным
- г) В.О. Ключевским

3. Вторая половина XV- это период...:

- +а) образование единого Русского государства
- б) образование Российской империи
- в) образование Древнерусского государства
- г) феодальной войны

4. Назовите правителя, чью политику можно характеризовать термином «неоСталинизм»:

- +а) Л.И. Брежнев
- б) Н.С. Хрущёв
- в) И.В. Сталин
- г) К.У. Черненко

5. Назовите термин, который обозначает систему назначения на высшие должности согласно знатности и родовитости в XIV-XVII вв.:

- а) бюрократизация
- б) Табель о рангах
- в) номенклатура
- +г) местничество

6. П.А. Столыпин считал, что главная причина неустройства сельского хозяйства России заключается:

- +а) в сохранении крестьянской общины
- б) в существовании помещичьего землевладения
- в) в расслоении крестьянства
- г) в характере русского народа

7. Установить военную диктатуру в стране в 1917 г. попытался:

- а) А. Керенский

-б) атаман Антонов

+в) Л. Корнилов

-г) барон Врангель

8. Кто из названных деятелей разрабатывал проекты реформ государственного управления в России в XIX в.:

-а) А.П. Ермолов, М.Д. Скобелев

-б) С.С. Уваров, А.Х. Бенкендорф

+в) М.М. Сперанский, М.Т. Лорис-Меликов

-г) К.П. Победоносцев, Д.А. Толстой

9. Назовите период Сталинградской битвы:

-а) 17 августа 1942 г. – 30 января 1943 г.

+б) 17 июля 1942 г. – 2 февраля 1943 г.

-в) 19 ноября 1942 г. – 31 января 1943 г.

-г) 30 сентября 1942 г. – 2 февраля 1943 г.

10. Кто был инициатором политики «перестройки»:

-а) Б.Н. Ельцин

-б) В.В. Путин

-в) Д.А. Медведев

+г) М.С. Горбачёв

11. «Русская правда» – это:

+а) первый письменный свод законов

-б) первая русская газета

-в) первая русская летопись

-г) кодекс церковного права

12. Политика «просвещенного абсолютизма» была в правление:

-а) Алексея Михайловича

-б) Василия Шуйского

-в) Петра Великого

+г) Екатерины Великой

13. Продразверстка, национализация промышленных предприятий, жесткая централизация управления промышленностью, натурализация хозяйственных отношений – в период Гражданской войны это:

+а) политика «военного коммунизма»

- б) политика «красного террора»
- в) коммунизм
- г) новая экономическая политика

14. Победа на Куликовом поле в 1380 г. была связана с именем:

- а) Ивана III
- б) Андрея Боголюбского
- +в) Дмитрия Донского
- г) Александра Невского

15. Годом основания Древнерусского государства считают:

- а) 811
- +б) 882
- в) 828
- г) 988

16. Какие две страны после Сталинградской битвы отказались от вступления в войну против СССР:

- а) Финляндия, Корея
- +б) Турция, Япония
- в) Испания, Китай
- г) Франция, Иран

17. Сколько республик входило в состав СССР в «эпоху застоя»:

- а) 14
- б) 13
- +в) 15
- г) 12

18. Выберите основные итоги «Великих реформ» Александра II:

- а) отмена крепостного права, создание суда присяжных, отмена выкупных платежей, принятие Конституции
- б) отмена Юрьева дня, проведение прямых тайных выборов в Государственную Думу
- +в) отмена крепостного права, создание суда присяжных заседателей, введение всеобщей воинской повинности, создание всеобщих выборных органов местного самоуправления
- г) введение винной монополии, проведение аграрной реформы, отмена крепостного права, созыв Государственной Думы

19. В конфессиональной политике СССР во время ВОВ произошли следующие изменения:

- +а) было восстановлено патриаршество

- б) был отменён закон об отделении церкви от государства
- в) была разрешена деятельность священников в армии
- г) были реабилитированы репрессированные священослужители

20. «Культурная революция» была проведена в годы правления:

- а) Николая II
- б) Н.С.Хрущева
- +в) И.В. Сталина
- г) Б.Н. Ельцина

21. Русь приняла христианство от:

- а) кельтов
- б) варягов
- +в) греков
- г) болгар

22. Выберите из перечня один исторический термин, который возник в России в XVIII веке:

- а) приказы
- +б) коллегии
- в) советы
- г) вече

23. Выбрать мероприятие Александра III, которое относится к политике контрреформ:

- а) отказ от войны
- б) снижение выкупных платежей
- в) проведение мероприятий, направленных на развитие промышленности
- +г) издание манифеста о незыблемости самодержавия

24. Завершите предложение: «Важное в истории России событие, характеризующееся понятиями «двоевластие», «Временное правительство», «отречение императора» получило название ...:

- а) Октябрьская революция
- б) Тридцатый переворот
- +в) Февральская революция
- г) Первая русская революция

25. Что характерно для натурального хозяйства:

- а) использование только природных ресурсов
- +б) производство продукции на основе собственных ресурсов и поглощение внутри хозяйства
- в) наличие элементов товарно-денежных отношений

-г) торговля натуральным продуктом на рынке

26. Декабристом был:

+а) П.И. Пестель

-б) К.Д. Кавелин

-в) П.Л. Лавров

-г) А.С. Хомяков

27. В.И. Ленин был председателем какого органа власти:

-а) ВЦИК

-б) Совета Министров

-в) ЦК КПСС

+г) СНК

28. Союзники Германии в I мировой войне:

-а) Франция, Италия

+б) Италия, Болгария

-в) Болгария, Россия

-г) Россия, Англия

29. Героями Отечественной войны 1812 года были:

-а) А.В. Суворов, П.А. Румянцев

-б) Г.А. Потемкин, Ф.Ф. Ушаков

+в) П.И. Багратион, М.И. Кутузов

-г) П.С. Нахимов, М.Д. Скобелев

30. II мировая война завершилась:

-а) 9 мая 1945 г.

-б) 1 сентября 1939 г.

+в) 2 сентября 1945 г.

-г) 22 июня 1945 г.

31. Высший законодательный орган власти в Великом Новгороде:

+а) вече

-б) князь

-в) посадник

-г) земский староста

32. В период Смутного времени «тушинским вором» называли:

-а) Лжедмитрия I

+б) Лжедмитрия II

-в) Ивана Болотникова

-г) Хлопка

33. Церковную реформу в XVII в. осуществил патриарх:

-а) Гермоген

-б) Филарет

+в) Никон

-г) Макарий

34. Впервые Земские соборы в России стали созываться в правление:

-а) Иван III

+б) Иван IV

-в) Василий III

-г) Борис Годунов

35. К царствованию Николая I относится появление в России теории:

-а) просвещения

-б) марксизма

+в) «официальной народности»

-г) «малых дел»

36. Укажите последовательность событий: крещение Руси (1), реформы княгини Ольги (2), правление Владимира Мономаха (3), княжение Ивана Калиты (4):

– а) 4 – 1 – 3 – 2;

+ б) 2 – 1 – 3 – 4;

- в) 4 – 1 – 2 – 3.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

37. Установите правильное соответствие:

1. М. Бакунин	А. марксист
2. П. Лавров	Б. анархист
3. Г. Плеханов	В. пропагандист
4. П. Ткачев	Г. заговорщик

-а) 1 – А, 2 – Г, 3 – Б, 4 – В;

+б) 1 – Б, 2 – В, 3 – А, 4 – Г;

-в) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б;

-г) 1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В.

38. Определите правильное соответствие:

1. Маяковский В.	А. Имажинизм
2. Есенин С.	Б. Акмеизм
3. Гумилев Н.	В. Символизм
4. Бальмонт К.	Г. Футуризм

+а) 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В;

-б) 2 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – А;

-в) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Г;

-г) 4 – Б, 2 – А, 3 – Г, 1 – В.

39. Определите правильное соответствие:

1. Эсер	А. П. Милюков
2. Меньшевик	Б. В. Ленин
3. Большевик	В. Ю. Мартов
4. Кадет	Г. В. Чернов

-а) 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В ;

+б) 1 – Г , 2 – В, 3 – Б, 4 – А;

-в) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Г;

-г) 4 – Б, 2 – А, 3 – Г, 1 – В.

40. Укажите последовательность событий: война в Корее (1), война в Афганистане (2), ввод советских войск в Чехословакию (3), Карибский кризис (4):

– а) 4 – 1 – 3 – 2;

– б) 1 – 2 – 3 – 4;

+ в) 1 – 4 – 3 – 2.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

41. Укажите последовательность событий: Кровавое воскресенье (1), Манифест 17 октября 1905 года (2), Третьеиюньский контрреволюционный переворот (3), убийство министра ВД Плеве В.К. (4):

– а) 1 – 4 – 3 – 2;

– б) 2 – 1 – 3 – 4;

+ в) 4 – 1 – 2 – 3.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

42. Укажите последовательность событий: убийство Павла I (1), убийство Петра III (2), убийство Ивана VI Антоновича (3), убийство Лжедмитрия I (4):

+ а) 4 – 2 – 3 – 1;

– б) 2 – 1 – 3 – 4;

– в) 4 – 1 – 2 – 3.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

43. Укажите последовательность событий: освоение целины (1), БАМ (2), индустриализация (3), строительство Волго-Донского канала (4):

– а) 1 – 4 – 3 – 2;

– б) 2 – 1 – 3 – 4;

+ в) 3 – 4 – 1 – 2.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

44. Укажите последовательность событий: реформы С.Ю. Витте (1), реформы П.А. Столыпина (2), реформы А.Н. Косыгина (3), реформы М. С. Горбачева (4):

– а) 4 – 1 – 3 – 2;

+ б) 1 – 2 – 3 – 4;

– в) 1 – 4 – 3 – 2.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

45. Укажите последовательность событий: создание РСДРП (1), создание организации «Народная воля» (2), организация группы «Освобождение труда» (3), создание «Земли и воли» (4):

– а) 1 – 4 – 3 – 2;

– б) 2 – 1 – 3 – 4;

+ в) 4 – 2 – 3 – 1.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

46. Укажите последовательность событий: авария на Чернобыльской АЭС (1), смерть Л.И. Брежнева (2), I съезд народных депутатов СССР (3), референдум о сохранении СССР (4):

– а) 4 – 1 – 3 – 2;

– б) 1 – 2 – 3 – 4;

+ в) 2 – 1 – 3 – 4;

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

47. Укажите последовательность событий: правление Александра I (1), Соляной бунт (2), восстание К. Булавина (3), правление Василия Шуйского (4):

– а) 4 – 1 – 3 – 2;

+ б) 4 – 2 – 3 – 1;

– в) 1 – 4 – 3 – 2.

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

48. Определите правильное соответствие:

1. Иван Грозный	А. Абсолютизм
2. Керенский А.Ф.	Б. Просвещенный абсолютизм
3. Екатерина Великая	В. Сословно-представительная монархия
4. Петр I	Г. Республика

+а) 1 – В, 2 – Г, 3 – Б, 4 – А;

– б) 2 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – А;

– в) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Г;

– г) 4 – Б, 2 – А, 3 – Г, 1 – В.

49. Укажите последовательность событий: Курская дуга (1), Сталинградская битва (2), Битва за Москву (3), штурм Берлина (4):

– а) 1 – 4 – 3 – 2;

– б) 2 – 1 – 3 – 4;

+ в) 3 – 2 – 1 – 4;

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

50. Укажите последовательность событий: Олимпиада в Сочи (1), включение Крыма в состав РФ (2), президентство Д.А. Медведева (3), чемпионат мира по футболу в России (4):

– а) 1 – 4 – 3 – 2;

– б) 2 – 1 – 3 – 4;

+ в) 3 – 1 – 2 – 4;

– г) 3 – 2 – 4 – 1.

Критерии оценки остаточных знаний обучающихся

по результатам тестирования

Доля правильных ответов по результатам тестирования	Оценка по результатам тестирования
50-100 %	Зачтено

0-50 %	Не зачтено

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен, зачет с оценкой, зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированиюПромежуточная аттестация обучающихся проверки остаточных знаний по дисциплине «История (История России, Всеобщая история)» позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена.

Данная форма контроля включает в себя тестирование позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Лист регистрации изменений

[illegible]

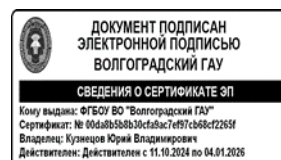
Лист ознакомления

[illegible]

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.12 Физическая культура и спорт

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии
питания»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025 г.

Автор(ы):

__Ст.преподаватель_____Н.Б. Озерина

должность
фамилия

подпись

инициалы

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.А.Суторма

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 10 от 23.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Т.Н. Власова

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся

к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Физическая культура это – 1) составная часть культуры, представляющая собой совокупность духовных и материальных ценностей, создаваемых и используемых обществом в целях физического развития человека, укрепления его здоровья и совершенствования его двигательной активности; 2) это система знаний и мировоззренческих идей, присущих человечеству в целом; 3) вид деятельности человека; 4) двигательная активность.	1
2	Живое от неживого отличается по следующим признакам (верно все, кроме): 1) обмен веществ и энергии; 2) питание; 3) дыхание; 4) кристаллизация.	4
3	Понятия «здоровье человека» по определению Всемирной организации здравоохранения: 1) состояние полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов; 2) состояние душевного благополучия и адекватное окружающим условиям поведение; 3) способность человека к профессиональному труду, не ограниченная заболеваниями; 4) способность человека выполнять работу.	1
4	_____ типичная совокупность форм и способов повседневной жизнедеятельности личности, основанная на культурных нормах, ценностях, укрепляющих адаптивные возможности организма: 1) продолжительность жизни;	2

	2) здоровый образ жизни; 3) закаливание; 4) физические упражнения.	
5	Что из перечисленного является наиболее верным при определении понятия «физическое упражнение»: 1) любое проявление двигательной активности человека; 2) соревновательная деятельность; 3) двигательные действия, элементы которого связаны с трудовой деятельностью; 4) двигательные действия, направленные на решение задач физического воспитания.	4
6	Под общей физической подготовкой (ОФП) понимают тренировочный процесс, направленный: 1) на формирование правильной осанки; 2) на гармоническое развитие человека; 3) на всестороннее развитие физических качеств; 4) на достижение высоких спортивных результатов.	3
7	К физическим качествам относятся: 1) сила, ловкость, быстрота, выносливость, гибкость; 2) сила, доброта, быстрота, выносливость, смелость; 3) упорство, ловкость, быстрота, выносливость, инициативность; 4) активность, ловкость, сдержанность, психологическая устойчивость, гибкость.	1
8	Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии силовых способностей: 1) волейбол; 2) тяжелая атлетика; 3) настольный теннис; 4) велоспорт.	2
9	Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии ловкости. Все верно, кроме: 1) футбол; 2) керлинг; 3) плавание;	1

	4) парусный спорт.	
10	Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии скоростных способностей: 1) легкая атлетика (спринтерский бег); 2) стрельба из лука; 3) гребной спорт; 4) волейбол.	1
11	Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии гибкости: 1) плавание; 2) художественная гимнастика; 3) дзюдо; 4) настольный теннис.	2
12	Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии выносливости: 1) волейбол; 2) фигурное катание; 3) гимнастика; 4) велоспорт.	4
13	Кто возродил современное олимпийское движение, предложив проводить всемирные спортивные состязания в XIX веке соответственно традициям классической древности? 1) Хуан Антонио Самаранч; 2) Пьер де Кубертен; 3) Уинстон Черчилль; 4) Иван Павлов.	2
14	Какая страна является родиной Олимпийских игр: 1) Рим; 2) Китай; 3) Греция; 4) Франция.	3
15	Процесс индивидуального, генетически обусловленного развития особи от момента оплодотворения до смерти - это:	4

	1) гаметогенез; 2) партеногенез; 3) филогенез; 4) онтогенез.	
16	Пять олимпийских колец символизируют: 1) пять принципов олимпийского движения; 2) основные цвета флагов стран - участниц Игр Олимпиады; 3) союз континентов и встречу спортсменов на Олимпийских играх; 4) ничего не символизируют.	3
17	Каким требованиям должна отвечать спортивная обувь? 1) иметь узкий длинный носок; 2) соответствовать виду спорта; 3) иметь вес до 300 г.; 4) иметь широкий носок.	2
18	Что делать при ушибе? 1) намазать ушибленное место мазью; 2) положить холодный компресс; 3) перевязать ушибленное место бинтом; 4) наложить шину.	2
19	В каждой живой клетке происходит обмен веществ, который представляет собой: 1) совокупность реакций расщепления органических веществ с освобождением энергии; 2) совокупность реакций синтеза органических веществ с использованием энергии и расщепления органических веществ с освобождением энергии; 3) совокупность реакций образования органических веществ с использованием энергии; 4) совокупность процессов поступления веществ в клетку.	2
20	Какова роль молекул АТФ в клетке? 1) обеспечивает транспорт веществ; 2) передает наследственную информацию;	3

	3) обеспечивает процессы жизнедеятельности энергией; 4) насыщает кислородом.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где B – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; V – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; O – общее количество вопросов в тесте.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тестовые задания:

Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.

1. Жизненно необходимым умением и навыком не является:

- а) плавание;
- б) бег, ходьба;
- в) метание;
- + г) фехтование.

2. Задачи, решаемые в процессе физического воспитания в вузе. Верно все, кроме:

- а) воспитательные;
- + б) рекреационные;
- в) образовательные;
- г) оздоровительные.

3. Вид физической культуры, направленный на удовлетворение потребности людей в активном отдыхе, удовольствии от движений и общении:

- + а) фоновая;
- б) профессионально-прикладная;
- в) базовая;
- г) факультативная.

4. По дисциплине "физическая культура" в вузе студенты распределяются на следующие учебные группы. Верно все, кроме:

- + а) реабилитационная группа;
- б) основная;
- в) подготовительная;
- г) специальная.

5. Практические занятия физической культурой влияют на будущих специалистов АПК следующим образом (верно все, кроме):

- + а) закрепляют профессиональные навыки;
- б) повышают работоспособность;
- в) повышают функциональную подготовленность;
- г) повышают физическую подготовленность.

6. Гигиенические формы физической культуры, включаемые в рамки повседневного быта студента. Верно все, кроме:

- + а) физические тренировки по виду спорта, связанные со значительными нагрузками;
- б) утренняя гигиеническая гимнастика;
- в) прогулки;
- г) физические упражнения в режиме дня, не связанные со значительными нагрузками.

7. Вид физической культуры, который используется в качестве средства восстановления после перенесенных заболеваний и травм:

- + а) оздоровительно-реабилитационная;
- б) базовая;
- в) военно-прикладная;

- г) профессионально-прикладная.

8. Формы организации занятий по физической культуре в вузе. Верно все, кроме:

- а) занятия в спортивных секциях в вузе;

- б) учебные занятия;

+ в) занятия в группах ЛФК;

- г) спортивные соревнования.

9. Основным средством физической культуры является:

- а) наглядные пособия;

+ б) физические упражнения;

- в) спортивные сооружения, инвентарь;

- г) гигиенические факторы.

10. Функции спорта. Верно все, кроме:

- а) соревновательная;

- б) зрелищная;

+ в) трудовая;

- г) идеологическая.

11. Рекреативные формы физической культуры, используемые в режиме активного отдыха студента. Верно все, кроме:

+ а) утренняя гигиеническая гимнастика;

- б) туризм и походы выходного дня;

- в) физкультурно-спортивные развлечения;

- г) физкультурно-спортивные конкурсы и соревнования.

12. К компонентам физической культуры не относится:

- а) профессионально-прикладная физическая подготовка;

+ б) физическая трудовая деятельность;

- в) оздоровительно-реабилитационная физическая культура;

- г) фоновые виды физической культуры (утренняя гимнастика, прогулки и т.п.).

13. Спорт. Верно все, кроме:

- а) процесс, подготавливающий спортсмена к достижениям в избранном виде спорта;

- б) процесс, обеспечивающий готовность к участию в спортивных соревнованиях;

- в) процесс, направленный на сравнение и сопоставление возможностей спортсменов;

+ г) процесс, направленный на оздоровление личности.

14. Отличия спортивной деятельности от физической культуры (верно все, кроме):

- а) специализация преимущественно в одном виде спорта;
- б) стремление к достижению высоких результатов в соревнованиях;
- в) высокая технико-тактическая подготовленность в избранном виде спорта;
- + г) использование физических упражнений для активного отдыха.

15. Наиболее верное определение понятия «физическое упражнение»?

- а) любое проявление двигательной активности человека;
- б) соревновательная деятельность;
- в) двигательные действия, элементы которого связаны с трудовой деятельностью;
- + г) двигательные действия, направленные на решение задач физического воспитания

16. Вид физической культуры, обеспечивающий формирование жизненно важных умений и навыков, развитие физических качеств на оптимальном для жизнедеятельности уровне:

- + а) базовая;
- б) оздоровительно-реабилитационная физическая культура;
- в) факультативная;
- г) фоновая.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.

1. Онтогенез, это:

- + а) развитие организма с момента зачатия и до ухода из жизни;
- б) развитие организма, включающее внутриутробный, детский возраст;
- в) развитие организма, включающее средний, пожилой и старческий возраст;
- г) развитие организма, включающее юношеский и молодой возраст.

2. Кости по форме и строению подразделяют на...:

- а) плоские, тазовые, трубчатые, губчатые;
- б) плоские, трубчатые, кости черепа, смешанные;
- + в) трубчатые, губчатые, плоские, смешанные;
- г) губчатые, круглые, плоские, смешанные.

3. Максимально допустимая ЧСС при физической нагрузке для здорового человека определяется по формуле:

- + а) $ЧСС = 220 - \text{возраст (годы)}$;
- б) $ЧСС = 250 - \text{возраст (годы)}$;
- в) $ЧСС = 180 - \text{возраст (годы)}$;
- г) $ЧСС = 300 - \text{возраст (годы)}$.

4. Какое утверждение является верным?

- а) эритроциты участвуют в транспорте белков;
- б) лейкоциты выполняют свертывающую функцию;
- в) тромбоциты транспортируют питательные вещества;
- + г) тромбоциты выполняют свертывающую функцию.

5. Какое из выражений является верным?

- + а) гладкая мускулатура – произвольная, а поперечно-полосатая – непроизвольная;
- б) поперечно-полосатая мускулатура – произвольная, а гладкая – непроизвольная;
- в) поперечно-полосатая и гладкая мускулатура являются произвольными;
- г) поперечно-полосатая и гладкая мускулатура являются непроизвольными.

6. Гомеостаз, это:

- + а) совокупность реакций, обеспечивающих постоянство внутренней среды организма;
- б) приспособление организма к изменившимся условиям;
- в) ускоренный рост и развитие организма;
- г) процесс, обеспечивающий поступление в организм различных веществ.

7. Какой показатель свидетельствует о повышении адаптивных возможностей организма в процессе занятий физическими упражнениями?

- + а) снижение ЧСС в покое;
- б) повышение ЧСС в покое и при физических нагрузках;
- в) снижение сократительной способности мышц;
- г) повышение частоты и глубины дыханий.

8. Выберите верное утверждение:

- + а) гипокинезия – состояние организма, обусловленное недостаточной двигательной активностью;
- б) гипокинезия-физически активный образ жизни;
- в) гипокинезия – совокупность положительных морфофункциональных изменений вследствие малоподвижного образа жизни;
- г) при гипокинезии повышается функциональная активность всех органов.

9. Частота сердечных сокращений в норме в покое равна:

- а) 50-70 уд/мин;
- б) 60-95 уд/мин;
- + в) 60-80 уд/мин;
- г) 80-100 уд/мин.

10. Как изменяется частота дыханий при выполнении беговых упражнений?

- а) не изменяется;
- + б) повышается;
- в) снижается;
- г) снижается, а затем повышается.

11. Адаптация к физическим нагрузкам:

- а) томление после физических нагрузок;
- + б) процесс приспособления организма к физическим нагрузкам;
- в) потребность в физических нагрузках;
- г) отсутствие потребности в физических нагрузках.

12. Транспорт кислорода к тканям выполняется:

- + а) эритроцитами;
- б) лейкоцитами;
- в) тромбоцитами;
- г) плазмой.

13. Что является основным источником энергии в организме?

- а) белки;
- б) жиры;
- + в) углеводы;
- г) минеральные вещества.

14. Что называется осанкой человека?

- а) вертикальное положение тела человека;
- б) форма позвоночника;
- + в) привычная поза человека в вертикальном положении;
- г) горизонтальное положение человека.

15. Степень воздействия физических упражнений на развитие функциональных возможностей организма определяется:

- а) технической и физической подготовленностью;
- б) особенностями реакций систем организма в ответ на выполняемые упражнения;
- + в) величиной физической нагрузки и степенью напряжения мышечных групп;
- г) осанкой человека.

16. Какой способностью обладает позвоночник и стопы при правильной осанке?

- а) выдерживать вертикальную нагрузку до 200 кг;

- б) выдерживать приземление в прыжках с высоты трехэтажного дома;
- + в) амортизировать и тем самым смягчить толчки, сотрясения;
- г) ухудшает самочувствие.

17. Какой механизм лежит в основе формирования двигательного навыка?

- + а) образования условных рефлексов;
- б) образования безусловных рефлексов;
- в) варьирования нагрузки;
- г) отсутствие рефлексов.

18. Мышца состоит из волокон:

- а) красных;
- б) белых;
- + в) красных и белых;
- г) зелёных.

19. Последовательность фаз формирования двигательного навыка:

- + а) генерализация, концентрация, автоматизация;
- б) концентрации, автоматизации, генерализация;
- в) автоматизация, концентрация, генерализация.

20. Долговременная адаптация к физическим нагрузкам развивается:

- а) при однократной интенсивной нагрузке;
- + б) при многократных систематических нагрузках;
- в) при нерегулярных нагрузках различной интенсивности.

21. Дыхательная система состоит из следующих органов:

- а) новая полость, глотка, трахея, бронхи, легкие;
- б) легкие, бронхи, ротовая полость, гортань, трахея;
- + в) легкие, трахея, бронхи, гортань, носовая полость;
- г) легкие, пищевод, носовая полость, гортань, бронхи.

22. Основные функции внешнего дыхания:

- а) газообмен между тканями организма и кровью;
- б) транспорт кислорода кровью;
- + в) газообмен между атмосферным воздухом и кровью;
- г) газообмен между кожным покровом и атмосферным воздухом.

Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.

1. Исследование физического развития производится методами:

- + а) соматоскопии и антропометрии;
- б) методом прогнозирования;
- в) калиперометрии;
- г) корреляции.

2. Для определения физической работоспособности применяется:

- + а) проба РВС₁₇₀;
- б) ортостатическая проба;
- г) клиностатическая проба;
- в) проба с задержкой дыхания.

3. Индекс Кетле – это:

- а) разностный показатель;
- б) росто-массовый показатель;
- в) конституциональный показатель;
- + г) массо-ростовой показатель.

4. К показателям физического развития относится все, кроме:

- а) рост;
- б) индекс Кетле;
- в) масса тела;
- + г) артериальное давление.

5. Врачебный контроль направлен на...:

- + а) изучение состояния здоровья и влияния на организм регулярных физических нагрузок;
- б) определение методов тренировки силовых способностей;
- в) повышение общей работоспособности;
- г) оценку физических качеств.

6. Проба Мартине (20 приседаний за 30 сек.) позволяет определять:

- а) общую физическую работоспособность;
- б) уровень тренированности;
- в) наличие и выраженность физического перенапряжения;
- + г) тип реагирования сердечно-сосудистой системы на стандартную нагрузку.

7. Удовлетворительная реакция на ортостатическую пробу находится в диапазоне ЧСС:

- а) до 11 ударов;
- + б) от 12 до 18 ударов;
- в) от 19 до 25 ударов;
- г) от 5 до 7 ударов.

8. Форма врачебного контроля:

- а) физиотерапевтическая процедура;
- + б) врачебное обследование;
- в) функциональное состояние;
- г) биохимические анализы.

9. Ортостатическая проба оценивает рефлексы, регулирующие кровообращение при следующем изменении положения тела в пространстве:

- а) из положения стоя в положение лежа;
- + б) из положения лежа в положение сидя;
- в) из положения сидя в положение лежа;
- г) из положения лежа в положение стоя.

10. Функциональное состояние дыхательной системы определяется посредством (верно все, кроме):

- а) жизненная емкость легких;
- б) проб Штанге и Генчи;
- в) частоты дыханий в покое;
- + г) дыхательных упражнений.

Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.

1. Что является обязательной, полноценной формой ежедневного отдыха?

- а) бодрствование;
- б) дневной сон;
- + в) ночной сон;
- г) релаксация.

2. Какой из факторов в наибольшей степени оказывает влияние на здоровье:

- + а) образ жизни;
- б) генетика человека;
- в) внешняя среда;

- г) уровень здравоохранения.

3. Здоровый образ жизни – это:

- а) тип поведения личности в конкретных социальных условиях;

- б) способность человека к труду, не ограниченная заболеваниями или недостатками;

- в) способность человека не только выполнять определенные действия, но и нести за них ответственность;

+ г) типичная совокупность форм и способов повседневной жизнедеятельности личности, основанная на культурных нормах, ценностях, укрепляющих адаптивные возможности организма.

4. Наиболее верное определение понятия «здоровье человека»:

+ а) состояние полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов;

- б) состояние душевного благополучия и адекватное окружающим условиям поведение;

- в) возможность человека эффективно выполнять целесообразную деятельность;

- г) способность человека к труду, не ограниченная заболеваниями или недостатками.

5. Что из перечисленного не является критерием общественного здоровья?

- а) рождаемость;

- б) средняя продолжительность жизни;

+ в) работоспособность;

- г) прирост населения.

6. Количественным критерием здоровья принято считать величину:

+ а) максимального потребления кислорода (МПК);

- б) частоту сердечных сокращений (ЧСС);

- в) минутный объем крови (МОК);

- г) ударный объем крови (УОК).

7. Что из перечисленного не соответствует принципам рационального питания?

- а) пища должна потребляться в количестве, достаточном для возмещения энергетических затрат организма;

- б) пища должна содержать все вещества, необходимые для физиологических процессов;

+ в) пища должна содержать продукты животного происхождения в преобладающем количестве;

- г) пища должна быть доброкачественной.

8. Наиболее эффективным в предупреждении болезней является:

- а) удаление внешних причин негативного воздействия на организм;

+ б) укрепление организма для того, чтобы он был в состоянии нейтрализовать внешние причины развития заболеваний;

- в) борьба с негативным воздействием окружающей среды;
- г) лечебно-профилактические мероприятия.

9. Какие показатели не являются составляющими здорового образа жизни?

- а) рациональный режим труда и отдыха, организация сна;
- б) рациональное питание, организация двигательной активности;
- в) профилактика вредных привычек, выполнение гигиенических требований;
- + г) низкокалорийное питание и малоподвижный образ жизни.

10. Какова последовательность процедур закаливания?

- + а) воздушные ванны, обтирание, обливание, моржевание;
- б) обливание, воздушные ванны, обтирание, моржевание;
- в) моржевание, воздушные ванны, обтирание, обливание;
- г) воздушные ванны, обливание, обтирание, моржевание.

Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.

1. Правильная последовательность фаз работоспособности в течение дня:

- а) вработывание – неустойчивая компенсация – полная компенсация - прогрессивное снижение работоспособности;
- б) неустойчивая компенсация – вработывание – полная компенсация – оптимальная работоспособность – прогрессивное снижение работоспособности;
- в) вработывание – неустойчивая компенсация – оптимальная работоспособность – полная компенсация – прогрессивное снижение работоспособности;
- + г) вработывание - оптимальная работоспособность - полная компенсация - неустойчивая компенсация – прогрессивное снижение работоспособности.

2. Усталость – это:

- а) физическое состояние, характеризующееся снижением работоспособности и двигательной активности;
- б) физиологическое состояние, проявляющееся в дискоординации функций и снижении работоспособности;
- + в) субъективное ощущение утомления, характеризующееся чувствами слабости, бессилия, потерей интереса к работе;
- г) состояние организма, при котором имеет место снижение адаптации организма к внешним условиям среды.

3. Какая степень утомления при физических нагрузках характерна для занимающегося, если он испытывает головокружение, тяжесть в мышцах:

- а) легкая;

- б) средняя;
- + в) большая;
- г) умеренная.

4. Для эффективности умственного труда, требуется соблюдение следующих условий. Верно все, кроме:

- а) систематичность в работе;
- + б) постоянное переключение с одного вида деятельности на другой;
- в) четкое планирование работы;
- г) порядок на рабочем месте.

5. Средство психорегуляции, которое используется для профилактики переутомлений (верно все кроме):

- а) релаксация;
- б) аутогенная тренировка;
- + в) выполнение заданий с использованием ПК;
- г) прогулка на свежем воздухе.

6. Суммарный результат недовосстановления после работы, сопровождающийся падением работоспособности, – это:

- а) срочное утомление;
- + б) хроническое утомление;
- в) умственное утомление;
- г) физическое утомление.

7. Биологическая роль утомления:

- + а) своевременная защита организма от истощения;
- б) регуляция психоэмоционального состояния;
- в) снижение адаптации к физическим нагрузкам;
- г) дискоординация физиологических функций.

8. Утомление, развивающееся при кратковременной работе, если ее интенсивность не соответствует уровню физической подготовленности субъекта – это:

- + а) острое утомление;
- б) хроническое утомление;
- в) умственное утомление;
- г) физическое утомление.

9. Физическое утомление - это:

- а) субъективное переживание, чувство усталости после напряженной или длительной физической деятельности;
- б) психологическое состояние, наступающее в результате напряженной или длительной физической деятельности;
- + в) временное понижение или прекращение работоспособности мышц, вызванное их работой;
- г) суммарный результат недовосстановления после физической работы.

10. Факторы, не влияющие на физическую работоспособность:

- а) физиологические (состояние здоровья, пол и т.п.);
- б) физические (освещенность, температура, шум и т.п.);
- в) психологические (настроение, мотивация и т.п.);
- + г) алиментарные.

Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.

1. Уровень развития физических качеств определяется:

- + а) контрольными упражнениями (тестами);
- б) индивидуальной реакцией организма на внешнюю нагрузку;
- в) спортивными результатами;
- г) антропометрическими измерениями.

2. Гибкость зависит от (все верно кроме):

- а) формы и подвижности суставов;
- б) эластичности мышц, связок, сухожилий;
- в) температуры окружающей среды;
- + г) прочности костей.

3. Сила как физическое качество человека – это:

- а) способность проявлять усилие в максимально короткое время;
- б) способность противостоять утомлению;
- в) способность справляться с физическими нагрузками;
- + г) способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий.

4. Назовите фактор, от которого в наименьшей степени зависит уровень развития и проявления скоростных качеств человека:

- а) подвижность нервных процессов;

- б) соотношение различных мышечных волокон;
- в) эффективность внутримышечной координации;
- + г) тактической подготовленности.

5. Укажите, какая зависимость между весом человека и его силовыми способностями:

- а) абсолютная и относительная сила уменьшаются с увеличением веса;
- б) абсолютная сила уменьшается с увеличением веса, а относительная увеличивается;
- + в) абсолютная сила увеличивается с увеличением веса, а относительная уменьшается;
- г) зависимости между показателями силы и веса не существует.

6. Что не включает в себя понятие ловкости как физического качества:

- а) способность реагировать на известный ранее сигнал;
- б) способность быстро овладеть новыми движениями;
- в) способность быстро перестраивать двигательные действия и по ходу выполнения вносить коррективы;
- + г) способность к длительному выполнению движений.

7. Что такое «взрывная сила»?

- а) способность совершать движения с максимальной скоростью в минимальный промежуток времени;
- + б) способность совершать максимальное усилие в минимальный промежуток времени;
- в) способность совершать силовые напряжения длительное время;
- г) мощность выполняемой работы.

8. Вид подготовки спортсмена, направленный на обучение рациональным двигательным действиям с оптимальными биомеханическими характеристиками:

- а) тактическая;
- б) теоретическая;
- в) физическая;
- + г) техническая.

9. Вид подготовки спортсмена, направленный на развитие физических качеств:

- а) тактическая;
- б) теоретическая;
- + в) физическая;
- г) техническая.

10. Вид подготовки спортсмена, решающий задачу воспитания волевых качеств:

- а) тактическая;

- + б) психологическая;
- в) физическая;
- г) техническая.

11. Выберите неверное утверждение. Мотивы при выборе вида спорта для индивидуальных занятий:

- а) укрепление здоровья, коррекция недостатков телосложения;
- б) повышение функциональных возможностей организма;
- + в) понижение объема двигательной активности;
- г) психофизическая подготовка к будущей профессиональной деятельности.

12. Нагрузка при занятиях спортом определяется как:

- а) естественная и специально организованная двигательная деятельность человека;
- б) процесс, направленный на развитие физических качеств;
- + в) количественная мера воздействия физических упражнений на организм;
- г) результат физической подготовленности.

13. Какие виды спорта преимущественно развивают скоростно-силовую выносливость (все верно, кроме):

- а) хоккей с шайбой;
- б) гребля;
- + в) художественная гимнастика;
- г) единоборства.

14. Какой вид спорта преимущественно развивает выносливость:

- а) атлетическая гимнастика;
- + б) лыжные гонки;
- в) волейбол;
- г) спортивная акробатика.

15. Оздоровительные занятия:

- а) способствуют улучшению функционального состояния основных систем организма;
- б) не влияют на процессы инволюции в организме;
- + в) ведут к отрицательным сдвигам в системе кровообращения;
- г) устраняют причины заболевания.

16. Для сравнения уровня достигнутых результатов в одном виде спорта используется:

- + а) единая спортивная классификация;
- б) единая спортивная тарификация;

- в) систематическое обследование физического развития;
- г) систематическое обследование состояния здоровья.

17. К какой группе упражнений можно отнести бег, плавание, греблю:

- + а) циклические;
- б) ациклические;
- в) комбинированные, смешанные;
- г) сложно-координационные.

18. Какие виды спорта относятся к силовой выносливости:

- а) тяжелая атлетика;
- б) пауэрлифтинг;
- + в) гиревой спорт;
- г) армрестлинг.

19. Существует ли взаимосвязь между объемом и интенсивностью физической нагрузки?

- а) да, прямо пропорциональная: с возрастанием объема интенсивность физической нагрузки увеличивается;
- б) нет связи;
- + в) обратно пропорциональная: с возрастанием объема интенсивность физической нагрузки снижается;
- г) взаимосвязь существует только в циклических упражнениях.

20. Основным специфическим средством спортивной тренировки является:

- а) общеразвивающие упражнения;
- б) имитационные упражнения;
- + в) физические упражнения (обще-подготовительные, специально-подготовительные, соревновательные);
- г) гигиенические факторы (режим дня, питания и др.).

Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

1. Оптимальное количество общеразвивающих упражнений для подготовительной части самостоятельного занятия:

- а) 1-2 упражнения;
- б) 4-5 упражнений;
- + в) 8-12 упражнений;
- г) 20-25 упражнений.

2. Какое время считается наиболее оптимальным для проведения самостоятельных тренировочных занятий студента:

- а) утром (сразу после сна);
- б) перед обедом;
- + в) вторая половина дня;
- г) непосредственно перед сном.

3. Принцип самостоятельных занятий физическими упражнениями, основанный на осмысленном отношении к физической культуре, стремлении к физическому совершенствованию:

- а) индивидуализации;
- + б) сознательности и активности;
- в) адекватности;
- г) динамичности.

4. Увеличение физической нагрузки при самостоятельных занятиях физической культурой достигается изменением следующих параметров. Верно все, кроме:

- а) увеличение количества повторений;
- б) увеличение амплитуды движений;
- + в) увеличение интервалов отдыха;
- г) увеличение темпа выполнений упражнений.

5. Какова рациональная тренировочная нагрузка оздоровительных занятий для лиц студенческого возраста (пульсовой режим)?

- + а) 145-160 уд/мин;
- б) 90-110 уд/мин;
- в) 170-180 уд/мин;
- г) 60-70 уд/мин.

6. Какие виды спорта и физических упражнений не рекомендуется использовать для самостоятельных занятий?

- а) ускоренная ходьба и бег;
- б) волейбол;
- в) футбол;
- + г) прыжки в воду.

7. Как часто необходимо выполнять упражнения в течение рабочего/учебного дня для поддержания работоспособности:

- а) 1 раз в день;
- + б) через каждые 1-1,5 часа работы;

- в) в начале рабочего дня;
- г) в конце рабочего дня.

8. Как часто рекомендуется проводить самостоятельные тренировки:

- а) 1 раз в неделю;
- б) 1- 2 раза в неделю;
- + в) 2-6 раза в неделю;
- г) 7 раз в неделю.

9. К формам самостоятельных занятий физическими упражнениями относятся (верно все, кроме):

- а) физические упражнения в течение учебного дня;
- + б) факультативные занятия;
- в) утренняя гигиеническая гимнастика;
- г) самостоятельные тренировочные занятия.

10. Принцип самостоятельных занятий физическими упражнениями, основанный на подборе физической нагрузки в соответствии с возможностями своего организма:

- а) постепенности;
- + б) индивидуализации;
- в) систематичности;
- г) активности.

11. Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии силовых способностей:

- а) волейбол;
- + б) тяжелая атлетика;
- в) настольный теннис;
- г) велоспорт.

12. Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии координационных способностей. Все верно, кроме:

- а) шахматы;
- + б) спортивная гимнастика;
- в) плавание;
- г) дартс.

13. Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии скоростных способностей:

- + а) легкая атлетика (спринтерский бег);
- б) стрельба из лука;
- в) гребной спорт;

- г) волейбол.

14. Вид спорта, обеспечивающий наибольший эффект в развитии гибкости:

- а) плавание;

+ б) художественная гимнастика;

- в) дзюдо;

- г) настольный теннис.

15. Виды спорта, обеспечивающие наибольший эффект развития скоростной выносливости (все верно, кроме):

- а) игровые виды спорта;

- б) фигурное катание;

- в) бег на 800-1500 м;

+ г) бег на 5-10 000 м.

16. Вид спорта, развивающий скоростно-силовые способности (все верно, кроме):

+ а) бодибилдинг;

- б) метание молота;

- в) прыжки в длину;

- г) хоккей.

17. Какая из перечисленных особенностей характеризует оздоровительную тренировку и отличает ее от спортивной:

- а) многочасовая продолжительность;

+ б) невысокий темп и умеренная мощность;

- в) работа на предельных уровнях интенсивности;

- г) активное участие в соревнованиях и стремление показать высокий результат.

18. Какие физиологические изменения в CCC происходят под влиянием аэробных тренировок (верно всё, кроме)?

- а) снижение ЧСС в покое;

- б) стенки кровеносных сосудов становятся эластичнее;

- в) увеличение фазы диастолы сердца;

+ г) улучшается телосложение.

19. Какие физиологические изменения в системе дыхания происходят под влиянием аэробных тренировок (верно всё, кроме)?

- а) увеличение ЖЕЛ;

+ б) улучшается координация деятельности всех органов;

- в) увеличивается количество поглощаемого кислорода;

- г) уменьшение частоты дыханий в покое.

20. Какие физиологические изменения в костной системе происходят под влиянием физических упражнений (верно всё, кроме)?

- а) повышение твердости костей;

- б) повышение минерализации костей;

- в) повышение эластичности костей;

+ г) повышение хрупкости костей.

Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.

1. Производственная физическая культура (ПФК) - это:

- а) система физических упражнений, направленных на повышение и сохранение здоровья студентов;

+ б) система физических упражнений, направленных на повышение и сохранение устойчивой профессиональной работоспособности;

- в) система использования производственных двигательных навыков в физкультурной практике;

- г) использование производственных и двигательных навыков в быту.

2. Какой профессиональный навык является наименее важным для будущих специалистов АПК:

+ а) умение кувыряться и вращаться в различных плоскостях;

- б) управлять мото- и автотранспортом;

- в) уметь организовать свой быт в полевых условиях;

- г) способность к экстренной двигательной реакции с выбором.

3. Профессионально - прикладная физическая подготовка (ППФП) - это:

+ а) направленное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной профессиональной деятельности;

- б) подготовка спортсмена к профессиональной спортивной деятельности;

- в) физкультурные занятия в процессе профессиональной деятельности;

- г) волевая подготовка средствами физической культуры.

4. Профессионально - прикладные умения и навыки обеспечивают:

+ а) безопасность в быту и при выполнении профессиональных видов работ;

- б) противостояние условиям внешней среды;

- в) рациональную жизнедеятельность индивидуума;

- г) соблюдение установленных норм поведения в производственном коллективе.

5. Что не является критерием для построения комплексов упражнений для поддержания работоспособности:

- а) рабочая поза;
- б) характер трудовой деятельности;
- в) степень и характер усталости;
- + г) настроение.

6. Формы проведения производственной физической культуры. Верно все, кроме:

- а) вводная гимнастика;
- б) физкультурная пауза;
- + в) веселые старты;
- г) физкультурная минутка.

7. Формы профессионально-прикладной физической подготовки. Верно все, кроме:

- а) секционные занятия в вузе по прикладным видам спорта;
- б) самостоятельные занятия по прикладным видам спорта в спортивных группах вне вуза;
- в) урочные формы занятий с использованием элементов ППФП;
- + г) занятия в группах ЛФК.

8. Факторы, определяющие содержание ППФП. Верно все, кроме:

- а) формы труда специалистов данного профиля;
- б) условия и характер труда;
- в) труд и динамика работоспособности;
- + г) удаленность места работы от места проживания.

9. Задачи ППФП. Верно все, кроме:

- а) ускорение профессионального обучения;
- б) обучение физическим упражнениям, сходным по биомеханическим характеристикам с трудовыми действиями;
- в) развитие физических качеств, значимых для будущей трудовой деятельности;
- + г) обучение жизненно необходимым умениям и навыкам.

10. Задачи производственной физической культуры. Верно все, кроме:

- а) профилактика влияния на организм неблагоприятных факторов труда;
- + б) активная спортивная подготовка;
- в) оптимальное включение в профессиональную деятельность;
- г) поддержание оптимального уровня работоспособности.

Тема 9. История становления и развития олимпийского движения.

1. Родина Олимпийских игр Древнего мира?

- а) Египет;
- + б) Греция;
- в) Рим;
- г) Вавилон.

2. Когда был создан Международный Олимпийский комитет (МОК)?

- а) 1836 г.;
- + б) 1894 г.;
- в) 1896 г.;
- г) 1900 г.

3. Почему Олимпийские игры так называются?

- + а) по названию горы, на которой жили Боги;
- б) по названию города, в котором они проводились;
- в) по фамилии основателя игр;
- г) по фамилии первого легендарного победителя игр.

4. Кто возродил современное олимпийское движение, предложив проводить всемирные спортивные состязания в XIX веке?

- а) Хуан Антонио Самаранч;
- + б) Пьер де Кубертен;
- в) Уинстон Черчилль;
- г) Иван Павлов.

5. В каком году были проведены первые Олимпийские игры современности?

- а) 1812 г.;
- + б) 1896 г.;
- в) 1908 г.;
- г) 1920 г.

6. Кто стал первым русским Олимпийским чемпионом?

- а) Валерий Борзов;
- б) Леонид Жаботинский;
- в) Алексей Немов;
- + г) Николай Панин-Коломенкин.

7. Олимпийская эмблема – пять переплетённых колец. Что они обозначают?

+ а) пять континентов;

- б) пять стран;

- в) пять народов;

- г) пять видов спорта.

8. Как звучит Олимпийский девиз?

+ а) Быстрее! Выше! Сильнее!;

- б) О спорт! Ты – мир!;

- в) В здоровом теле – здоровый дух!;

- г) Пришёл, увидел, победил!

9. Команда, какой страны завершает парадное шествие на церемонии открытия Олимпийских игр?

- а) команда, завоевавшая меньше всех медалей на предыдущих играх;

- б) команда, наименьшая по численности спортсменов;

- в) команда, название которой последнее в алфавитном порядке языка страны, где проводятся игры;

+ г) команда страны-организатора Олимпийских игр.

10. Какие события повлияли на то, что игры VI, XII и XIII Олимпиад не состоялись:

- а) отказ от участия в Олимпийских играх большинства стран, бойкот соревнований по политическим причинам;

+ б) Первая и Вторая мировые войны;

- в) отказ стран-организаторов Олимпийских игр от их проведения;

- г) мировой финансовый кризис.

11. В каком документе определены цели и задачи Олимпийского движения, правила проведения Олимпийских игр, права и обязанности Международного Олимпийского комитета?

- а) Устав Олимпиады;

- б) Олимпийская клятва;

+ в) Олимпийская хартия;

- г) Официальные разъяснения МОК.

12. На играх какой Олимпиады спортсмены США, Японии и других сильных мировых держав не принимали участие из-за объявленного бойкота этим играм?

+ а) XXII Олимпиада, 1980 г. (Москва);

- б) XXIV Олимпиада, 1988 г. (Сеул);

- в) XXVIII Олимпиада, 2004 г. (Афины);

- г) XXIX Олимпиада, 2008 г. (Пекин).

13. Владимир Куц, Валерий Борзов, Валерий Брумель – чемпионы Олимпийских игр в:

- + а) легкой атлетике;
- б) баскетболе;
- в) спортивной гимнастике;
- г) хоккее.

14. Единственная женщина-спортсменка, завоевавшая на Олимпиадах 9 золотых, 5 серебряных и 4 бронзовых медали в спортивной гимнастике:

- а) Тамара Пресс;
- + б) Лариса Латынина;
- в) Лидия Скобликова;
- г) Елена Исимбаева.

Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО.

1. В каком году официально введен комплекс ГТО?

- а) 1935;
- б) 1961;
- + в) 1931;
- г) 1981.

2. Что обозначает аббревиатура «ГТО»?

- а) государственное трудовое объединение;
- + б) готов к труду и обороне;
- в) главная таблица очков.

3. Для кого предназначался комплекс БГТО?

- а) трудового населения;
- + б) молодежи;
- в) военных;
- г) пенсионеров.

4. О престиже какой награды говорить в произведении С.Я. Маршака «Рассказ о неизвестном герое»?

- а) букет цветов;
- б) почетная грамота;
- + в) значок ГТО;

- г) медаль.

5. В каком году Путиным В.В. подписан закон о возрождении комплекса ГТО?

- а) 2010;

- б) 2012;

+ в) 2015;

- г) 2009.

6. Сколько возрастных категорий охватывает обновленный комплекс ГТО?

- а) 5;

- б) 8;

+ в) 11;

- г) 9.

7. Какая ступень ГТО разработана для молодежи возрастной группы от 18 до 29 лет?

- а) IV;

- б) III;

+ в) VI;

- г) V.

8. Что вручается при выполнении нормативов комплекса ГТО?

- а) медаль;

- б) кубок;

+ в) удостоверение и знак отличия;

- г) лавровый венок.

9. Какие нормативы являются обязательными при сдаче VI ступень нового комплекса ГТО?

+ а) бег 100 м., бег 2000/3000м., подтягивание/отжимание, тест на гибкость;

- б) бег 100 м., бег 2000/3000м., подтягивание/отжимание, прыжки в высоту;

- в) толкание ядра, бег 100 м., плавание, турпоход;

- г) бег 2000/3000м., плавание, турпоход.

10. Оценка, каких физических качеств является обязательной для выполнения норм комплекса ГТО?

- а) быстрота, сила, гибкость;

- б) быстрота, выносливость, сила;

+ в) сила, быстрота, гибкость, выносливость;

- г) сила, гибкость, выносливость.

Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся.

1. Первая доврачебная помощь:

- а) квалифицированное лечение и оказание помощи при травмах;
- б) специализированная врачебная помощь;
- + в) комплекс экстренных мероприятий, проводимых лицу, с которым произошел несчастный случай, или у которого внезапно возникло тяжелое, угрожающее жизни заболевание на месте происшествия и в период доставки его в медицинское учреждение.

2. Средства первой помощи (верно все, кроме):

- а) индивидуальные пакеты, бинты, вата;
- б) кровоостанавливающий жгут, йод, зеленка, нашатырный спирт;
- + в) аппарат для измерения давления.

3. Венозное кровотечение характеризуется следующим признаком:

- + а) кровь истекает медленно и обильно, имеет темно-красный цвет;
- б) кровь бьет пульсирующей струей, имеет ярко-красный цвет;
- в) кровь истекает по каплям, имеет темно-красный цвет.

4. Капиллярное кровотечение характеризуется следующим признаком:

- а) кровь истекает медленно и обильно, имеет темно-красный цвет;
- б) кровь бьет пульсирующей струей, имеет ярко-красный цвет;
- + в) кровь истекает по каплям, имеет темно-красный цвет.

5. Артериальное кровотечение характеризуется следующим признаком:

- а) кровь истекает медленно и обильно, имеет темно-красный цвет;
- + б) кровь бьет пульсирующей струей, имеет ярко-красный цвет;
- в) кровь истекает по каплям, имеет темно-красный цвет.

6. При гипогликемической коме в первую очередь необходимо:

- + а) дать пострадавшему сладкий чай, кусочек сахара или конфет;
- б) уложить пострадавшего и приподнять ему ноги;
- в) дать понюхать пострадавшему нашатырный спирт.

7. Признаки смерти. Верно все, кроме:

- а) помутнение и высыхание роговицы глаз;
- б) похолодание тела;
- + в) асфиксия.

8. К признакам жизни не относится:

- а) наличие пульса или сердцебиения;
- + б) наличие симптома «кошачий глаз»;
- в) наличие дыхания.

9. Закрытые механические повреждения мягких тканей, не сопровождающиеся нарушением их анатомической целостности, возникающие при ударе или падении на твердый предмет, называются:

- + а) ушиб;
- б) растяжение;
- в) гемартроз.

10. Полное стойкое смещение суставных концов костей с повреждением суставной капсулы является:

- а) раной;
- б) переломом;
- + в) вывихом.

11. Частичный разрыв мышечных волокон вблизи перехода мышцы в сухожилие, как правило, сопровождается:

- а) перелом;
- + б) растяжение мышц или сумочно-связочного аппарата;
- в) вывих.

12. Припухлость – это:

- + а) сглаженность нормальных контуров участков тела;
- б) изменение формы травмированной части тела;
- в) нарушение целостности кожи.

13. Рана:

- а) нарушение целостности кровеносного сосуда;
- + б) нарушение целостности кожи и слизистых оболочек;
- в) нарушение целостности кости.

14. Гемартроз:

- а) глубокая рана в суставе;
- + б) кровоизлияние в область сустава;
- в) снижение подвижности сустава.

15. Важнейшим признаком вывиха является:

- а) боль различной интенсивности;
- + б) изменение контура сустава, смещение головки кости;

- в) ограничение и потеря активной подвижности.

16. Гематома:

- а) излияние крови на поверхность кожи;

+ б) кровоизлияние с нарушением целостности тканей и образованием полости, заполненной кровью;

- в) точечные кровоизлияния в коже.

17. При артериальном кровотечении из крупных сосудов (например, на бедре, плече) нужно:

+ а) прижать пальцами артерию и наложить жгут выше ранения;

- б) прижать пальцами артерию и наложить жгут ниже ранения;

- в) наложить жгут ниже ранения, а прижать пальцами артерию выше ранения.

18. Какой из приемов не применяется при кровотечении из носа:

+ а) в носовые ходы вставляются ватные тампоны, смоченные физиологическим раствором или сосудосуживающим средством;

- б) на переносицу накладывают холодный компресс;

- в) область носа обрабатывают зеленкой или йодом.

19. Приемы первой помощи при растяжениях в области суставов (верно все, кроме):

- а) накладывают тугую повязку и приподнимают конечность;

- б) накладывают холод;

+ в) накладывают согревающий компресс.

20. Виды обмороков (все верно, кроме):

- а) ортостатический;

+ б) анафилактический;

- в) кардиогенный.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
25 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное применение полученных знаний при решении тестовых заданий. Это подтверждает высокий (продвинутый)

	уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
15 б.	Обучающийся дал от 46 до 60 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся показал хорошие знания в рамках учебного материала, с небольшими неточностями ответил на тестовые вопросы.
10 б.	Обучающийся дал от 35 до 45 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся показал удовлетворительные знания пройденного материала. Допустил много неточностей при ответах на тестовые вопросы.
0 б.	Обучающийся дал менее 35 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний при решении тестовых заданий в рамках учебного материала, обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы для индивидуальных заданий

Тема 12. Исследование показателей физического развития.

Понятия антропометрии и соматоскопии. Измерение и оценка ростовых, весовых показателей. Расчеты индексов пропорциональности.

По теме практического занятия измеряются параметры собственного тела, рассчитываются коэффициенты, записываются в таблицу и оцениваются показатели собственного физического развития.

Таблица – Оценка масса показателей физического развития

№	Показатель	результат	оценка
1	Рост стоя, см		
2.	Рост сидя, см		-----
3	Масса тела, кг		-----

4	Окружность грудной клетки, см (пауз/вдох/выдох)		-----
5	Размах грудной клетки		
6	Индекс Брока		
7	Индекс Кетле		
8	Индекс (Waist to Hip Rait) – талии-бедра		
9	Индекс Пирке (Бедузи)		
10	Индекс пропорциональности между ростом и окружностью грудной клетки		
11	Кистевая динамометрия (правая кисть/левая кисть)		
12	Силовой индекс (правая кисть/левая кисть)		

Тема 13. Исследование показателей функционального состояния.

Измерение и оценка ЧСС, артериального давления, реакции сердечно-сосудистой и дыхательной системы на функциональные пробы.

По теме практического занятия исследуются показатели функционирования основных систем организма, рассчитываются коэффициенты, записываются в таблицу и оцениваются показатели собственного функционального состояния.

Таблица – Оценка показателей функционального состояния

№	Показатель	результат	оценка
1	ЧСС в покое, уд/мин		
2	Артериальное давление, мм.рт.ст.		
3	Должное артериальное давление, мм.рт.ст.		-----
4	Артериальное давление пульсовое		
5	Артериальное давление среднее		
6	УФС по Е.А. Пироговой		
7	Показатель двойного произведения		
8	Проба Мартине ЧСС в покое, уд/мин		-----
9	Проба Мартине		-----

	ЧСС после нагрузки, уд/мин		
10	Проба Мартине прирост ЧСС, %		
11	Частота дыханий в покое, кол-во раз в мин.		
12	Задержка дыхания на вдохе, сек.		
13	Задержка дыхания на выдохе, сек.		
14	Ортостатическая проба, увеличение в сек. ЧСС лежа / ЧСС стоя		-----
15	Результат ортостатической пробы		

Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики.

Изучение и подбор физических упражнений. Составление комплекса упражнений.

По теме практического занятия составляется комплекс утренней гигиенической гимнастики и записывается в таблицу.

Таблица – Комплекс утренней гигиенической гимнастики

№ п/п	Схематический рисунок упражнения	Описание упражнения	Дозировка (количество повторений)	Организационно- методические указания
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии.

Характеристика особенностей труда специалистов конкретного профиля. Подбор средств физической культуры для подготовки к будущей профессиональной деятельности.

По теме практического занятия выполняется задание:

Подобрать средства ППФП, необходимые для освоения профессии, по которой студент обучается в вузе (закончите предложения):

1. Указать специальность (направление подготовки), по которому Вы проходите обучение _____

2. Какие, на Ваш взгляд, физические качества необходимы для успешного овладения указанной профессией: _____

3. Укажите прикладные физические упражнения для ППФП: _____

4. Укажите прикладные виды спорта для Вашей будущей профессиональной деятельности: _____

5. Перечислите оздоровительные силы природы и гигиенические факторы ППФП: _____

Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности.

Характеристика видов профессионального утомления. Подбор средств физической культуры для снятия профессионального утомления.

По теме практического занятия составляется комплекс примерный комплекс упражнений и записывается в таблицу.

Таблица - комплекс упражнений для снятия профессионального утомления (5-7 упражнений)

№ п/п	Схематический рисунок упражнения	Описание упражнения	Дозировка (количество повторений)	Организационно-методические указания
1				
2				
3				
4				
5				

6				
7				

Перечислите возможные способы снятия психологического утомления:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Разработка индивидуального режима двигательной активности с учетом уровня физической подготовленности, особенностей образа жизни и профессиональной деятельности. Во 2 части темы практического занятия разрабатывается индивидуальный режим двигательной активности по схеме:

Составить конспект самостоятельных занятий

1. Цель тренировок:

2. Задачи:

а) Воспитать: _____

б) Развить: _____

3. Вид двигательной активности (вид спорта): _____

4. Средства (бег, силовые упражнения и т. д.):

Средства	Дозировка	Систематичность применения на тренировках

5. Средства контроля: - _____

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам индивидуальных (индивидуальных творческих заданий)

на практических (семинарских) занятиях

Шкала оценивания	Критерии оценки
15 б.	- Точные измерения, правильные расчеты и корректная самооценка физического развития и функционального состояния. - Свободное владение понятийным аппаратом и терминологией при составлении индивидуальных творческих заданий. Логически корректное и убедительное изложение ответа.
10 б.	- Точные измерения, правильные расчеты, но не корректная самооценка физического развития и функционального состояния. - Недостаточное владение понятийным аппаратом и терминологией при составлении индивидуальных творческих заданий. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.
5 б.	- Точные измерения, не правильные расчеты и не корректная самооценка физического развития и функционального состояния. - Затруднения с использованием понятийного аппарата, терминологии и логической последовательности при составлении индивидуальных творческих заданий. Не корректное и не достаточно аргументированное изложение ответа.
0 б.	- Измерения, расчеты и самооценка физического развития и функционального состояния не выполнены. - Индивидуальные (индивидуально творческие) задания не выполнены. Неумение пользоваться понятийным аппаратом и терминологией по соответствующей теме. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к отчету индивидуальных (индивидуальных творческих заданий) на практических (семинарских) занятиях

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выступлении на семинаре во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации информации в области физической культуры.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ,
КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,
РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1 Понятие здоровье.

Задание 1. Валеология.

Задание 2. Роль физической культуры в обеспечении здоровья

Вариант 2 Здоровый образ жизни.

Задание 1. Рациональное питание

Задание 2. Профилактика вредных привычек

Вариант 3 Компоненты здорового образа жизни

Задание 1. Режим труда и отдыха

Задание 2. Психофизическая профилактика

Вариант 4 Физическая нагрузка и здоровье

Задание 1. Организация двигательной активности

Задание 2. Оздоровительные системы физических упражнений

Вариант 5 Гигиенические основы здорового образа жизни

Задание. 1. Личная гигиена

Задание 2. Закаливание

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполненной контрольной работы.

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	-Рассматриваемая тема раскрыта полностью, присутствуют все структурные элементы, показано владение понятийным аппаратом и терминологией, сделаны аргументированные выводы. Используются актуальные литературные источники - Допускаются незначительные замечания и погрешности в оформлении.
«Не зачтено»	- Рассматриваемая тема раскрыта не полностью. В работе присутствуют ошибки в тексте и в оформлении. Использовались устаревшие источники информации. Отсутствуют выводы или они не аргументированы.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к выполнению

контрольной работы

Подготовка к контрольной работе требует повторения пройденного материала, поиска и анализа материала, заданного на самостоятельное изучение. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выполнении контрольной работы определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критериями оценивания при проверке контрольной работы является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации информации в области физической культуры.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций

в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	1-50	51-75	76-100

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Понятие «физическая культура».
2. Задачи, решаемые в процессе физического воспитания в вузе.
3. Средства физической культуры.
4. Виды физической культуры.
5. Оздоровительно-реабилитационная физическая культура и ее значение.
6. Базовая физическая культура и ее значение.
7. Профессионально-прикладная физическая подготовка и ее формы.
8. Спорт как компонент физической культуры.
9. Понятие «онтогенез» и его стадии.
10. Понятие «гомеостаз».
11. Понятия «гиподинамия», «гипокинезия».
12. Отличительные особенности спортивной деятельности от занятий физической культурой.
13. Основные элементы питания и их значение.
14. Производственная физическая культура и ее формы.
15. Воздействие физических упражнений на развитие функциональных возможностей организма.
16. Понятие «адаптация» и ее виды.
17. Понятие «гомеостаз».
18. Физиологические системы организмы.
19. Значение врачебного контроля при занятиях физической культурой. Форма врачебного контроля
20. Костная система. Влияние физических упражнений на костную систему.
21. Сердечно-сосудистая система. Влияние физических упражнений на сердечно-сосудистую систему.
22. Дыхательная система. Влияние физических упражнений на дыхательную систему.
23. Мышечная система. Влияние физических упражнений на мышечную систему.

24. Определение понятия «здоровье человека».
25. Факторы, влияющие на здоровье человека.
26. Понятие здорового образа жизни.
27. Перечислите критерии общественного здоровья.
28. Роль личной гигиены и закаливания для поддержания здоровья.
29. Рефлекторная природа двигательной деятельности.
30. Понятие и виды утомления.
31. Профилактика вредных привычек.
32. Работоспособность и ее периоды в течение дня.
33. Понятие физического качества «гибкость».
34. Понятие физического качества «сила».
35. Понятие физического качества «ловкость».
36. Понятие физического качества «выносливость».
37. Понятие физического качества «быстрота».
38. Факторы, влияющие на психофизическое состояние студента
39. Средства регуляции психоэмоционального состояния студентов.
40. Понятие циклических упражнений.
41. Понятие ациклических упражнений.
42. Общая физическая подготовка в системе физической культуры.
43. Спортивная подготовка и ее виды.
44. Самостоятельные занятия физическими упражнениями и их формы.
45. Методические принципы самостоятельных занятий физическими упражнениями.
46. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение.
47. Перечислить виды спорта, преимущественно развивающие силовые способности и гибкость.
48. Перечислить виды спорта, преимущественно развивающие скоростные способности, выносливость и ловкость.
49. Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями, задачи и методы.
50. Единая Всероссийская спортивная классификация (ЕВСК).

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

51. Определить соответствие между показателями артериального давления

№	Категории	САД мм.рт.ст.	ДАД мм.рт.ст

1	Оптимальное АД	А	< 110	< 70
2	Нормальное АД	Б	110-120	70-80
3	Высокое АД	В	130-139	85-89
4	Изолированная систолическая гипертензия	Г	≥ 140	< 90

Ответы:

+ а) 1 - Б ; 2 – В; 3- А; 4-Г

- б) 1 - В ; 2 – Б; 3- А; 4-Г

- в) 1 - А ; 2 – В; 3- Б; 4-Г

- г) 1 - Г ; 2 – В; 3- Б; 4-А

52. Укажите правильную последовательность процедур закаливания: обтирание (1), обливание (2), моржевание (3); воздушные ванны:

+ а) 4 – 1 – 2 - 3;

- б) 1 – 2 – 3 - 4;

- в) 1 – 4 – 2 - 3;

- г) 1 – 3 – 2 – 4.

53. Укажите правильную последовательность фаз работоспособности в течение дня:

оптимальная работоспособность (1); вработывание (2); неустойчивая компенсация (3); полная компенсация (4); прогрессивное снижение работоспособности (5):

+ а) 2 – 1– 4 – 3 – 5;

- б) 1 – 2 – 3 – 4 – 5;

- в) 1 – 4 – 5 – 3 – 2;

- г) 1 – 2 – 4 -5 - 3.

54. Укажите соответствие между физическими качествами и их определениями:

	Физические качества	Определения
1	Сила	а) способность совершать движения с большой амплитудой
2	Выносливость	б) способность противостоять утомлению и выполнять физическую работ в течение длительного времени без снижения работоспособности
3	Гибкость	в) способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий
4	Скорость (быстрота)	г) способность человека к выполнению действий в минимальный промежуток времени

+ а) 1 - В; 2 – Б; 3- А; 4-Г

- б) 1 - В ; 2 – А; 3-Б; 4-Г

- в) 1 - А ; 2 – В; 3- Б; 4-Г

- г) 1 - Г; 2 – Б; 3- А; 4-В

55. Укажите соответствие между видами спорта и преимущественным развитием физических качествами

	Физические качества	Определения
1	Сила	а) легкая атлетика, лыжный спорт
2	Выносливость	б) гимнастика, акробатика
3	Гибкость	в) тяжелая атлетика, пауэрлифтинг
4	Скорость (быстрота)	г) плавание, гребля

+ а) 1 - В ; 2 – Г; 3-Б; 4-А

- б) 1 - А ; 2 – В; 3- Б; 4-Г

- в) 1- В; 2 – Б; 3- А; 4-Г

- г) 1 - Г ; 2 – В; 3-Б; 4-А

56. Установите соответствие между видами спорта и спортсменами:

1. Алина Кабаева	А. Легкая атлетика
2. Юрий Борзаковский	Б. Бокс
3. Алексей Тищенко	В. Биатлон
4. Ольга Зайцева	Г. Художественная гимнастика

+ а) 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 –Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

57. Установите соответствие между видами спорта и экипировкой:

1. Хоккей	А. Кроссовки
2. Легкая атлетика	Б. Бутсы
3. Футбол	В. Шиповки
4. Баскетбол	Г. Коньки

+ а) 1 – Г, 2 – В, 3 – Б, 4 – А;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 –Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

58. Установите соответствие между характеристикой кровотока и его видом:

1. Кровь темная	А. Артериальное
2. Вытекает из раны равномерной пульсирующей струей	Б. Капиллярное
3. Вытекает из раны сильной фонтанирующей струей	В. Венозное

- + а) 1 – В, 2 – Б, 3 – А;
 - б) 1 – А, 2 – В, 3 – Б;
 - в) 1 – Б, 2 – А, 3 – В;
 - г) 1 – В, 2 – А, 3 – Б.

59. Установите соответствие между элементами крови и их функциями:

1. Эритроциты	А. Перенос кислорода
2. Тромбоциты	Б. Защита организма от бактериальных и вирусных инфекций
3. Лейкоциты	В. Сверачиваемость крови

- + а) 1 – А, 2 – В, 3 – Б;
 - б) 1 – В, 2 – А, 3 – Б;
 - в) 1 – Б, 2 – Б, 3 – А.
 - г) 1 – В, 2 – А, 3 – Б.

60. Установите соответствие между названиями методик дыхательных гимнастик и методами их выполнения:

1. А.Н. Стрельниковой	А. При движениях конечностями и туловищем, «сужающих» грудную клетку, делается выдох, а при движениях, «раскрывающих» грудную клетку, делается вдох
2. К.П. Бутейко	Б. Уменьшение глубины дыханий
3. М. Корпан	В. Сочетание правильного дыхания с растяжкой мышц

- + а) 1 – А, 2 – Б, 3 – В;
 - б) 1 – В, 2 – А, 3 – Б;
 - в) 1 – Б, 2 – Б, 3 – А.
 - г) 1 – В, 2 – А, 3 – Б.

61. Установите соответствие между физическими понятиями и их определениями:

1. Физическая культура	А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности
2. Спорт	Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней

3. Физическое воспитание	В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.
4. Физическое развитие	Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания

+ а) 1 – Г, 2 – В, 3 – Б, 4 – А;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

62. Установите соответствие между видом спортивного мяча и его массой:

1. Футбольный мяч	А. 2,7 гр- 3 грамма
2. Баскетбольный мяч	Б. 260-280 грамм
3. Волейбольный мяч	В. 520-570 грамм
4. Мяч для настольного тенниса	Г. 410 – 450 грамм

+ а) 1 – Г, 2 – В, 3 – Б, 4 – А;

- б) 1 – А, 2 – Б, 3 – Г, 4 – В;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

63. Укажите последовательность этапов обмена веществ в организме человека:

1. - поступление питательных веществ и энергии из внешней среды;

2. - выброс из организма ненужных компонентов преобразований во внешнюю среду;

3. - использование организмом положительных компонентов данных преобразований;

4. - преобразование этих веществ и энергии внутри организма:

+ а) 1 – 4 – 3 – 2;

- б) 1 – 2 – 3 – 4;

- в) 1 – 4 – 2 – 3;

- г) 1 – 3 – 2 – 4.

64. Укажите последовательность массажных приёмов:

1. поглаживание;

2. разминание;

3. вибрация;

4. растирание;

5. выжимание;

6. ударные приёмы:

+ а) 1 – 4 – 2 – 5 – 6 – 3;

- б) 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 5;

- в) 1 – 4 – 5 – 3 – 6 – 2;

- г) 1 – 6 – 2 – 4 – 5 – 3.

65. Установите соответствие между видами спорта и размерами площадок:

1. Футбол	А. 16 м. * 28 м.
2. Баскетбол	Б. 90 м. * 120 м.
3. Волейбол	В. 16 м. * 32 м.
4. Большой теннис	Г. 9 м. * 18 м.

+ а) 1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

66. Установите соответствие между видами спорта и характерными для них упражнениями:

1. Легкая атлетика	А. Кроль на груди
2. Плавание	Б. Бег на 100 м.
3. Баскетбол	В. Верхняя подача
4. Волейбол	Г. Бросок по кольцу

+ а) 1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

67. Укажите последовательность движения крови в сердечно - сосудистой системе по большому кругу кровообращения:

1. аорта;

2. левый желудочек ;

3. правое предсердие;

4. сосуды разного калибра органов и систем;

+ а) 2 – 1 – 4 – 3;

- б) 1 – 2 – 3 – 4;

- в) 1 – 4 – 2 – 3;

- г) 1 – 3 – 2 – 4.

68. Установите соответствие между этапами спортивной подготовки и возрастом спортсменов:

1. Этап предварительной подготовки и отбора	А. 19 – 20 лет
2. Этап начальной и углубленной подготовки	Б. 21 год и старше
3. Этап совершенствования спортивного мастерства	В. От 14 до 18 лет
4. Этап высшего спортивного мастерства	Г. До 13 лет

+ а) 1 – Г, 2 – В, 3 – А, 4 – Б;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

69. Установите соответствие между местом и годом проведения Олимпийских игр:

1. Сочи	А. 2006 год
2. Пхенчхан	Б. 2010 год
3. Ванкувер	В. 2018 год
4. Турин	Г. 2014 год

+ а) 1 – Г, 2 – В, 3 – Б, 4 – А;

- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;

- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;

- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

70. Укажите последовательность внутривузовских соревнований по видам спорта:

1. соревнования на первенство курсов;

2. соревнования на первенство вуза;

3. соревнования на первенство учебных групп;

4. соревнования на первенство факультетов;

5. соревнования на учебных занятиях внутри группы;

+ а) 5 – 3 – 1 – 4 – 2;

- б) 1 – 2 – 3 – 4 – 5;

- в) 1 – 4 – 2 – 3 – 5;

- г) 1 – 3 – 2 – 4 – 5.

71. Укажите правильную последовательность расположения колец слева направо в главном Олимпийском символе:

+ а) сверху - синее, черное, красное, внизу - желтое и зеленое

- б) вверху – зеленое, черное, красное, внизу – синее и желтое
- в) вверху – красное, синее, черное, внизу – желтое и зеленое
- г) вверху – синее, черное, красное, внизу – зеленое и желтое

72. Установите соответствие между видом спорта и названием места, где проходят соревнования:

1. Бокс	А. Тир
2. Стрельба	Б. Ковер
3. Вольная борьба	В. Трек
4. Велоспорт	Г. Ринг

- + а) 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В;
- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;
- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;
- г) 1 – В, 2 – А, 3 – Г, 4 – Б.

73. Установите соответствие между классификацией физических упражнений и их признаками:

1. Упражнения для мышц ног, рук, туловища	А. По признаку спортивной специализации
2. Силовые упражнения, скоростно-силовые упражнения, скоростные упражнения	Б. По анатомическому признаку
3. Общеподготовительные упражнения, специально-подготовительные, соревновательные упражнения	В. По биомеханическому признаку
4. Циклические, ациклические, смешанные упражнения	Г. По преимущественному проявлению отдельных физических качеств

- + а) 1 – Б, 2 – Г, 3 – А, 4 – В;
- б) 1 – В, 2 – Б, 3 – Г, 4 – А;
- в) 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А;
- г) 1 – А, 2 – В, 3 – Г, 4 – Б.

74. Установите последовательность структуры учебно – практического занятия:

1. основная часть ;
2. заключительная часть;
3. общая разминка;
4. специальная разминка:

- + а) 3 – 4 – 1 – 2;
- б) 1 – 2 – 3 – 4;
- в) 1 – 4 – 2 – 3;

- г) 1 – 3 – 2 – 4.

75. Установите правильную последовательность упражнений в разминке:

1. ходьба;
2. специальные беговые упражнения;
3. упражнения для мышц ног;
4. упражнения для мышц туловища;
5. упражнения для мышц рук;
6. упражнения для мышц шеи;
7. бег трусцой.

+ а) 1 – 7 – 6 – 5 – 4 – 3 – 2;

- б) 1 – 2 – 3 – 4 – 7 – 6 – 5;

- в) 7 – 5 – 6 – 1 – 4 – 2 – 3;

- г) 1 – 3 – 2 – 5 – 7 – 4 – 6.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

76.	Определить максимально допустимую ЧСС при физической нагрузке для здорового человека в возрасте 20 лет используя формулу $ЧСС = 220 - \text{возраст (годы)}$:	а) 220 уд/мин; б) 200 уд/мин; в) 180 уд/мин; г) 160 уд/мин.	б
77	Рассчитать тренировочную ЧСС (70% от максимально допустимой) при оздоровительных занятиях для лиц студенческого возраста (20 лет):	а) 140 уд/мин б) 110 уд/мин; в) 180 уд/мин; г) 70 уд/мин.	а
78	Рассчитать показатель двойного произведения по формуле $ПДД = ЧСС \times АДс / 100$ (при ЧСС 70 уд/мин и АДс 120 мм.рт.ст.	а) 140 мм.рт.ст; б) 84 мм.рт.ст.; в) 95 мм.рт.ст; г) 70 мм.рт.ст.	б
79	Рассчитать должное систолическое артериальное давление по формуле при ЧСС 70 уд/мин и возрасте 20 лет: $АД = 102 + 0,6 \times \text{кол-во лет}$	а) 140 мм.рт.ст; б) 114 мм.рт.ст.; в) 90 мм.рт.ст; г) 150 мм.рт.ст.	б

80	Рассчитать должное диастолическое артериальное давление по формуле при ЧСС 70 уд/мин и возрасте 20 лет: $АД=63+0,4 \times \text{кол-во лет}$	а) 95 мм.рт.ст; б) 80 мм.рт.ст.; в) 90 мм.рт.ст; г) 71мм.рт.ст.	в
81	Рассчитать пульсовое артериальное давление при АД 130/80 по формуле: $АДП=АДс-АДд$	а) 70 мм.рт.ст; б) 80 мм.рт.ст.; в) 50 мм.рт.ст; г) 60 мм.рт.ст.	в
82	Рассчитать среднее артериальное давление при АДд 80 мм.рт.ст. и АДп 45 мм.рт.ст. по формуле: $АДП=АДд + 1/3 АДп$	а) 70 мм.рт.ст; б) 95 мм.рт.ст.; в) 60 мм.рт.ст; г) 80 мм.рт.ст.	б
83	Рассчитать прирост в % при выполнении пробы Мартине при ЧСС в покое - 70 уд/мин, после нагрузки -84 уд/мин.	а) 25%; б) 20%; в) 30%; г) 35%.	б
84	Рассчитать тренировочную ЧСС (80 % от максимально допустимой) при тренировочных занятиях для лиц студенческого возраста (20 лет):	а) 160 уд/мин б) 110 уд/мин; в) 180 уд/мин; г) 70 уд/мин.	а
85	Рассчитать минутный объем кровообращения (МОК) при ЧСС 70 уд/мин и ударном объеме (УОК) 70 мл по формуле $МОК=ЧСС \times УОК$:	а) 7000 мл.; б) 5600 мл.; в) 4900 мл; г) 3500 мл.	в
86	Определить размах грудной клетки при ОГК вдох 100 см и ОГК выдох 92 см. по формуле: $\text{Размах} = \text{ОГК вдох} - \text{ОГК выдох}$	а) 8 см б) 10 см; в) 18 см; г) 7 см.	а
87	Рассчитать силовой индекс при силе кисти 50 кг и массе тела 80 кг по формуле: $СИ = \text{сила кисти} / \text{масса тела}$	а) 0,250 у.ед.; б) 0,625 у.ед.; в) 0,750 у.ед.; г) 0,350 у.ед.	б

88	Рассчитать индекс пропорциональности между ростом и окружностью грудной клетки (ОГК) при ОГК 92 см и росте 180 см. по формуле: ИП = ОГК (см) x 100 / рост (см)	а) 46,8 %; б) 64,2 %; в) 48,3 %; г) 51,1 %.	г
89	Рассчитать прирост силы мышц рук в % при исходном значении 25 отжиманий и последующем значении - 48 отжиманий	а) 64 %; б) 92 %; в) 30 %; г) 50 %.	б
90	Определить за какой период повысится сила мышц рук от исходного показателя 25 отжиманий до показателя в 50 отжиманий, при приросте 20 % в месяц.	а) 10 месяцев; б) 5 месяцев; в) 3 месяца; г) 6 месяцев.	б
91	Рассчитать массо-ростовой индекс Кетле при показателях массы тела 65 кг и росте 175 см ИК= М / D	а) 0,371 кг/см б) 0,521 кг/см; в) 0,392 кг/см; г) 0,422 кг/см.	а
92	Рассчитать индекс талия-бедра при показателях талии 80 см и бедер 100 см по формуле: Ит.б.= От/Об	а) 85 %; б) 80 %; в) 70 %; г) 78 %.	б
93	Определить какого показателя достигнет сила мышц брюшного пресса через 3 месяца при исходном показателе 30 подъемов, приросте 20% в месяц.	а) 60 раз; б) 50 раз; в) 48 раз; г) 36 раз.	в
94	Определить какую дистанцию будет пробегать спортсмен через 6 месяцев при исходном показателе 3000 м, и приросте пробегаемой дистанции 25% в месяц.	а) 4500 м; б) 5000 м; в) 3800 м; г) 5200 м.	а
95	Рассчитать какую дистанцию студент преодолеет при времени пробегания 14 мин и скорости 215 м/мин	а) 3080 м; б) 3010 м; в) 3600 м; г) 3400 м.	б

96	Рассчитать относительную силу студента при максимальном результате подъема штанги 80 кг и массе тела 90 кг.	а) 75,6 %; б) 88,8 %; в) 90,1%; г) 72,0 %.	б
97	Рассчитать максимальную силу в подъеме штанги при массе тела студента 75 кг и относительной силе 80%.	а) 70 кг; б) 80 кг; в) 90 кг; г) 60 кг.	г
98	Рассчитать массу тела студента при максимальном подъеме штанги 85 кг и относительной силе 90%.	а) 94,4 кг; б) 90,2 кг; в) 100,3 кг; г) 68,5 кг.	а
99	Рассчитать жизненный индекс при показателе ЖЕЛ (жизненная емкость легких) 3000 мл и массе тела 70 кг по формуле: ЖЕЛ (мл)/ масса тела (кг).	а) 50,46 мл/кг; б) 42,85 мл/кг; в) 70,52 мл/кг; г) 60,32 мл/кг.	б
100	Рассчитать скорость бега при дистанции 100 м и времени ее пробегания 12 с.	а) 8,33 м/с; б) 9,22 м/с; в) 8,27 м/с; г) 7,92 м/с	а

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся дает правильные ответы на тестовые вопросы и демонстрирует сформированные и систематические знания. Обучающийся показывает успешное и систематическое умение использовать полученные знания. Обучающийся демонстрирует успешное и систематическое владение полученными знаниями, успешное и систематическое применение навыков.

	Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 60 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений). Обучающийся демонстрирует фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен, зачет с оценкой, зачет)

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к промежуточной аттестации обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным всем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Номер задания	Содержание вопроса	Правильный ответ
УК – 7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		

1	Задачи, решаемые в процессе физического воспитания в вузе. Верно все, кроме: 1) воспитательные; 2) рекреационные; 3) образовательные; 4) оздоровительные. Ответ: Обоснование:	2. Рекреационная задача Рекреация (лат. recreatio - восстановление) - комплекс оздоровительных мероприятий, осуществляемых с целью восстановления физического, эмоционального, социального, психического самочувствия и работоспособности здорового, но утомленного человека. Последнее определение, указывающие на то, что рекреация обязательно направлена на здорового человека, является ключевым и дает нам понимание разницы между рекреацией и реабилитацией, рекреацией и различными формами физической терапии.
2	К формам самостоятельных занятий физическими упражнениями относятся (верно все, кроме): 1) физические упражнения в течение учебного дня; 2) факультативные занятия; 3) утренняя гигиеническая гимнастика; 4) самостоятельные тренировочные занятия. Ответ: Обоснование:	4. На данный момент можно выделить четыре формы самостоятельных занятий: 1) утренняя гигиеническая гимнастика; 2) упражнения в течение учебного или рабочего дня; 3) тренировочные занятия; 4) прогулки перед сном.

3	Формы профессионально-прикладной физической подготовки. Верно все, кроме: 1) секционные занятия в вузе по прикладным видам спорта; 2) самостоятельные занятия по прикладным видам спорта в спортивных группах вне вуза; 3) урочные формы занятий с использованием элементов ППФП; 4) занятия в группах ЛФК. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	4. (ППФП) – разновидность специальной физической подготовки, нацеленной на психофизическую подготовку человека к профессиональному труду (это отдельный вид подготовки).
4	Врачебный контроль направлен на: 1) изучение состояния здоровья; 2) определение методов тренировки силовых способностей; 3) повышение общей работоспособности; 4) влияния на организм регулярных физических нагрузок; 5) достижение спортивного результата; е) планирование тренировочного процесса. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	1/4 Врачебный контроль — это комплексное медицинское обследование, проводимое совместно врачом и преподавателем физического воспитания с целью оценки воздействия на организм физических нагрузок, установления уровня функциональной готовности и на основании этого совершенствование учебно-тренировочного процесса. Врачебное обследование подразделяется на первичное, вторичное и дополнительное.

5	Основным средством физической культуры является: 1) наглядные пособия; 2) физические упражнения; 3) спортивные сооружения, инвентарь; 4) оздоровительные силы природы; 5) видео-курсы; 6) бег. Ответ: Обоснование:	2/4 К средствам физической культуры относятся не только физические упражнения, но и оздоровительные силы природы (солнце, воздух и вода), гигиенические факторы (режим труда, сна, питания, санитарно-гигиенические условия). Использование оздоровительных сил природы способствует укреплению и активизации защитных сил организма, стимулирует обмен веществ и деятельность физиологических систем и отдельных органов.

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6

Прочитайте текст и установите соответствие.

Виды спорта и физические качества, которые они развивают

	Физические качества	Определения
1	Сила	А. легкая атлетика, лыжный спорт
2	Выносливость	Б. гимнастика, акробатика
3	Гибкость	В. тяжелая атлетика, пауэрлифтинг
4	Скорость (быстрота)	Г. плавание, гребля
		Д. футбол

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1В2ГЗБ4А

7

Прочитайте текст и установите соответствие.

1В2Б3А4Г

Физические качества и их определениями:

	Физические качества	Определения
1	Сила	А. способность совершать движения с большой амплитудой
2	Выносливость	Б. способность противостоять утомлению и выполнять физическую работу в течение длительного времени без снижения работоспособности
3	Гибкость	В. способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий
4	Скорость (быстрота)	Г. способность человека к выполнению действий в минимальный промежуток времени
		Д. способность человека выполнять двигательное действие с максимальной точностью

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Элементы крови и их функции: <table><tr><td>1. Эритроциты</td><td>А. Перенос кислорода</td></tr><tr><td>2. Тромбоциты</td><td>Б. Защита организма от бактериальных и вирусных инфекций</td></tr><tr><td>3. Лейкоциты</td><td>В. Сверачиваемость крови</td></tr><tr><td>4. Плазма</td><td>Г. Обеспечивает постоянство объёма внутрисосудистой жидкости</td></tr><tr><td></td><td>Д. Выводит токсины из организма</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1. Эритроциты	А. Перенос кислорода	2. Тромбоциты	Б. Защита организма от бактериальных и вирусных инфекций	3. Лейкоциты	В. Сверачиваемость крови	4. Плазма	Г. Обеспечивает постоянство объёма внутрисосудистой жидкости		Д. Выводит токсины из организма	1	2	3	4					1А2В3Б4Г
1. Эритроциты	А. Перенос кислорода																			
2. Тромбоциты	Б. Защита организма от бактериальных и вирусных инфекций																			
3. Лейкоциты	В. Сверачиваемость крови																			
4. Плазма	Г. Обеспечивает постоянство объёма внутрисосудистой жидкости																			
	Д. Выводит токсины из организма																			
1	2	3	4																	

9	Прочитайте текст и установите соответствие Вид спорта и размер площадки. <table><tr><td>1. Футбол</td><td>А. 16 м. * 28 м.</td></tr><tr><td>2. Баскетбол</td><td>Б. 90 м. * 120 м.</td></tr><tr><td>3. Волейбол</td><td>В. 16 м. * 32 м.</td></tr><tr><td>4. Большой теннис</td><td>Г. 9 м. * 18 м.</td></tr><tr><td></td><td>Д. 25 м. * 50м.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1. Футбол	А. 16 м. * 28 м.	2. Баскетбол	Б. 90 м. * 120 м.	3. Волейбол	В. 16 м. * 32 м.	4. Большой теннис	Г. 9 м. * 18 м.		Д. 25 м. * 50м.	1	2	3	4					1Б2А3Г4В
1. Футбол	А. 16 м. * 28 м.																			
2. Баскетбол	Б. 90 м. * 120 м.																			
3. Волейбол	В. 16 м. * 32 м.																			
4. Большой теннис	Г. 9 м. * 18 м.																			
	Д. 25 м. * 50м.																			
1	2	3	4																	

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Понятие и его определение: <table><tr><td>1. Физическая культура</td><td>А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности</td></tr><tr><td>2. Спорт</td><td>Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней</td></tr><tr><td>3. Физическое воспитание</td><td>В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.</td></tr><tr><td>4. Физическое развитие</td><td>Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания</td></tr><tr><td></td><td>Д. Специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определённой профессиональной деятельности</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1. Физическая культура	А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности	2. Спорт	Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней	3. Физическое воспитание	В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.	4. Физическое развитие	Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания		Д. Специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определённой профессиональной деятельности	1	2	3	4					1Г2В3Б4А
1. Физическая культура	А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности																			
2. Спорт	Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней																			
3. Физическое воспитание	В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.																			
4. Физическое развитие	Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания																			
	Д. Специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определённой профессиональной деятельности																			
1	2	3	4																	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности																				

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Фазы работоспособности в течение дня: 1. Оптимальная работоспособность; 2. Вработывание; 3. Неустойчивая компенсация; 4. Полная компенсация; 5. Прогрессивное снижение работоспособности: Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4					21435
1	2	3	4							
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Последовательность этапов обмена веществ в организме человека: 1. Поступление питательных веществ и энергии из внешней среды; 2. Выброс из организма ненужных компонентов преобразований во внешнюю среду; 3. Использование организмом положительных компонентов данных преобразований; 4. Преобразование этих веществ и энергии внутри организма. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4					1432
1	2	3	4							

13	Прочитайте текст и установите последовательность. Водные процедуры проводятся в такой последовательности: 1. Контрастные ванны; 2. Обливание; 3. Обтирание; 4. Контрастный душ. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4					3241		
1	2	3	4									
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы формирования адаптации к физическим нагрузкам: 1. Увеличение резервных возможностей; 2. Острая реакция на нагрузку; 3. Изменение структуры и физиологических характеристик; 4. Приспособление к регулярным тренировкам; 5. Функциональное восстановление. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4	5						24513
1	2	3	4	5								

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Фазы формирования переутомления: 1. Долгосрочное снижение результативности 2. Незначительное снижение продуктивности 3. Присутствует усталость, но не снижается производительность труда 4. Хроническая утомляемость 5. Сильное утомление 6. Бессоница Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4	5	6							325164
1	2	3	4	5	6									
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом														
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите способы регулирования физических нагрузок: Ответ: _____ _____ _____	Изменение исходных положений, скорости выполнения, амплитуды движений, количества повторений, продолжительности и характера отдыха												
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Определите содержание подготовительной части самостоятельного тренировочного занятия: Ответ: _____ _____	Подготовительная часть (разминка) делится на 2 части: общеразогревающую и специальную. Общеразогревающая часть состоит из ходьбы, медленного бега, общеразвивающих гимнастических упражнений для всех групп мышц. Специальная часть направлена на подготовку к основной части в избранном виде спорта, используя при этом специальные и подводящие упражнения.												

18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Определите особенности циклических видов упражнений. Ответ: _____ _____	Цель циклические упражнений - преодоление дистанции (ходьба, бег, плавание, гребля, велоспорт, лыжный и конькобежный спорт). Циклические упражнения характеризуются многократным повторением одного и того же движения.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Рассчитать минутный объем кровообращения (МОК) при следующих показателях ЧСС 70 уд/мин и ударном объеме (УОК) 70 мл. Ответ: _____ _____	МОК=ЧСС x УОК 70 уд/мин * 70 мл =4900 мл.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Рассчитать силовой индекс (СИ), позволяющий оценить степень развития силы мышц сгибателей кисти с учетом массы тела, по формуле при следующих показателях силе руки 50 кг и массе тела 70 кг. Ответ: _____ _____	СИ = сила рук (кг) / масса тела (кг) 50кг/70 кг = 0,714

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине.

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ

	5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснужая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

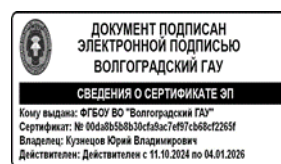
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии
питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 22 октября 2024 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 3 от 06 ноября 2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Тестовые задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины

1. Сфера исследовательской деятельности, направленная на получение новых знаний о природе, обществе, мышлении, – это:

- а) апробация;
- б) концепция;
- в) теория;
- + г) наука.

2. Существует ли однозначная точка зрения о времени возникновения науки:

- а) да;
- + б) нет.

3. Как соотносятся объект и предмет исследования:

- а) не связаны друг с другом;
- б) объект входит в состав предмета исследования;
- в) дополняют друг друга;
- + г) объект содержит в себе предмет исследования.

4. Фундаментальные научные исследования направлены на разработку и развитие теоретических концепций науки, ее научного статуса, ее истории:

- а) нет;
- + б) да.

5. Все методы научного познания разделяют на группы по степени общности и широте применения. К таким группам методов не относятся:

- а) философские;
- б) общенаучные;
- в) частнонаучные;
- + г) определяющие.

6. Метод научного познания, основанный на изучении объектов посредством их копий, – это:

- а) аналогия;
- б) эксперимент;

– в) дедукция;

+ г) моделирование.

7. Задачи представляют собой этапы работы:

– а) дополняющие цель;

– б) для дальнейших изысканий;

– в) над конкретной проблемой;

+ г) по достижению поставленной цели.

8. К разряду научных работ не относится:

– а) курсовая работа;

– б) препринт;

– в) монография;

+ г) служебная записка.

9. Формой научно-исследовательской работы студента не является:

– а) реферат;

– б) курсовой проект;

– в) выпускная квалификационная работа;

+ г) кандидатская диссертация.

10. Критический отзыв на научную работу – это:

– а) аннотация;

– б) план;

– в) тезис;

+ г) рецензия.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов.

При самостоятельной подготовке к тестированию необходимо:

- а) готовясь к тестированию, проработайте информационный материал по дисциплине. Проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- б) четко выясните все условия тестирования заранее. Вы должны знать, сколько тестов Вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;
- г) в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- д) если Вы встретили чрезвычайно трудный для Вас вопрос, не тратьте много времени на него. Переходите к другим тестам. Вернитесь к трудному вопросу в конце.
- е) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

Тестирование - позволяет оценить знание фактического материала, умение логически мыслить, способность к рефлексии и творчески подходить к решению поставленной задачи.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для коллоквиума

Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях

1. Понятие, содержание и функции науки
2. Классификация наук
3. Специфика научной деятельности
4. Основные этапы развития науки
5. Понятие о научном знании
6. Классификация и формы организации научного знания
7. Принципы научного познания
8. Средства и методы научного познания

9. Научные исследования и их сущность

10. Виды научных исследований

11. Этапы проведения научных исследований

12. Научные исследования в области экологии и природопользования

13. Методы и методология научных исследований

14. Всеобщие методы научных исследований

15. Общенаучные методы научных исследований

16. Специальные методы научных исследований

Раздел 2. Организация и порядок проведения научных исследований

1. Выбор темы и планирование научного исследования

2. Источники информации в научных исследованиях

3. Сбор и анализ научной информации

4. Обработка научной информации, ее фиксация и хранение

5. Научная работа, ее структура и содержание

6. Композиция и рубрикация научной работы

7. Язык и стиль научной работы

8. Редактирование научной работы

9. Требования к публикации научной работы

10. Оформление текстовой части научной работы

11. Оформление таблиц, иллюстраций, формул

12. Оформление списка использованных источников и ссылок на них

13. Результаты научных исследований и их анализ

14. Внедрение результатов научных исследований и их эффективность

15. Способы информирования научной общественности о результатах научных исследований

16. Особенности подготовки и защиты научных работ.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам коллоквиума

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа

«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определено и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиум представляет собой средство контроля усвоения учебного материала темы или раздела дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. Целью коллоквиума является формирование у обучающегося навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся, как правило, наиболее крупные и проблемные теоретические вопросы. От обучающегося требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в современной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной литературы. Зачет завершает изучение определенного учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи коллоквиума при ответах на экзаменационные вопросы. Коллоквиум может проводиться в устной или письменной форме.

Подготовка к коллоквиуму предполагает несколько этапов. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения, объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и конспектирование важнейших источников. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно

обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение коллоквиума позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к экзамену.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

1. Теоретические вопросы

1. Понятие, содержание и функции науки
2. Классификация наук
3. Специфика научной деятельности
4. Основные этапы развития науки
5. Понятие о научном знании
6. Классификация и формы организации научного знания
7. Принципы научного познания
8. Средства и методы научного познания
9. Научные исследования и их сущность
10. Виды научных исследований
11. Этапы проведения научных исследований
12. Научные исследования в области экологии и природопользования
13. Методы и методология научных исследований
14. Всеобщие методы научных исследований
15. Общенаучные методы научных исследований
16. Специальные методы научных исследований
17. Выбор темы и планирование научного исследования
18. Источники информации в научных исследованиях
19. Сбор и анализ научной информации
20. Обработка научной информации, ее фиксация и хранение
21. Научная работа, ее структура и содержание
22. Композиция и рубрикация научной работы

23. Язык и стиль научной работы

24. Редактирование научной работы

25. Требования к публикации научной работы

2. Практические задания

1. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: суждение (1), представление (2), понятие (3), ощущение (4), восприятие (5), умозаключение (6).

Ответ: 4 - 5 - 2 - 3 - 1 - 6.

2. Укажите последовательность этапов алгоритма самоуправления в первичном научном коллективе: выбор ответственных за каждый участок деятельности, объединение ответственных в единый орган самоуправления (1); выбор главного ответственного лица (2); формирование микрогрупп соответственно частям и объемам планируемого дела (3); разделение конкретного дела на законченные части и объемы (4).

Ответ: 4 - 3 - 1 - 2.

3. Расположите в правильном порядке этапы формирования научного аппарата исследования: 1) определение объекта исследования; 2) формулировка проблемы; 3) выяснение известного и неизвестного для данного предмета исследования; 4) выяснение того научного направления, в русле которого лежит эта проблема; 5) конкретизация предмета исследования.

Ответ: 2 - 4 - 1 - 5 - 3.

4. Расположите этапы процесса моделирования в правильном порядке: 1) проверка на достоверность; 2) обновление модели; 3) построение гипотезы; 4) постановка задачи; 5) применение.

Ответ: 4 - 3 - 1 - 5 - 2.

5. Определите правильный порядок типовой схемы работы исследователя с проблемой: 1) построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения); 2) оценка и обоснование проблемы; 3) словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии; 4) формулирование проблемы (отделение знания о предмете от незнания).

Ответ: 4 - 3 - 2 - 1.

6. Расположите в правильной последовательности. Важнейшими аспектами рассмотрения научного исследования является движение мысли исследователя в направлении: результат исследования – проблема – гипотеза – выводы.

Ответ: проблема – гипотеза – результат исследования – выводы.

7. Установите верную последовательность структурных элементов реферата: основная часть (1), список использованных источников (2), содержание (3), выводы и предложения (4), введение (5), титульный лист (6), приложения (7).

Ответ: 6 - 3 - 5 - 1 - 4 - 2 - 7.

8. Установите верную последовательность структурных элементов выпускной квалификационной работы: основная часть (1), список использованных источников (2), содержание (3), выводы и предложения (4), введение (5), титульный лист (6), приложения (7), задание по выпускной квалификационной работе (8).

Ответ: 6 - 8 - 3 - 5 - 1 - 4 - 2 - 7.

9. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Научное направление	А. Включает принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности
2. Научное учение	Б. Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных задач в определенной отрасли науки
3. Методология науки	В. Деятельность, направленная на получение и применение новых знаний, в том числе фундаментальные научные исследования, прикладные научные исследования
4. Научно-исследовательская деятельность	Г. Совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности

Ответ: 1 - Б, 2 - Г, 3 - А, 4 - В.

10. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Научная проблема	А. Теоретическое суждение, содержащее внутри себя противоречие, способное служить источником научной гипотезы (или серии гипотез), а также могущее быть конкретизировано на основе проведенного эмпирического исследования
2. Научная теория	Б. Вероятностное предположение о причинах исследуемого явления, достоверность которого при современном состоянии науки не может быть доказана
3. Научное положение	В. Система обобщенного знания, объяснения разносторонности событий, ситуаций, происходящих в природе или обществе
4. Научная гипотеза	Г. Выраженные в виде четких формулировок теоретические результаты, имеющие научное обоснование, констатирующие свойства предмета исследования и указывающие способы их реализации

Ответ: 1 - А, 2 - В, 3 - Г, 4 - Б.

11. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Предмет исследования	А. Совокупность принципов, средств, методов и форм научного познания
2. Методология исследования	Б. Та часть объекта, непосредственно подвергается исследованию и определяет его тему
3. Задачи исследования	В. Целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов, теорий, разработанных механизмов, методов, инструментов, методик

4. Научное исследование	Г. Промежуточные действия, которые необходимо осуществить на пути достижения цели

Ответ: 1 - Б, 2 - А, 3 - Г, 4 - В.

12. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Анализ	А. Способ переход знаний от отдельных элементов процесса к знанию общего процесса
2. Синтез	Б. Стремление познания от абстрактного к конкретному, т. е. переход от общих закономерностей к фактическому их проявлению
3. Индукция	В. Разложение единой системы на составные части и изучение их по отдельности
4. Дедукция	Г. Объединение в единую систему всех полученных результатов проведенного анализа, позволяющее расширить знание, сконструировать нечто новое

Ответ: 1 - В, 2 - Г, 3 - А, 4 - Б.

13. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Состав	А. То, чего система должна достигнуть на основе своего функционирования
2. Структура	Б. Способы достижения цели, основанные на целесообразных свойствах системы
3. Функции	В. Отношения между элементами в системе, необходимые и достаточные для того, чтобы система достигла цели
4. Цель	Г. Полная (необходимая и достаточная) совокупность элементов системы, взятая вне ее структуры, т. е. набор элементов

Ответ: 1 - Г, 2 - В, 3 - Б, 4 - А.

14. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Просмотровое чтение	А. Предусматривает максимально полное и точное понимание всей содержащейся в тексте информации и критическое ее осмысление
2. Ознакомительное чтение	Б. Предполагает получение общего представления о читаемом материале. Его целью является получение самого общего представления о теме и круге вопросов, рассматриваемых в тексте
3. Изучающее чтение	В. Ориентировано на чтение газет и литературы по специальности, направлено на нахождение в тексте конкретной информации
4. Поисковое чтение	Г. Представляет собой познающее чтение, при котором предметом внимания читающего становится все речевое произведение (книга, статья, рассказ) без установки на получение определенной информации

Ответ: 1 - Б, 2 - Г, 3 - А, 4 - В.

15. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Каталог	А. Совокупность расположенных по определенным правилам библиографических записей на документы, раскрывающая состав и содержание фонда библиотеки или информационного центра
2. Краеведческий каталог	Б. В широком смысле – список элементов данных, файлов, серверов, принтеров, магнитных накопителей и других объектов, составленный в порядке, облегчающем их нахождение. Каталоги упорядочиваются по алфавиту, датам, размеру содержащихся в них объектов и другим признакам
3. Библиотечный каталог	В. Региональный библиотечный каталог, отражающий документы краеведческого содержания
4. Топографический каталог	Г. Библиотечный каталог, в котором библиографические записи располагаются в соответствии с расстановкой документов на полках

Ответ: 1 - Б, 2 - В, 3 - А, 4 - Г.

16. Установите соответствие между видами наук и науками, к которым они относятся:

Виды наук	Науки
1. Общественные и гуманитарные науки	А. История
2. Естественные науки	Б. Химия
	В. Физика
	Г. Психология
	Д. Социология

Ответ: А - 1, Б - 2, В - 2, Г - 1, Д - 1.

Вариант (порядковый номер в списке группы)	Номер теоретического вопроса	Номер практического задания
1	1,17	1
2	2,18	2
3	3,19	3
4	4,20	4
5	5,21	5
6	6,22	6
7	7,23	7
8	8,24	8

9	9,25	9
10	10,17	10
11	11,18	11
12	12,19	12
13	13,20	13
14	14,21	14
15	15,22	15
16	16,23	16

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ вопроса / задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
ПК – 1. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	Задание 1-32	Задание 1-16	Задание 1-4

Вопросы для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

1. Понятие, содержание и функции науки
2. Классификация наук
3. Специфика научной деятельности
4. Основные этапы развития науки
5. Понятие о научном знании
6. Классификация и формы организации научного знания
7. Принципы научного познания
8. Средства и методы научного познания

9. Научные исследования и их сущность
10. Виды научных исследований
11. Этапы проведения научных исследований
12. Научные исследования в области экологии и природопользования
13. Методы и методология научных исследований
14. Всеобщие методы научных исследований
15. Общенаучные методы научных исследований
16. Специальные методы научных исследований
17. Выбор темы и планирование научного исследования
18. Источники информации в научных исследованиях
19. Сбор и анализ научной информации
20. Обработка научной информации, ее фиксация и хранение
21. Научная работа, ее структура и содержание
22. Композиция и рубрикация научной работы
23. Язык и стиль научной работы
24. Редактирование научной работы
25. Требования к публикации научной работы

Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

1. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: суждение (1), представление (2), понятие (3), ощущение (4), восприятие (5), умозаключение (6).

Ответ: 4 - 5 - 2 - 3 - 1 - 6.

2. Укажите последовательность этапов алгоритма самоуправления в первичном научном коллективе: выбор ответственных за каждый участок деятельности, объединение ответственных в единый орган самоуправления (1); выбор главного ответственного лица (2); формирование микрогрупп соответственно частям и объемам планируемого дела (3); разделение конкретного дела на законченные части и объемы (4).

Ответ: 4 - 3 - 1 - 2.

3. Расположите в правильном порядке этапы формирования научного аппарата исследования: 1) определение объекта исследования; 2) формулировка проблемы; 3) выяснение известного и неизвестного для данного предмета исследования; 4) выяснение того научного направления, в русле которого лежит эта проблема; 5) конкретизация предмета исследования.

Ответ: 2 - 4 - 1 - 5 - 3.

4. Расположите этапы процесса моделирования в правильном порядке: 1) проверка на достоверность; 2) обновление модели; 3) построение гипотезы; 4) постановка задачи; 5) применение.

Ответ: 4 - 3 - 1 - 5 - 2.

5. Определите правильный порядок типовой схемы работы исследователя с проблемой: 1) построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения); 2) оценка и обоснование проблемы; 3) словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии; 4) формулирование проблемы (отделение знания о предмете от незнания).

Ответ: 4 - 3 - 2 - 1.

6. Расположите в правильной последовательности. Важнейшими аспектами рассмотрения научного исследования является движение мысли исследователя в направлении: результат исследования – проблема – гипотеза – выводы.

Ответ: проблема – гипотеза – результат исследования – выводы.

7. Установите верную последовательность структурных элементов реферата: основная часть (1), список использованных источников (2), содержание (3), выводы и предложения (4), введение (5), титульный лист (6), приложения (7).

Ответ: 6 - 3 - 5 - 1 - 4 - 2 - 7.

8. Установите верную последовательность структурных элементов выпускной квалификационной работы: основная часть (1), список использованных источников (2), содержание (3), выводы и предложения (4), введение (5), титульный лист (6), приложения (7), задание по выпускной квалификационной работе (8).

Ответ: 6 - 8 - 3 - 5 - 1 - 4 - 2 - 7.

9. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Научное направление	А. Включает принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности
2. Научное учение	Б. Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных задач в определенной отрасли науки
3. Методология науки	В. Деятельность, направленная на получение и применение новых знаний, в том числе фундаментальные научные исследования, прикладные научные исследования
4. Научно-исследовательская деятельность	Г. Совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности

Ответ: 1 - Б, 2 - Г, 3 - А, 4 - В.

10. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Научная проблема	А. Теоретическое суждение, содержащее внутри себя противоречие, способное служить источником научной гипотезы (или серии гипотез), а также могущее быть конкретизировано на основе проведенного эмпирического исследования
2. Научная теория	Б. Вероятностное предположение о причинах исследуемого явления, достоверность которого при современном состоянии науки не может быть доказана

3. Научное положение	В. Система обобщенного знания, объяснения разносторонности событий, ситуаций, происходящих в природе или обществе
4. Научная гипотеза	Г. Выраженные в виде четких формулировок теоретические результаты, имеющие научное обоснование, констатирующие свойства предмета исследования и указывающие способы их реализации

Ответ: 1 - А, 2 - В, 3 - Г, 4 - Б.

11. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Предмет исследования	А. Совокупность принципов, средств, методов и форм научного познания
2. Методология исследования	Б. Та часть объекта, непосредственно подвергается исследованию и определяет его тему
3. Задачи исследования	В. Целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов, теорий, разработанных механизмов, методов, инструментов, методик
4. Научное исследование	Г. Промежуточные действия, которые необходимо осуществить на пути достижения цели

Ответ: 1 - Б, 2 - А, 3 - Г, 4 - В.

12. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Анализ	А. Способ переход знаний от отдельных элементов процесса к знанию общего процесса
2. Синтез	Б. Стремление познания от абстрактного к конкретному, т. е. переход от общих закономерностей к фактическому их проявлению
3. Индукция	В. Разложение единой системы на составные части и изучение их по отдельности
4. Дедукция	Г. Объединение в единую систему всех полученных результатов проведенного анализа, позволяющее расширить знание, сконструировать нечто новое

Ответ: 1 - В, 2 - Г, 3 - А, 4 - Б.

13. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Состав	А. То, чего система должна достигнуть на основе своего функционирования
2. Структура	Б. Способы достижения цели, основанные на целесообразных свойствах системы

3. Функции	В. Отношения между элементами в системе, необходимые и достаточные для того, чтобы система достигла цели
4. Цель	Г. Полная (необходимая и достаточная) совокупность элементов системы, взятая вне ее структуры, т. е. набор элементов

Ответ: 1 - Г, 2 - В, 3 - Б, 4 - А.

14. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Просмотровое чтение	А. Предусматривает максимально полное и точное понимание всей содержащейся в тексте информации и критическое ее осмысление
2. Ознакомительное чтение	Б. Предполагает получение общего представления о читаемом материале. Его целью является получение самого общего представления о теме и круге вопросов, рассматриваемых в тексте
3. Изучающее чтение	В. Ориентировано на чтение газет и литературы по специальности, направлено на нахождение в тексте конкретной информации
4. Поисковое чтение	Г. Представляет собой познающее чтение, при котором предметом внимания читающего становится все речевое произведение (книга, статья, рассказ) без установки на получение определенной информации

Ответ: 1 - Б, 2 - Г, 3 - А, 4 - В.

15. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

1. Каталог	А. Совокупность расположенных по определенным правилам библиографических записей на документы, раскрывающая состав и содержание фонда библиотеки или информационного центра
2. Краеведческий каталог	Б. В широком смысле – список элементов данных, файлов, серверов, принтеров, магнитных накопителей и других объектов, составленный в порядке, облегчающем их нахождение. Каталоги упорядочиваются по алфавиту, датам, размеру содержащихся в них объектов и другим признакам
3. Библиотечный каталог	В. Региональный библиотечный каталог, отражающий документы краеведческого содержания
4. Топографический каталог	Г. Библиотечный каталог, в котором библиографические записи располагаются в соответствии с расстановкой документов на полках

Ответ: 1 - Б, 2 - В, 3 - А, 4 - Г.

16. Установите соответствие между видами наук и науками, к которым они относятся:

Виды наук	Науки
1. Общественные и гуманитарные науки	А. История
2. Естественные науки	Б. Химия

	В. Физика
	Г. Психология
	Д. Социология

Ответ: А - 1, Б - 2, В - 2, Г - 1, Д - 1.

Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

1. Вставьте пропущенные слова в текст. Изучение влияния _____ деятельности обучающегося Университета на его личностно-профессиональное становление как будущего специалиста актуальна в социальном, теоретическом и _____ аспектах. С одной стороны, в науке созданы определенные предпосылки для _____ анализа взаимосвязи между исследовательской деятельностью обучающегося Университета и его личностно-профессиональным становлением, с другой стороны, анализ научной литературы и опыта профессиональной подготовки обучающихся Университета свидетельствует о наличии _____ между потребностью педагогической науки и практики в теоретическом осмыслении роли исследовательской деятельности в развитии и саморазвитии личности и недостаточной разработанностью вопроса о влиянии исследовательской деятельности обучающегося Университета на его _____ становление: а) системного; б) научно-исследовательской; в) личностно-профессиональное; г) практическом; д) противоречия.

Ответ: научно-исследовательской – практическом – системного – противоречия – личностно-профессиональное.

2. Вставьте пропущенные слова в текст. Каждому _____ необходимо уметь искать и отбирать нужную литературу для своей работы, т. е. обладать знанием основ _____, которая ставит задачу информировать читателя об имеющихся печатных изданиях, для чего составляются указатели, каталоги, обзоры. Процесс ознакомления с литературными источниками по интересующей проблематике необходимо начинать с ознакомления со _____ литературой (универсальные и специальные энциклопедии, словари, справочники), затем просматриваются _____ издания органов НТИ (ВИНИТИ, ВНИИЦ, ВКП, ГПНТБ) и _____ фундаментальных библиотек. Написание _____ помимо расширения знаний обучающегося по определенной проблеме направлено на овладение методами работы с научной литературой: сравнительный анализ объектов, процессов и явлений; полное и достоверное отражение результатов проведенного исследования; подготовка _____ выводов и предложений: а) справочной; б) научно-исследовательской работы; в) библиографии; г) аргументированных; д) библиографические указатели; е) исследователю; ж) учетно-регистрационные.

Ответ: исследователю – библиографии – справочной – учетно-регистрационные – библиографические указатели – научно-исследовательской работы – аргументированных.

3. Вставьте пропущенные слова в текст. Среди _____ принято любую достаточно длительную работу по _____ какой-то определенной темы завершать _____ соответствующей _____, которая обычно содержит детальное описание методики исследования, изложение результатов проведенной работы, а также их _____: а) исследованию; б) публикацией; в) ученых; г) интерпретацию; д) монографии.

Ответ: ученых – исследованию – публикацией – монографии – интерпретацию.

4. Вставьте пропущенные слова в текст. Чтобы полученная информация могла использоваться, причем многократно, необходимо ее хранить. _____ – это способ _____ информации в пространстве и времени. Способ хранения информации зависит от ее носителя. Это

могут быть книга-библиотека, картина-музей, фотография-альбом. _____
 предназначена для компактного хранения информации с возможностью быстрого доступа к ней.
 _____ – это хранилище информации, снабженное процедурами ввода, поиска,
 размещения и выдачи _____. Наличие таких процедур – главная особенность
 информационных систем, отличающих их от простых скоплений информационных материалов.

_____ – преобразование информации из одного вида в другой, осуществляемое по
 строгим формальным правилам: а) хранение информации; б) распространения; в)
 информационная система; г) компьютер; д) информации; е) обработка информации.

Ответ: хранение информации – распространения – информационная система – компьютер –
 информации – обработка информации.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
 приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

- 1) вести конспектирование учебного материала;
- 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;
- 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;
- 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная

форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем.

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов.

При самостоятельной подготовке к тестированию необходимо:

а) готовясь к тестированию, проработайте информационный материал по дисциплине.

Проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;

б) четко выясните все условия тестирования заранее. Вы должны знать,

сколько тестов Вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.

в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

г) в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.

д) если Вы встретили чрезвычайно трудный для Вас вопрос, не тратьте много времени на него. Переходите к другим тестам. Вернитесь к трудному вопросу в конце.

е) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

Тестирование - позволяет оценить знание фактического материала, умение логически мыслить, способность к рефлексии и творчески подходить к решению поставленной задачи.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕРКИ ОСТАТОЧНЫХ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Код компетенции
1.	Это научное предположение о развитии явлений и процессов в перспективе	Дайте определение термину « научная гипотеза»?	ОПК-2
2.	конкретный исследователь, научный работник, специалист научной организации, научная организация	Кто относится к субъектам познания?	ОПК-2

3.	Это деятельность, направленная на получение и применение новых знаний	Что представляет собой научная (научно-исследовательская) деятельность?	ОПК-2
4.	Наука представляет собой форму духовной деятельности людей, направленная на производство знаний о природе, обществе и самом познании, имеющая непосредственной целью постижение истины и открытие объективных законов на основе обобщения реальных фактов в их взаимосвязи	Дайте определение науки как основной формы человеческого познания	ОПК-2
5.	Эксперимент представляет собой метод исследования, который предполагает организацию ситуации исследования и позволяет ее контролировать	В чем состоит суть эксперимента как метода исследования?	ОПК-2
6.	Это совокупность связей и отношений, свойств, которая существует объективно в теории и практике и служит источником необходимой для исследователя информации	Дайте определение термину «объект познания»?	ОПК-2
7.	Это социальный способ организации совместной деятельности ученых, которые являются особой социально-профессиональной группой, определенным сообществом	Что представляет собой наука как социальный институт?	ОПК-2
8.	познавательная функция, мировоззренческая функция, производственная функция, культурно-образовательная функция	Основные функции науки?	ОПК-2

9.	Это конечный результат деятельности, получивший воплощение в виде нового или усовершенствованного продукта, внедренного на рынке	Что такое инновация?	ОПК-2
10.	Обдумывание содержания выступления; разработка и написание плана выступления; разработка и написание основного текста выступления, его заучивание и пробное оглашение-	Какие этапы включает в себя подготовка выступления для защиты научной работы?	ОПК-2
11.	Предпосылки для возникновения науки появились в странах Древнего Востока – в Египте, Вавилоне, Индии, Китае	В каких странах появились предпосылки для возникновения науки?	ОПК-2
12.	Академическая, вузовская, отраслевая, производственная, вневедомственная	В ходе общественного разделения труда выделилось пять взаимосвязанных научных сфер. Какие?	ОПК-2
13.	Наблюдение, описание, сравнение, счет, измерение, анкетный опрос, собеседование, тестирование, эксперимент, моделирование	Какие методы относятся к методам эмпирического уровня?	ОПК-2
14.	В зависимости от содержания изучаемых объектов различают методы естествознания и методы социально-гуманитарного исследования	Какие различают научные методы в зависимости от содержания изучаемых объектов?	ОПК-2
15.	Это научные исследования, направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач	Что представляют собой поисковые научные исследования?	ОПК-2

16.	Это экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей среды	Что представляют собой фундаментальные научные исследования?	ОПК-2
17.	В содержании научной работы указываются названия заголовков, имеющих в работе, с указанием страницы, с которой они начинаются	Что указывается в содержании научной работы?	ОПК-2
18.	Поиск исходных источников научной информации предполагает их идентификацию на основании имеющихся в распоряжении исследователя выходных данных разыскиваемого источника	Что предполагает поиск научной информации?	ОПК-2
19.	Это наиболее эффективный метод обработки информации, содержащейся в источниках, используемых в качестве исходных при подготовке научной работы	В чем состоит суть ведения рабочих записей в процессе обработки научной информации?	ОПК-2
20.	1) всеобщие (философские), действующие во всех науках и на всех этапах познания; 2) общенаучные, которые могут применяться в гуманитарных, естественных и технических науках; 3) специальные – для конкретной науки, области научного познания	Какие методы различают в зависимости от сферы применения и степени общности	ОПК-2

21.	Наиболее характерной особенностью языка научной работы является формально-логический способ изложения материала. Научное изложение состоит главным образом из рассуждений, целью которых является доказательство истины, выявленной в результате исследования фактов действительности	В чем состоит характерная особенность языка научной работы?	ОПК-2
22.	Это деятельность, направленная на всестороннее изучение объекта, процесса или явления, их структуры и связей, а также получение и внедрение в практику полезных для человека результатов	В чем состоит содержание научного исследования?	ОПК-2
23.	Бюджетные, хоздоговорные и нефинансируемые	Какие различают научные исследования по источникам финансирования?	ОПК-2
24.	Это исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач	Что представляют собой прикладные научные исследования?	ОПК-2
25.	Теоретические и экспериментальные исследования → формулирование темы исследования → анализ, выводы → технико-экономическое обоснование → внедрение результатов исследования в производство	Назовите последовательно этапы научно-исследовательской работы	ОПК-2
26.	Цитата – это точная выдержка из какого-нибудь текста	Дайте определение термину «цитата»?	ОПК-2

27.	Аксиоматический, гипотетический (гипотетико-дедуктивный), формализацию, абстрагирование, общелогические методы (анализ, синтез, индукцию, дедукцию, аналогию)	Какие методы относятся к методам теоретического уровня?	ОПК-2
28.	Разработкой называют исследование, которое направлено на внедрение в практику результатов конкретных фундаментальных и прикладных исследований	Что представляют собой разработки как форма научных исследований?	ОПК-2
29.	Это деление текста на составные части, графическое отделение части от другой, а также использование заголовков, нумерации и т. п. Рубрикация отражает логику научного исследования и поэтому предполагает четкое подразделение рукописи на отдельные логически соподчиненные части	Что представляет собой рубрикация научной работы?	ОПК-2
30.	Это основная идея, которая связывает воедино все структурные элементы методики, определяет порядок проведения исследования, его этапы	Что представляет собой замысел научного исследования?	ОПК-2
31.	Долгосрочные, краткосрочные и экспресс-исследования	Какие различают научные исследования по длительности?	ОПК-2
32.	Фундаментальные, прикладные, поисковые и разработки	Какие различают научные исследования по целевому назначению?	ОПК-2
33.	Это учение о принципах, формах, методах познания и преобразования действительности, применении принципов мировоззрения к процессу	Что представляет собой методология научного исследования?	ОПК-2

	познания, духовному творчеству и практике		
34.	Математические, биологические, медицинские, социально-экономические, правовые и т. д.	Как классифицируются методы исследования по отраслям науки?	ОПК-2
35.	Наблюдение, сравнение, эксперимент	Какие три уровня выделяют в структуре общенаучных методов и приемов?	ОПК-2
36.	Это процесс выбора целей, фундаментальных и приоритетных прикладных направлений научных исследований и разработок с учетом потребностей общества	Что представляет собой планирование в сфере науки?	ОПК-2
37.	Это упорядочение и группировка собранного материала по содержанию и с учетом последовательности его использования	Что представляет собой систематизация научной информации?	ОПК-2
38.	К критериям оценки реферата относится соответствие содержания теме реферата, правильность и полнота использования источников, глубина переработки материала	Что относится к критериям оценки реферата?	ОПК-2
39.	Это совокупность приемов, операций и способов теоретического познания и практического преобразования действительности при достижении определенных результатов	Что представляет собой метод научного исследования?	ОПК-2
40.	Различают научные гипотезы описательные, объяснительные и прогнозные	Какие виды научных гипотез можно выделить?	ОПК-2
41.	Метод научного исследования – это совокупность приемов,	Что представляет собой метод научного исследования?	ОПК-2

	операций и способов теоретического познания и практического преобразования действительности при достижении определенных результатов		
42.	Это определенная последовательность действий, способ организации исследования	В чем состоит суть процедуры научного исследования?	ОПК-2
43.	В зависимости от уровня познания выделяют методы эмпирического и теоретического уровней	Какие различают научные методы в зависимости от уровня познания?	ОПК-2
44.	Методика научного исследования – это совокупность подходов, приемов, способов решения различных практических и познавательных проблем	Что представляет собой методика научного исследования?	ОПК-2
45.	Теория подобия – это метод математического моделирования, основанный на переходе от обычных физических величин, влияющих на моделируемую систему	В чем состоит суть теории подобия как метода исследования?	ОПК-2
46.	Тестирование представляет собой метод исследования, предполагающий, что обследуемый выполняет задания, проходит определенное испытание	Что представляет собой тестирование как метод исследования?	ОПК-2
47.	При выборе проблемы и тем научного исследования формулируется сама проблема и определяются в общих чертах ожидаемые результаты, затем разрабатывается структура проблемы, выделяются темы, вопросы, устанавливается их актуальность	В чем состоит суть выбора темы научного исследования?	ОПК-2

48.	Это база данных, которая содержит обширную информацию самого разного типа (текстовую, графическую, звуковую, мультимедийную)	Дайте определение документальной базе данных?	ОПК-2
49.	Реферат, научный отчет, тезисы доклада, научная статья	Что относится к результатам научной работы?	ОПК-2
50.	1) строго последовательный; 2) целостный (с последующей обработкой каждой главы); 3) выборочный (главы пишутся отдельно и в любой последовательности)	Какие приемы изложения научных материалов используются наиболее часто?	ОПК-2
51.	Аннотация – это краткая характеристика научной работы с точки зрения содержания, назначения, формы	Дайте определение термину «аннотация научной работы»?	ОПК-2
52.	А	Сфера исследовательской деятельности, направленная на получение новых знаний о природе, обществе, мышлении, – это: а) наука; б) апробация; в) концепция; г) теория.	ОПК-2
53.	Г	При рассмотрении содержания понятия «наука» осуществляются подходы: а) структурный; б) организационный; в) функциональный; г) структурный, организационный, функциональный.	ОПК-2
54.	В	Наука выполняет функции: а) гносеологическую; б) трансформационную; в) гносеологическую, образовательную, трансформационную;	ОПК-2

		г) гносеологическую, трансформационную.	
55.	А	Исходя из результатов деятельности наука может быть: а) фундаментальная, прикладная, в виде разработок; б) фундаментальная; в) прикладная; г) в виде разработок.	ОПК-2
56.	Г	Элементом науки как системы не является: а) теория; б) практика внедрения результатов; в) методика исследования; г) научно-техническая документация.	ОПК-2
57.	Б	Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных задач в определенной отрасли науки, – это: а) научная школа; б) научное направление; в) научный вопрос; г) научный подход.-	ОПК-2
58.	А	Научная гипотеза – это: а) научное предположение о развитии явлений и процессов в перспективе; б) показатель, характеризующий уровень развития признака; в) значение признака, наиболее часто встречающегося в изучаемом ряду; г) предложение, принимаемое в качестве исходного для каких-либо дальнейших рассуждений.	ОПК-2
59.	В	Научная идея – это: а) форма логического мышления, в которой раскрываются внутренние существенные стороны и отношения исследуемых предметов;	ОПК-2

		б) универсальная форма выражения человеческих мыслей, в том числе и научных знаний, в естественно-языковой форме; в) основа объединения воедино других компонентов теории (понятий и законов); г) изучение сущности явлений и процессов при помощи определенного рода рассуждений.	
60.	Г	Система теоретических взглядов, объединенных научной идеей, – это: а) положение; б) категория; в) принцип; г) концепция.	ОПК-2
61.	Б	а) мысль, в которой утверждается или отрицается что-либо; б) совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности; в) система существенных общих связей, каждая из которых составляет отдельный закон; г) определяющее стержневое положение в теории.	ОПК-2
62.	А	Отличительными признаками научного исследования являются: а) строгая доказательность, целенаправленность, систематичность, поиск нового; б) поиск нового, целенаправленность; в) систематичность, поиск нового, целенаправленность; г) целенаправленность, строгая доказательность, поиск нового.	ОПК-2
63.	Б	Обоснованное представление об общих результатах исследования: а) задача исследования; б) цель исследования; в) тема исследования; г) гипотеза исследования.	ОПК-2
64.	В	Как соотносятся объект и предмет исследования:	ОПК-2

		а) не связаны друг с другом; б) объект входит в состав предмета исследования; в) объект содержит в себе предмет исследования; г) дополняют друг друга.	
65.	Г	На что направлены прикладные исследования: а) на нахождение способов использования законов природы для создания новых и совершенствования существующих средств и способов человеческой деятельности; б) на отыскание путей создания новых технологий и техники на основе способов, предложенных в результате фундаментальных исследований; в) на установление факторов, влияющих на объект; г) на открытие и изучение новых явлений и законов природы, на создание новых принципов исследования.	ОПК-2
66.	А	Принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности включает: а) методология науки; б) методологическая рефлексия; в) методологическая культура; г) методологическая культура, методология науки, методологическая рефлексия.	ОПК-2
67.	Г	Методика научного исследования представляет собой: а) систему последовательно используемых приемов в соответствии с целью исследования; б) совокупность теоретических принципов и методов исследования реальности; в) способ познания объективного мира при помощи последовательных действий и наблюдений; г) систему последовательно используемых приемов в соответствии с целью исследования, совокупность теоретических принципов и методов исследования реальности, способ познания объективного мира при помощи последовательных действий и наблюдений.	ОПК-2
68.	Б	Метод исследования – это:	ОПК-2

		а) научный документ, содержащий сжатое изложение результатов; б) способ применения старого знания для получения нового знания; в) форма логического мышления, в которой раскрываются внутренние существенные стороны и отношения исследуемых предметов; г) определяющее положение в системе взглядов, теорий и т. п.	
69.	В	Все методы научного познания разделяют на группы по степени общности и широте применения. К таким группам методов не относятся: а) общенаучные; б) частнонаучные; в) определяющие; г) философские;	ОПК-2
70.	А	В формировании научной теории важная роль отводится: а) индукции, дедукции, абдукции, моделированию, эксперименту; б) абдукции; в) моделированию и эксперименту; г) индукции и дедукции.	ОПК-2
71.	Б	Метод научного познания, представляющий собой формулирование логического умозаключения путем обобщения данных наблюдения и эксперимента, – это: а) дедукция; б) индукция; в) абстрагирование; г) синтез.	ОПК-2
72.	В	Метод познания, при помощи которого явления действительности исследуются в контролируемых и управляемых условиях, – это: а) индукция; б) анализ; в) эксперимент;	ОПК-2

		г) наблюдение.	
73.	Г	Метод научного познания, основанный на изучении объектов посредством их копий, – это: а) аналогия; б) эксперимент; в) дедукция; г) моделирование.	ОПК-2
74.	А	Целенаправленный строгий процесс восприятия предметов действительности, которые не должны быть изменены, – это: а) наблюдение; б) анализ; в) синтез; г) эксперимент.	ОПК-2
75.	Б	Требованием к выбору темы научной работы не является: а) актуальность; б) неопровержимость; в) соответствие профилю деятельности; г) теоретическая и/или практическая значимость.	ОПК-2
76.	В	Формулировка цели исследования предполагает ответ на вопрос: а) что исследуется? б) кем исследуется? в) для чего исследуется? г) когда исследуется?	ОПК-2
77.	Г	Задачи представляют собой этапы работы: а) дополняющие цель; б) для дальнейших изысканий; в) над конкретной проблемой; г) по достижению поставленной цели.	ОПК-2
78.	А	К разряду научных работ не относится: а) служебная записка;	ОПК-2

		б) препринт; в) монография; г) курсовая работа.							
79.	Б	Краткая характеристика научной работы, отвечающая на вопросы, о чем говорится в работе, – это: а) введение; б) аннотация; в) содержание; г) заключение.	ОПК-2						
80.	В	Критический отзыв на научную работу – это: а) аннотация; б) план; в) рецензия; г) тезис.	ОПК-2						
81.	Г	При цитировании: а) каждая цитата сопровождается указанием на источник; б) цитата приводится в кавычках; в) цитата должна начинаться с прописной буквы; г) каждая цитата сопровождается указанием на источник, цитата приводится в кавычках, цитата должна начинаться с прописной буквы.	ОПК-2						
82.	1 - Б, 2 - Г, 3 - А, 4 - В	<table><tr><td colspan="2">Установите соответствие между понятиями и определениями</td></tr><tr><td>1. Научное направление</td><td>А. Включает принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности</td></tr><tr><td>2. Научное учение</td><td>Б. Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных</td></tr></table>	Установите соответствие между понятиями и определениями		1. Научное направление	А. Включает принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности	2. Научное учение	Б. Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных	ОПК-2
Установите соответствие между понятиями и определениями									
1. Научное направление	А. Включает принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности								
2. Научное учение	Б. Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных								

			задач в определенной отрасли науки	
		3. Методология науки	В. Деятельность, направленная на получение и применение новых знаний, в том числе фундаментальные научные исследования, прикладные научные исследования	
		4. Научно-исследовательская деятельность	Г. Совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности	
83.	1 - А, 2 - В, 3 - Г, 4 - Б	Установите соответствие между понятиями и определениями		ОПК-2
		1. Научная проблема	А. Теоретическое суждение, содержащее внутри себя противоречие, способное служить источником научной гипотезы (или серии гипотез), а также могущее быть конкретизировано на основе проведенного эмпирического исследования	
		2. Научная теория	Б. Вероятностное предположение о причинах исследуемого явления, достоверность которого при современном состоянии науки не может быть доказана	
		3. Научное положение	В. Система обобщенного знания, объяснения разносторонности событий, ситуаций, происходящих в природе или обществе	

		4. Научная гипотеза	Г. Выраженные в виде четких формулировок теоретические результаты, имеющие научное обоснование, констатирующие свойства предмета исследования и указывающие способы их реализации	
84.	1 - Б, 2 - А, 3 - Г, 4 - В	Установите соответствие между понятиями и определениями		ОПК-2
		1. Предмет исследования	А. Совокупность принципов, средств, методов и форм научного познания	
		2. Методология исследования	Б. Та часть объекта, непосредственно подвергается исследованию и определяет его тему	
		3. Задачи исследования	В. Целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий, законов, теорий, разработанных механизмов, методов, инструментов, методик	
		4. Научное исследование	Г. Промежуточные действия, которые необходимо осуществить на пути достижения цели	
85.	1 - В, 2 - Г, 3 - А, 4 - Б	Установите соответствие между понятиями и определениями		ОПК-2
		1. Анализ	А. Способ переход знаний от отдельных элементов процесса к знанию общего процесса	
		2. Синтез	Б. Стремление познания от абстрактного к конкретному, т. е. переход от общих закономерностей к фактическому их проявлению	

		3. Индукция	В. Разложение единой системы на составные части и изучение их по отдельности	
		4. Дедукция	Г. Объединение в единую систему всех полученных результатов проведенного анализа, позволяющее расширить знание, сконструировать нечто новое	
86.	1 - Г, 2 - В, 3 - Б, 4 - А	Установите соответствие между понятиями и определениями		ОПК-2
		1. Состав	А. То, чего система должна достигнуть на основе своего функционирования	
		2. Структура	Б. Способы достижения цели, основанные на целесообразных свойствах системы	
		3. Функции	В. Отношения между элементами в системе, необходимые и достаточные для того, чтобы система достигла цели	
		4. Цель	Г. Полная (необходимая и достаточная) совокупность элементов системы, взятая вне ее структуры, т. е. набор элементов	
87.	1 - Б, 2 - Г, 3 - А, 4 - В.	Установите соответствие между понятиями и определениями		ОПК-2
		1. Просмотровое чтение	А. Предусматривает максимально полное и точное понимание всей содержащейся в тексте информации и критическое ее осмысление	
		2. Ознакомительное чтение	Б. Предполагает получение общего представления о читаемом материале. Его целью является получение самого общего представления о теме и круге вопросов, рассматриваемых в тексте	
		3. Изучающее чтение	В. Ориентировано на чтение газет и литературы по специальности, направлено на нахождение в тексте конкретной информации	

		4. Поисковое чтение	Г. Представляет собой познающее чтение, при котором предметом внимания читающего становится все речевое произведение (книга, статья, рассказ) без установки на получение определенной информации	
88.	1 - Б, 2 - В, 3 - А, 4 - Г	Установите соответствие между понятиями и определениями		ОПК-2
		1. Каталог	А. Совокупность расположенных по определенным правилам библиографических записей на документы, раскрывающая состав и содержание фонда библиотеки или информационного центра	
		2. Краеведческий каталог	Б. В широком смысле – список элементов данных, файлов, серверов, принтеров, магнитных накопителей и других объектов, составленный в порядке, облегчающем их нахождение. Каталоги упорядочиваются по алфавиту, датам, размеру содержащихся в них объектов и другим признакам	
		3. Библиотечный каталог	В. Региональный библиотечный каталог, отражающий документы краеведческого содержания	
		4. Топографический каталог	Г. Библиотечный каталог, в котором библиографические записи располагаются в соответствии с расстановкой документов на полках	
89.	научно-исследовательской – практическом – системного – противоречия – личностно-профессиональное	Вставьте пропущенные слова в текст. Изучение влияния _____ деятельности обучающегося Университета на его личностно-профессиональное становление как будущего специалиста актуальна в социальном, теоретическом и _____ аспектах. С одной стороны, в науке созданы определенные предпосылки для _____ анализа взаимосвязи между исследовательской деятельностью обучающегося Университета и его личностно-профессиональным становлением, с		ОПК-2

		другой стороны, анализ научной литературы и опыта профессиональной подготовки обучающихся Университета свидетельствует о наличии _____ между потребностью педагогической науки и практики в теоретическом осмыслении роли исследовательской деятельности в развитии и саморазвитии личности и недостаточной разработанностью вопроса о влиянии исследовательской деятельности обучающегося Университета на его _____ становление: а) системного; б) научно-исследовательской; в) личностно-профессиональное; г) практическом; д) противоречия.	
90.	исследователю – библиографии – справочной – учетно-регистрационные – библиографические указатели – научно-исследовательской работы – аргументированных	Вставьте пропущенные слова в текст. Каждому _____ необходимо уметь искать и отбирать нужную литературу для своей работы, т. е. обладать знанием основ _____, которая ставит задачу информировать читателя об имеющихся печатных изданиях, для чего составляются указатели, каталоги, обзоры. Процесс ознакомления с литературными источниками по интересующей проблематике необходимо начинать с ознакомления со _____ литературой (универсальные и специальные энциклопедии, словари, справочники), затем просматриваются _____ издания органов НТИ (ВИНИТИ, ВНИИЦ, ВКП, ГПНТБ) и _____ фундаментальных библиотек. Написание _____ помимо расширения знаний обучающегося по определенной проблеме направлено на овладение методами работы с научной литературой: сравнительный анализ объектов, процессов и явлений; полное и достоверное отражение результатов проведенного исследования; подготовка _____ выводов и предложений а) справочной; б) научно-исследовательской работы; в) библиографии; г) аргументированных; д) библиографические указатели; е) исследователю; ж) учетно-регистрационные.	ОПК-2
91.	ученых – исследованию – публикацией – монографии – интерпретацию.	Вставьте пропущенные слова в текст. Среди _____ принято любую достаточно длительную работу по _____ какой-то определенной темы завершать _____ соответствующей _____, которая обычно содержит детальное описание методики исследования, изложение результатов проведенной работы, а также их _____: а)	ОПК-2

		исследованию; б) публикацией; в) ученых; г) интерпретацию; д) монографии.													
92.	хранение информации – распространения – информационная система – компьютер – информации – обработка информации	Вставьте пропущенные слова в текст. Чтобы полученная информация могла использоваться, причем многократно, необходимо ее хранить. _____ – это способ _____ информации в пространстве и времени. Способ хранения информации зависит от ее носителя. Это могут быть книга-библиотека, картина-музей, фотография-альбом. _____ предназначена для компактного хранения информации с возможностью быстрого доступа к ней. _____ – это хранилище информации, снабженное процедурами ввода, поиска, размещения и выдачи _____. Наличие таких процедур – главная особенность информационных систем, отличающих их от простых скоплений информационных материалов. _____ – преобразование информации из одного вида в другой, осуществляемое по строгим формальным правилам: а) хранение информации; б) распространения; в) информационная система; г) компьютер; д) информации; е) обработка информации.	ОПК-2												
93.		Установите соответствие между видами наук и науками, к которым они относятся: <table><tr><td>Виды наук</td><td>Науки</td></tr><tr><td>1. Общественные и гуманитарные науки</td><td>А. История</td></tr><tr><td>2. Естественные науки</td><td>Б. Химия</td></tr><tr><td></td><td>В. Физика</td></tr><tr><td></td><td>Г. Психология</td></tr><tr><td></td><td>Д. Социология</td></tr></table>	Виды наук	Науки	1. Общественные и гуманитарные науки	А. История	2. Естественные науки	Б. Химия		В. Физика		Г. Психология		Д. Социология	ОПК-2
Виды наук	Науки														
1. Общественные и гуманитарные науки	А. История														
2. Естественные науки	Б. Химия														
	В. Физика														
	Г. Психология														
	Д. Социология														
94.	4 - 5 - 2 - 3 - 1 - 6	1. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: суждение (1), представление (2), понятие (3), ощущение (4), восприятие (5), умозаключение (6).	ОПК-2												
95.	4 - 3 - 1 - 2	Укажите последовательность этапов алгоритма самоуправления в первичном научном коллективе: выбор ответственных за каждый участок деятельности, объединение ответственных в единый орган самоуправления (1); выбор главного ответственного лица (2); формирование микрогрупп	ОПК-2												

		соответственно частям и объемам планируемого дела (3); разделение конкретного дела на законченные части и объемы (4).	
96.	2 - 4 - 1 - 5 - 3	Расположите в правильном порядке этапы формирования научного аппарата исследования: 1) определение объекта исследования; 2) формулировка проблемы; 3) выяснение известного и неизвестного для данного предмета исследования; 4) выяснение того научного направления, в русле которого лежит эта проблема; 5) конкретизация предмета исследования.	ОПК-2
97.	4 - 3 - 1 - 5 - 2	Расположите этапы процесса моделирования в правильном порядке: 1) проверка на достоверность; 2) обновление модели; 3) построение гипотезы; 4) постановка задачи; 5) применение.	ОПК-2
98.	4 - 3 - 2 - 1	Определите правильный порядок типовой схемы работы исследователя с проблемой: 1) построение проблемы («расщепление» проблемы на подвопросы, ограничение поля изучения); 2) оценка и обоснование проблемы; 3) словесное выражение проблемы, выбор и создание терминологии; 4) формулирование проблемы (отделение знания о предмете от незнания).	ОПК-2
99.	проблема – гипотеза – результат исследования – выводы.	Расположите в правильной последовательности. Важнейшими аспектами рассмотрения научного исследования является движение мысли исследователя в направлении: результат исследования – проблема – гипотеза – выводы.	ОПК-2
100	6 - 3 - 5 - 1 - 4 - 2 - 7	Установите верную последовательность структурных элементов реферата: основная часть (1), список использованных источников (2), содержание (3), выводы и предложения (4), введение (5), титульный лист (6), приложения (7).	ОПК-2
101	6 - 8 - 3 - 5 - 1 - 4 - 2 - 7	Установите верную последовательность структурных элементов выпускной квалификационной работы: основная часть (1), список использованных источников (2), содержание (3), выводы и предложения (4), введение (5), титульный лист (6), приложения (7), задание по выпускной квалификационной работе (8).	ОПК-2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам проверки остаточных знаний по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, сформированной из фонда оценочных средств для проверки остаточных знаний по дисциплине, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, сформированной из фонда оценочных средств для проверки остаточных знаний по дисциплине, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Одной из объективных форм контроля знаний обучающихся является проверка их остаточных знаний. Остаточные знания – это та часть изученного материала, которая достаточно долго остается в памяти. Обеспечение высокого уровня остаточных знаний следует рассматривать как главную цель учебного процесса, а сам этот уровень – как показатель конечных результатов совместной работы преподавателя и обучающегося. Остаточные (как и вообще любые) знания имеют в своей основе три компонента: запоминание материала, его понимание и умение применять в практической деятельности.

Выделяют четыре вида получаемых в процессе обучения сведений:

- подлежащие запоминанию и усвоению надолго (остаточные знания) – это активный запас знаний в последующей профессиональной деятельности и в жизни вообще;
- неизбежно забываемые, но оставляющие следы в запасниках сознания и легко восстанавливаемые в случае необходимости – это пассивный запас знаний, являющийся в определенной степени резервом активного запаса;
- запоминаемые на короткое время и необходимые для обеспечения усвоения других материалов курса (вспомогательные знания);
- знания, выполняющие те же функции, что и предыдущие, но по отношению к материалам других дисциплин.

Подготовка к проверке остаточных знаний заключается в установлении сроков ее проведения, в выборе объектов и форм проверки, в составлении вопросов для студентов.

Наиболее удобная форма проверки – проведение письменной контрольной работы либо письменные (интерактивные) ответы на вопросы тестов, соответствующих специфике дисциплины. Оптимальным является применение тестов в сочетании с другими формами контроля. Это обеспечивает максимально объективные оценки, как усвоению содержания обучения, так и мыслительной деятельности обучающегося.

Вопросы для проверки остаточных знаний составляются заблаговременно ведущим преподавателем по дисциплине. Количество и характер вопросов должны быть такими, чтобы на них можно было ответить в оптимальные сроки. Вопросы для проверки остаточных знаний должны существенно отличаться от вопросов к билетам для промежуточной аттестации. Во-первых, в отличие от экзаменов и зачетов проверка остаточных знаний предусматривает выявление данных в укрупненном виде, без деталей и точных количественных характеристик. Во-вторых, для того чтобы создать условия для более полного проявления обучающимися своих знаний, следует, по возможности, избавлять их от необходимости вспоминать то, что помнить не обязательно, а основные усилия направлять на раскрытие понимания соответствующих вопросов.

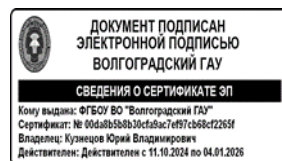
Подготовка обучающихся к проверке остаточных знаний по дисциплине включает в себя повторение лекционного материала по дисциплине, изучение нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.25 Ресторанное дело

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная / Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

Старший преподаватель
Борисова

А.Г.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель образовательной программы,
профессор

О.А.

Суторма

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Что означает термин «меню a la carte»? ○ 1) Меню с фиксированными ценами ○ 2) Выбор блюд по собственному усмотрению ○ 3) Полностью заранее составленное меню ○ 4) Меню завтраков	2
2	Какой тип ресторана специализируется исключительно на приготовлении одного вида продукции (например, пицца)? ○ 1) Закусочная ○ 2) Кафетерий ○ 3) Специализированный ресторан ○ 4) Бистро	3
3	Кто отвечает за разработку рецептуры блюд и контроль качества кухни? 1) Бармен 2) Менеджер зала 3) Шеф-повар 4) Метрдотель	3
4	Какие приборы входят в стандартный столовый сервиз? ○ 1) Ложка чайная, вилка десертная, нож рыбный ○ 2) Нож мясной, ложка суповая, вилка закусочная ○ 3) Вилка обеденная, ложка десертная, нож фруктовый ○ 4) Все вышеперечисленные варианты верны	4
5	Какой напиток традиционно подается перед основным блюдом, чтобы стимулировать аппетит? ○ 1) Дижестив ○ 2) Апперитив ○ 3) Коктейль ○ 4) Кофе	2
6	Какой элемент важен для успешного функционирования любого ресторана?	4

	○ 1) Наличие лицензии на продажу алкоголя ○ 2) Качественное обслуживание клиентов ○ 3) Соблюдение санитарных норм ○ 4) Всё перечисленное верно	
7	де располагается зона ожидания гостей в ресторане? 1) Рядом с кухней 2) Во входной зоне ресторана 3) В гардеробе 4) Около туалетов	2
8	Назначение должности сомелье — это... 1) Подбор вин и напитков к различным блюдам 2) Контроль за работой официантов 3) Управление финансовыми потоками заведения 4) Обучение персонала основам этикета	1
9	По какой причине персонал ресторана должен соблюдать правила личной гигиены? 1) Для повышения самооценки сотрудников 2) Чтобы гости чувствовали себя комфортно 3) Из-за строгих требований СанПин 4) Это повышает репутацию заведения среди посетителей	4
10	Что обозначают красные метки на посуде и столовых приборах? 1) Предназначены для обслуживания VIP-гостей 2) Требуют особой осторожности при мытье 3) Используются для подачи рыбы 4) Прошедшие дезинфекцию	4
Вариант 2		
1	Что такое коктейльная карта? 1) Карта расположения залов ресторана 2) Перечень алкогольных и безалкогольных коктейлей 3) Инструкция для барменов 4) Прейскурант цен	2
2	Чему способствует грамотное расположение мебели в зале ресторана? 1) Удобству передвижения официантов 2) Улучшению дизайна интерьера 3) Оптимизации пространства и комфорта гостей 4) Повышению общей рентабельности заведения	3
3	Какие блюда принято подавать горячими? 1) Салаты 2) Супы 3) Фрукты	2

	4) Напитки типа лимонадов	
4	Приём пищи, включающий три этапа (закуска, основное блюдо, десерт), называется: 1) Шведским столом 2) Комплексным обедом 3) Трёхразовым питанием 4) Классическим комплексом питания	4
5	Какие формы оплаты принимаются большинством ресторанов? 1) Только наличные деньги 2) Банковская карточка и электронные системы оплаты 3) Оплата подарочными сертификатами 4) Все вышеуказанные способы верны	4
6	Для кого предназначена профессия хостесса? 1) Официанты 2) Гости ресторана 3) Управляющие ресторанами 4) Повара	2
7	Основное назначение бара в ресторане — это... 1) Организация культурных мероприятий 2) Предоставление гостям возможности попробовать различные напитки 3) Продажа еды 4) Развлекательная программа	2
8	Основные характеристики шведского стола включают: 1) Индивидуальное приготовление каждого блюда поваром 2) Самообслуживание и свободный выбор блюд гостями 3) Возможность заказа любых напитков 4) Строгий порядок приёма пищи от закуска до десерта	2
9	Какой документ подтверждает соблюдение правил пожарной безопасности в заведении общественного питания? 1) Лицензия на деятельность 2) Акт проверки противопожарной службы 3) Договор аренды помещения 4) Сертификат соответствия продуктов питания	2
10	Кто обеспечивает бесперебойность доставки продуктов и ингредиентов на кухню ресторана? 1) Главный бухгалтер	4

	2) Директор предприятия 3) Поставщик товаров 4) Логистический отдел или закупочный менеджер	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Ресторанное дело» (Б1.О.25). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторана

Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов

1. 1. Какие этапы включает подготовка зала ресторана к приёму гостей?
2. 2. Как правильно расставлять мебель и оборудование в зале, учитывая комфорт и удобство гостей?
3. 3. Опишите процесс подготовки посуды и приборов к подаче блюд.
4. 4. Что входит в обязанности сотрудника, занимающегося подготовкой зала к открытию?
5. 5. Расскажите, каким образом проверяется готовность зала к работе перед началом смены.

Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд

1. 1. Назовите наиболее важные принципы вежливого обращения официанта с клиентами.
2. 2. Приведите пример правильной презентации блюда гостю во время обслуживания.
3. 3. Как действовать официанту, если гость выразил недовольство качеством сервиса или едой?
4. 4. Чем отличается стиль обслуживания VIP-клиентов от обычных гостей?
5. 5. Каковы ключевые моменты профессиональной коммуникации между официантом и шеф-поваром?

Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала

1. 1. Как учитывать рабочее время сотрудников при составлении графиков смен?
2. 2. По какому принципу строится график выходов работников ресторана?
3. 3. Какие факторы влияют на размер зарплаты работника ресторана?
4. 4. Объясните, как рассчитывается заработная плата официанта, работающего на часовых.
5. 5. Почему важно регулярно обновлять графики рабочих смен и проводить перерасчет зарплат?

Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария

1. 1. Какие меры предосторожности применяются при хранении скоропортящихся продуктов?
2. 2. Какой основной принцип соблюдения чистоты и порядка на кухне ресторана?
3. 3. Укажите обязательные требования по соблюдению санитарно-гигиенического режима сотрудниками ресторана.
4. 4. Как предотвратить перекрестное загрязнение продуктов?
5. 5. Какие существуют правила утилизации отходов на предприятиях общепита?

Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня

Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов

1. 1. Какие ингредиенты используются чаще всего для приготовления холодных закусок?
2. 2. Расскажите о методах украшения готовых холодных блюд.
3. 3. Чем отличаются салатные заправки по типу используемых масел и специй?
4. 4. Какие общие технологические операции необходимы при подготовке овощей для холодных закусок?
5. 5. Охарактеризуйте особенности технологии хранения готовой холодной кулинарии.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Ресторанное дело» (Б1.О.25) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы

обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторана

Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов

Задание 1. Разработайте схему расстановки мебели и оборудования в зале ресторана площадью 60 м² с учётом комфортной посадки гостей и удобства перемещения обслуживающего персонала.

Задание 2. Подготовьте перечень необходимых предметов сервировки стола (посуда, столовые приборы, декоративные элементы) для мероприятия на 20 человек, организованного в формате фуршета.

Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд

Задание 1. Составьте сценарий взаимодействия официанта с клиентом при заказе комплексного обеда («Приветствие → Принятие заказа → Консультация по выбору напитка → Презентация блюда → Завершение заказа»).

Задание 2. Создайте подробный чек-лист действий официанта по этапам подачи горячего блюда клиенту ("Подход к столу → Проверка готовности клиента → Демонстрация блюда → Освобождение места → Постановка тарелки").

Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала

Задание 1. Постройте график выхода сотрудников ресторана (официант, бармен, повар) на рабочую смену длительностью две недели, используя систему двухсменной работы и учет еженедельного отдыха.

Задание 2. Рассчитайте заработную плату официанта за месяц исходя из следующих условий: ставка за час работы составляет 150 рублей, количество отработанных часов — 180, плюс дополнительный бонус в размере 5% от суммы принятых заказов (общая сумма заказов составила 120 тысяч рублей).

Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария

Задание 1. Определите правильный алгоритм действий сотрудников кухни при обнаружении испорченного продукта (морепродукты). Укажите дальнейшие шаги в соответствии с правилами санитарии и техники безопасности.

Задание 2. Нарисуйте наглядную схему процесса обработки кухонного инвентаря и столовой посуды согласно требованиям санитарных норм.

Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня

Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов

Подготовьте пошаговую инструкцию приготовления классического греческого салата с соблюдением всех технологических этапов (от выбора продуктов до подачи готового блюда).

Разработайте список рекомендуемых гарниров и соусов для сопровождения холодного овощного ассорти, учитывающий вкусовое сочетание и эстетику подачи.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Ресторанное дело» (Б1.О.25) нацелено на формирование у студента соответствующих

практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

1. Составьте подробный перечень обязанностей менеджера ресторана по обеспечению высокого уровня обслуживания гостей.
2. Опишите процедуру составления оптимального графика работы официантов на неделю, учитывая нормы трудового законодательства и необходимость предоставления качественного сервиса.
3. Разработайте технологию приготовления фирменного блюда вашего ресторана (салат или горячее блюдо), представив подробную рецептуру и последовательность шагов.

Вариант 2

1. Опишите организационную структуру ресторана средней ценовой категории, выделяя роли и зоны ответственности сотрудников.
2. Перечислите виды контроля качества блюд и услуг в ресторане, предложите методы оценки эффективности такой системы контроля.
3. Приведите рекомендации по разработке эффективного маркетингового плана продвижения нового ресторана, уделяя внимание целевой аудитории и позиционированию бренда.

Вариант 3

1. Разработайте стандарт ведения учета продуктов и сырья на складе ресторана, включая процедуры приема товара, складирования и списания остатков.
2. Рассмотрите основные типы продаж в ресторане (обеденное предложение, банкет, кейтеринг), подчеркнув различия в подходе к каждому сегменту.

3. Раскройте понятие дегустации вина и роль сомелье в процессе подбора напитков к разным видам блюд.

Вариант 4

1. Выберите один аспект ресторанного бизнеса (маркетинг, управление персоналом, финансы) и разработайте проект улучшения показателей эффективности данной сферы.
2. Составьте детальную инструкцию для сотрудников кухни по профилактике распространения инфекции (поддержанию гигиенической чистоты).
3. Подберите ассортимент закусок и напитков для праздничного ужина, ориентированного на молодежную аудиторию, обосновав ваш выбор.

Вариант 5

1. Раскройте концепцию концепции фьюжн-кухни и охарактеризуйте её влияние на развитие современного ресторанного рынка.
2. Изучите механизм управления себестоимостью блюд и предложите оптимизацию затрат без потери качества предлагаемых позиций меню.
3. Составьте план действий для решения конфликта с недовольным посетителем ресторана.

Вариант 6

1. Разъясните понятие бизнес-модели ресторана и определите специфичные черты модели франшизы.
2. Сформулируйте стратегии снижения рисков возникновения финансовых убытков в ресторанном бизнесе, предлагая конкретные практические советы.
3. Опишите критерии формирования конкурентоспособного меню ресторана, проанализировав потребности потребителей и рыночные тенденции.

Вариант 7

1. Выделите основные составляющие анализа конкурентоспособности ресторана и сформулируйте показатели, необходимые для такого анализа.
2. Выявите проблемы, возникающие при внедрении новых технологий в управлении рестораном, и предложите пути их преодоления.
3. Подготовьте отчёт о влиянии сезонности на ресторанный бизнес, сделав акцент на изменение спроса на продукцию и предложение специальных акций.

Вариант 8

1. Подготовьте стратегию увеличения доходов ресторана за счёт расширения ассортимента и изменения подходов к продвижению.
2. Детально изложите стандарты качества обслуживания гостей ресторана и дайте характеристику критериям оценки удовлетворенности клиентов.
3. Прокомментируйте, почему обучение персонала является важным элементом успеха ресторана, приводя аргументы и примеры успешных практик.

Вариант 9

1. Перечислите риски и угрозы ресторанного бизнеса, характерные для современной экономики, и предложите возможные пути минимизации негативных последствий.
2. Опишите классификацию ресторанов по уровню обслуживания и стоимости предоставляемых услуг, оценивая перспективы развития каждого сегмента.
3. Разработайте рекомендационный материал для рестораторов по снижению издержек на закупку продуктов и расходных материалов.

Вариант 10

1. Составьте краткий обзор истории развития ресторанного дела в России, начиная с дореволюционного периода и заканчивая современностью.
2. Проанализируйте преимущества и недостатки автоматизации процессов в ресторане (бронирование столов, кассовые расчеты, логистика поставок).
3. Предположите и опишите инновационные подходы к развитию ресторанного бизнеса будущего, рассматривая потенциальные изменения в потребностях клиентов и тенденциях индустрии гостеприимства.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Ресторанное дело»

(Б1.О.25) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Что представляет собой классификация предприятий общественного питания?
2. Какие выделяются типы предприятий ресторанного хозяйства?
3. Что означают термины «a-la-carte», «шведский стол», «комплексный обед»?
4. Какая информация должна содержаться в меню ресторана?
5. Каково предназначение карты вин в ресторане?
6. Какие нормативно-правовые акты регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
7. Что включает в себя должностная инструкция официанта?
8. Какие подразделения входят в производственную зону ресторана?
9. Как организован рабочий цикл повара?
10. Какие виды сертификации продукции требуются предприятию общественного питания?
11. Как устроена организация снабжения продуктами ресторана?
12. Какие условия хранения предусматриваются для свежих и замороженных продуктов?
13. Какие требования предъявляются к персоналу в плане здоровья и гигиены?
14. Какие существуют типы калькуляции себестоимости блюд?
15. Что такое балансировка меню ресторана?

16. Какие методики используют рестораны для привлечения и удержания клиентов?
17. Какие способы мотивирования персонала применяются в ресторанном бизнесе?
18. Что подразумевает собой концепция фастфуд-заведения?
19. Какие услуги дополнительно предлагают современные рестораны своим гостям?
20. Какое техническое оснащение используется на кухнях профессиональных заведений?
21. Какие формы сотрудничества предусмотрены между предприятиями общественного питания и поставщиками?
22. Какие системы скидок практикуются в ресторанах?
23. Как регулируется налогообложение в ресторанном секторе?
24. Какие риски возникают при ведении ресторанного бизнеса?
25. Какие разделы обязательно содержатся в уставе ресторана?

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Сравнить разные концепции ресторанов и выбрать подходящую для конкретного региона.
2. Планировать организацию и проведение праздника в ресторане.
3. Организовать поставку продуктов для ресторана в зависимости от сезона.
4. Грамотно составлять заявку на закупку продуктов для ресторана.
5. Оформить документы по учету движения продуктов и товарно-материальных ценностей.
6. Корректно рассчитать затраты на производство блюд и сформировать цены на меню.
7. Правильно оформить документацию по оформлению отпуска и больничного листа сотрудникам ресторана.
8. Распределять обязанности между работниками ресторана в течение рабочей смены.
9. Осуществлять профилактику несчастных случаев и чрезвычайных происшествий на территории ресторана.
10. Проводить оценку экономической целесообразности открытия ресторана.
11. Формировать ассортимент блюд, исходя из предпочтений целевых групп потребителей.
12. Определять оптимальное соотношение прибыли и качества продукции.
13. Анализировать конкуренцию на рынке ресторанных услуг и разрабатывать стратегию конкурентоспособности.
14. Совершенствовать квалификацию сотрудников ресторана путём внедрения тренингов и курсов повышения квалификации.
15. Поддерживать имидж ресторана посредством качественной рекламы и PR-акций.
16. Производить мониторинг отзывов клиентов и своевременно реагировать на жалобы.
17. Работать с различными видами документации, связанной с организацией ресторанного дела.
18. Решать конфликты с клиентами конструктивно и эффективно.
19. Создавать удобные рабочие графики сотрудников ресторана, соблюдая трудовое законодательство.

20. Регулярно анализировать финансовые показатели ресторана и формировать отчетность.
21. Организовывать экскурсии для туристов в рамках гастрономического туризма.
22. Проектировать интерьер ресторана, соответствующий выбранной концепции.
23. Планировать программу корпоративного мероприятия, рассчитывая бюджет и ресурсы.
24. Формируя представление о культуре потребления спиртных напитков, создать карту вин ресторана.
25. Разработать правила внутреннего распорядка для сотрудников ресторана.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Владеть методами анализа финансового состояния ресторана и способностью принять решение о его развитии.
2. Свободно ориентироваться в правилах делопроизводства и кадрового учета в ресторанном хозяйстве.
3. Эффективно управлять персоналом, распределяя обязанности и контролируя выполнение поставленных задач.
4. Разрабатывать новые позиции меню, учитывая предпочтения потенциальных клиентов и экономическую выгоду.
5. Способность грамотно вести переговоры с поставщиками, добиваясь выгодных условий поставки.
6. Умение создавать комфортные условия для гостей ресторана, обеспечивая высокий уровень сервиса.
7. Владеть способами оперативного реагирования на чрезвычайные ситуации (пожар, авария, пищевое отравление).
8. Обладать знаниями для определения подлинности и качества поставляемых продуктов питания.
9. Уметь выбирать подходящее помещение для открытия ресторана, принимая во внимание юридическую сторону вопроса.
10. Способность обеспечить своевременное обновление ассортимента ресторана в соответствии с трендами и предпочтениями потребителей.
11. Навык проведения инвентаризаций и выявления недостатков, вовремя реагируя на нарушения.
12. Владеть техникой разрешения конфликтов с гостями и сотрудниками ресторана.
13. Владеть технологиями мерчандайзинга и способностями эффектно презентовать блюда.
14. Уверенно владеть системой автоматизированного учета (POS-терминалы, программы ERP).
15. Быть готовым разработать уникальную концепцию ресторана, учитывая региональные особенности и экономические реалии.
16. Обладать достаточным уровнем компетенций для запуска рекламной кампании ресторана.
17. Разбираться в вопросах безопасности пищевой продукции и следить за соблюдением санитарных норм.

18. Готовность самостоятельно составить оптимальный график работы сотрудников, учитывая их пожелания и интересы работодателя.
19. Умело подбирать поставщиков и контролировать качество доставляемой продукции.
20. Четко формулировать задачи подчиненным и оценивать эффективность их исполнения.
21. Легкость адаптации к новым условиям работы, стрессоустойчивость и способность быстро находить нестандартные решения.
22. Компетентность в вопросах правового регулирования деятельности ресторана.
23. Создание атмосферы доверия и позитивного отношения сотрудников друг к другу и руководству.
24. Применение аналитических способностей для понимания потребностей гостей и адекватного реагирования на рынок.
25. Определение перспективных направлений развития ресторана и постановка целей на будущее.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к

промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Ресторанное дело» (Б1.О.25) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ: Какие факторы влияют на рост популярности ресторана среди гостей? 1) Приятная атмосфера и уютный интерьер 2) Высокое качество блюд и свежесть продуктов 3) Профессиональное обслуживание и приветливый персонал 4) Низкие цены на алкогольные напитки 5) Широкий ассортимент блюд и возможность индивидуального подхода к заказу Ответ: _____	1, 2, 3,5 Важными факторами привлекательности ресторана являются создание приятной обстановки (1), высокое качество подаваемых блюд и свежие продукты (2), профессиональный сервис и доброжелательность сотрудников (3), а также широкий выбор блюд и индивидуальный подход к каждому клиенту (5). Цены на алкоголь сами по себе не формируют популярность ресторана, поскольку важнее общая ценность и впечатления от посещения.

2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Какие управленческие функции должен выполнять управляющий ресторана? А) Контролировать финансовую отчетность и расходы Б) Следить за соответствием блюд установленным стандартам качества В) Заниматься подбором и обучением персонала Г) Руководить маркетинговыми кампаниями и развитием клиентской базы Д) Вести переговоры с поставщиками и заключать договоры Ответ: _____	1, 2, 3, 4, 5 Все указанные функции входят в круг обязанностей управляющего ресторана. Управляющий контролирует финансовый аспект (1), следит за качеством блюд (2), занимается подбором и обучением сотрудников (3), руководит маркетингом и привлечением клиентов (4), ведет переговоры с поставщиками и подписывает контракты (5).
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Какие виды меню распространены в ресторанах? 1) Меню à la carte (выбор отдельных блюд) 2) Банкетное меню (предварительно согласованное меню) 3) Специальное детское меню 4) Циклическое меню (циклическое повторение определенных блюд) 5) Шведский стол (самостоятельный выбор блюд гостем) Ответ: _____	1, 2, 3, 5 Основные виды меню включают à la carte (1), позволяющее выбирать отдельные блюда, специальное детское меню (3), которое адаптировано под детей, банкеты с предварительно утвержденным набором блюд (2), а также шведский стол (5), предоставляющий свободу выбора блюд самим гостем. Циклическое меню характерно больше для учреждений питания закрытого типа, например, школ или санаториев, и редко встречается в ресторанах (4 неверно).
4	Прочитайте текст, выберите правильный Какие обязанности выполняет сотрудник ресторана — официант? 1) Встреча гостей и помощь в выборе подходящего столика 2) Сбор грязной посуды и передача ее на мойку 3) Передача заказа на кухню и контроль его выполнения 4) Консультирование гостей по вопросам состава блюд и рекомендаций по сочетанию с напитками 5) Посещение семинаров и мастер-классов по профессиональному росту	1, 2, 4, 5 Официант встречает гостей и помогает выбрать подходящий столик (1), передает заказы на кухню и контролирует исполнение (3), консультирует гостей по составу блюд и рекомендует подходящие напитки (4), участвует в обучении и повышении своей квалификации (5). Чистка и доставка грязной посуды обычно поручается уборщице

	Ответ: _____	или помощнику официанта (2 неверно).
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Какие факторы обеспечивают финансовое благополучие ресторана? 1) Оптимальные цены на блюда и качественное обслуживание 2) Развитие лояльной клиентской базы и привлечение новых клиентов 3) Автоматизация процессов и сокращение временных потерь 4) Максимальное снижение налогов путем регистрации бизнеса вне юрисдикции РФ 5) Уменьшение расхода продуктов благодаря четкому управлению запасами Ответ: _____	1, 2, 3, 5 Финансовое благополучие обеспечивается оптимальным соотношением цен и качества (1), постоянным притоком новых клиентов и поддержкой существующих (2), автоматизацией внутренних процессов (3), эффективным управлением запасами и сокращением отходов (5). Сокращение налоговых обязательств путем ухода от налоговой юрисдикции противоречит законодательству и считается незаконным методом (4 неверно).

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6	Соотнесите название меню и его характеристику:				1A2B3B
1	À la carte	A	Предлагает ограниченный набор блюд, часто с фиксированной ценой		
2	Шведский стол	Б	Позволяет свободно выбирать любые блюда из представленных		
3	Тэйбл-д'отр	В	Включает разнообразный выбор блюд, которые посетители выбирают индивидуально		
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
1	2	3	4		

7	Соотнесите вид ресторана и его особенности: <table><tr><td>1</td><td>Фирменный</td><td>А</td><td> ○ Акцентирует внимание на высоком качестве и оригинальности блюд </td></tr><tr><td>2</td><td>Семейный</td><td>Б</td><td> ○ Подходит для семейного отдыха и предлагает детскую развлекательную программу </td></tr><tr><td>3</td><td>Кафетерий</td><td>В</td><td> ○ Ориентирован на быстрые перекусы и небольшие порции </td></tr><tr><td>4</td><td>Придорожный</td><td>Г</td><td>Подходит для семейного отдыха</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Фирменный	А	○ Акцентирует внимание на высоком качестве и оригинальности блюд	2	Семейный	Б	○ Подходит для семейного отдыха и предлагает детскую развлекательную программу	3	Кафетерий	В	○ Ориентирован на быстрые перекусы и небольшие порции	4	Придорожный	Г	Подходит для семейного отдыха	1	2	3	4					2Б1А3В4Г
1	Фирменный	А	○ Акцентирует внимание на высоком качестве и оригинальности блюд																							
2	Семейный	Б	○ Подходит для семейного отдыха и предлагает детскую развлекательную программу																							
3	Кафетерий	В	○ Ориентирован на быстрые перекусы и небольшие порции																							
4	Придорожный	Г	Подходит для семейного отдыха																							
1	2	3	4																							
8	Установите соответствие между функциями менеджера ресторана и обязанностями: <table><tr><td>1</td><td>Кадровая работа</td><td>А</td><td> ○ Организация ежедневных проверок качества продукции </td></tr><tr><td>2</td><td>Бухгалтерия</td><td>Б</td><td> ○ Проведение рекламных акций и изучение потребительских предпочтений </td></tr><tr><td>3</td><td>Маркетинг</td><td>В</td><td> ○ Контроль над оформлением документов по найму и увольнению сотрудников </td></tr></table>	1	Кадровая работа	А	○ Организация ежедневных проверок качества продукции	2	Бухгалтерия	Б	○ Проведение рекламных акций и изучение потребительских предпочтений	3	Маркетинг	В	○ Контроль над оформлением документов по найму и увольнению сотрудников	1В2Г3Б4А												
1	Кадровая работа	А	○ Организация ежедневных проверок качества продукции																							
2	Бухгалтерия	Б	○ Проведение рекламных акций и изучение потребительских предпочтений																							
3	Маркетинг	В	○ Контроль над оформлением документов по найму и увольнению сотрудников																							

	<table><tr><td>4</td><td>Производство о</td><td>Г</td><td>○ Взаимодействие с налоговыми органами и банком</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	4	Производство о	Г	○ Взаимодействие с налоговыми органами и банком	1	2	3	4													
4	Производство о	Г	○ Взаимодействие с налоговыми органами и банком																			
1	2	3	4																			
9	Соответствие между понятием и значением: <table><tr><td>1</td><td>Коэффициент загрузки</td><td>А</td><td>Отношение прибыли к объему производства</td></tr><tr><td>2</td><td>Маржа</td><td>Б</td><td>Соотношение разницы между стоимостью проданных блюд и себестоимостью</td></tr><tr><td>3</td><td>Доходность</td><td>В</td><td>Показатель заполнения мест в ресторане</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Коэффициент загрузки	А	Отношение прибыли к объему производства	2	Маржа	Б	Соотношение разницы между стоимостью проданных блюд и себестоимостью	3	Доходность	В	Показатель заполнения мест в ресторане	1	2	3	4					3В2Б1А
1	Коэффициент загрузки	А	Отношение прибыли к объему производства																			
2	Маржа	Б	Соотношение разницы между стоимостью проданных блюд и себестоимостью																			
3	Доходность	В	Показатель заполнения мест в ресторане																			
1	2	3	4																			
10	Соответствие между категорией гостей и особенностями обслуживания: <table><tr><td>1</td><td>Бизнес-класс</td><td>А</td><td>Внимательное общение, премиальное блюдо</td></tr><tr><td>2</td><td>Туристы</td><td>Б</td><td>Дополнительные развлечения и детская комната</td></tr><tr><td>3</td><td>Семьи с детьми</td><td>В</td><td>Внимательное общение, премиальные блюда</td></tr><tr><td>4</td><td>Пенсионеры</td><td>Г</td><td>Быстрое обслуживание, скидки</td></tr></table>	1	Бизнес-класс	А	Внимательное общение, премиальное блюдо	2	Туристы	Б	Дополнительные развлечения и детская комната	3	Семьи с детьми	В	Внимательное общение, премиальные блюда	4	Пенсионеры	Г	Быстрое обслуживание, скидки	1А2Г3Б4Г				
1	Бизнес-класс	А	Внимательное общение, премиальное блюдо																			
2	Туристы	Б	Дополнительные развлечения и детская комната																			
3	Семьи с детьми	В	Внимательное общение, премиальные блюда																			
4	Пенсионеры	Г	Быстрое обслуживание, скидки																			

	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4					
1	2	3	4							
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности										
11	Последовательность действий официанта при приеме заказа от гостя. Установите правильную последовательность операций: 1. Произвести приём заказа, записать детали (название блюда, особые пожелания) 2. Обратиться к гостю, поприветствовать его 3. Сообщить срок подачи блюда, подтвердить правильность заказа 4. Узнать мнение гостя о представленном ассортименте, предложить консультацию 5. Отправить заказ на кухню или бар, проконтролировать сроки исполнения Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					2 4 1 5 3				
12	Этапы обслуживания гостей в ресторане высокой кухни. Расположите этапы обслуживания в правильной последовательности: 1. Окончательный расчёт и прощание с гостем 2. Первичное знакомство и сопровождение гостя к месту 3. Начало трапезы и обслуживание в ходе неё 4. Принятие заказа и консультация по выбору блюд 5. Последующее наблюдение за процессом и удовлетворение пожеланий гостей Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					2 4 3 5 1				
13	Процесс работы шеф-повара на кухне ресторана. Определите правильную последовательность действий шеф-повара: 1. Утверждение бюджета на закупку продуктов 2. Контроль соблюдения санитарных норм и правил на кухне 3. Согласование меню с руководством и маркетологами	3 1 5 4 2								

	4. Организация распределения ролей среди поваров и контроль за исполнением 5. Планирование закупок и обеспечение необходимого запаса продуктов Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
14	Алгоритм уборки и подготовки зала ресторана к новому рабочему дню. Располагаете этапы в правильной последовательности: 1. Протирка поверхностей, полировка зеркал и окон 2. Замена скатертей и полотенец, проверка комплектности посуды 3. Генеральная уборка пола и ковровых покрытий 4. Проверка технического состояния осветительных приборов и аппаратуры 5. Ознакомление с планом предстоящего дня и инструктаж сотрудников Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						5 4 3 1 2	
15	Порядок действий управляющего рестораном при разрешении конфликтной ситуации с гостем. Расставьте действия управляющего в порядке их следования: 1. Успокоить гостя и выслушать его жалобу внимательно 2. Сделать выводы и предпринять меры для предотвращения подобного инцидента в будущем 3. Возместить ущерб (при необходимости): заменить блюдо, вернуть деньги, подарить подарок 4. Попытаться решить проблему оперативно, провести расследование 5. Вынести благодарность сотруднику, разрешившему ситуацию успешно Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							1 4 3 2 5

Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом

16	Почему концепция ресторана важна для успеха заведения? Приведите два-три примера удачных ресторанных концепций и поясните, почему именно они стали популярными. Ответ:	Концепция ресторана — это основа его уникальной идентичности, стратегия построения бизнеса и причина, по которой клиенты посещают заведение снова и снова. Она определяет цель существования ресторана, его миссию, целевую аудиторию, ценности и общую атмосферу. Хорошо продуманная концепция формирует эмоциональную связь с гостями, создает уникальный образ заведения и выделяет его среди конкурентов. Концепция объединяет многие аспекты бизнеса: от выбора названия и оформления интерьера до характера обслуживания и меню. Важно отметить, что любая концепция должна соответствовать нескольким ключевым критериям: - Целостность образа (единый стиль, философия); - Ясность восприятия (понятна широкой публике); - Уникальность (чем ресторан выделяется среди конкурентов); - Адекватность аудитории (учёт особенностей и предпочтений клиентов). Примеры популярных ресторанных концепций: Пример 1: Gastronomical Fusion Concepts (Фьюжн-концепция) Это рестораны, объединяющие национальные кухни мира в одно целое, создавая оригинальные авторские блюда. Например, московский ресторан «Кофемания» известен своими яркими интерпретациями традиционной итальянской классики, японской и европейской кухни одновременно. Их уникальная особенность — постоянная смена авторских сет-меню и совместимость различных культур в одном пространстве. Благодаря этому концепция привлекает интерес тех, кто любит разнообразие и новаторские решения в еде.

		Пример 2: Тематическая концепция («Шоколадница», «Burger King») Здесь ресторан становится частью определенного культурного контекста или символизирует определенное явление. Примером служит сеть кафе «Шоколадница», ассоциирующаяся с атмосферой домашнего уюта, чашечки ароматного кофе и сладких десертов. Заведение становится символом традиционного русского досуга, местом встречи друзей и близких. Такое заведение притягивает посетителей теплом и домашними ассоциациями. Другой яркий пример — американский бренд «Burger King», ставший культовым благодаря своему слогану «Have it your way» («Делай по-своему»). Клиентам предлагается свобода выбора ингредиентов для бургеров, позволяя почувствовать себя причастными к процессу приготовления любимого блюда. Эта концепция свободы и индивидуальности сделала Burger King одним из лидеров мирового фастфуда.
17	Предложите идею необычного мероприятия для привлечения внимания публики к вашему ресторану. Объясните, зачем и кому будет интересно посетить подобное мероприятие. Ответ:	Мероприятие: Кулинарный квест «Тайны гастрономического расследования» Идея мероприятия: Мы предлагаем организовать увлекательный кулинарный квест, проходящий прямо в вашем ресторане. Участники смогут отправиться в захватывающее путешествие, разгадать загадки, раскрыть секреты знаменитых блюд и насладиться незабываемым вечерним угощением. Суть мероприятия: Участники делятся на команды и получают серию загадок, связанных с историей и искусством приготовления блюд вашей кухни. Каждая задача требует совместной работы, наблюдательности и умения искать подсказки. Например,

		участникам предстоит найти скрытый рецепт знаменитого блюда, расшифровать старинный кулинарный кодекс или угадать ингредиенты, спрятанные в тайниках.
18	Что значит «создать уникальное торговое предложение» (УТП) для ресторана? Приведите реальные примеры эффективных уникальных предложений, привлекающих клиентов. Ответ:	Создать уникальное торговое предложение (УТП) для ресторана — значит определить ключевую характеристику или услугу, которая отличает этот ресторан от аналогичных заведений и делает его особенно привлекательным для целевой аудитории. УТП должно быть чётким, убедительным и легко воспринимаемым. Оно подчёркивает уникальную особенность ресторана, будь то еда, атмосфера, сервис или другие аспекты, которые делают его уникальным. Эффективное УТП решает сразу несколько задач: - привлекает внимание новых клиентов, - стимулирует повторные визиты, - усиливает лояльность постоянных клиентов, - улучшает восприятие бренда ресторана. Примеры реальных УТП, доказавших свою эффективность: Freshness First (Свежесть превыше всего) Пример: Ресторан "Pomodoro" (Москва) сделал ставку на максимальную свежесть продуктов. Они утверждают, что всё готовится только из свежих местных продуктов и никогда не замораживаются. Такая позиция привлекает требовательных гостей, предпочитающих качественную и полезную пищу. Locavore Movement (локальное движение) Пример: ресторан "Русская рюмочная №1" (Санкт-Петербург) активно поддерживает локальных производителей и фермеров, демонстрируя гордость за отечественные продукты и делая

		акцент на региональной кухне. Такой подход находит отклик у патриотично настроенных россиян и туристов, желающих познакомиться с местной культурой питания. Простота и уют (Homey Feelings)Пример: сеть кофеен "Coffee Bean and Tea Leaf" пропагандирует простую, уютную атмосферу и тёплый приём гостей. Это создаёт ощущение дома, располагает к общению и расслабленности, привлекая посетителей, ищущих спокойствия и комфорта. Креативная тема и интерактивностьПример: японско-русский ресторан "Hikari Teppanyaki" привлекает посетителей шоу готовки на открытом гриле (теппаньяки). Интерактивность процесса вызывает восторг и даёт гостям уникальный опыт участия в создании собственных блюд. Сезонные и временные предложенияПример: сети ресторанов регулярно вводят ограниченные предложения (Limited Edition), приуроченные к праздникам или сезону. Так, "Стейкхаус №1" ежегодно проводит специальную осеннюю акцию с бургерами из свежего урожая грибов и тыквы, привлекающую интерес к нововведениям и сезонным продуктам. Оригинальный концепт заведенияПример: петербургский ресторан "Тартарбар" разработал уникальное предложение: здесь можно заказать стейки только ручной прожарки. Эксклюзивность процесса и интересный подход мгновенно создали сильный интерес и обеспечили постоянный приток любопытствующих. Социальная ответственностьПример: некоторые российские заведения

		сделали основой своей концепции поддержку благотворительности. Так, кафе "Big Love Coffee" жертвует определенный процент выручки от покупки эспresso на лечение онкобольных детей. Подобная инициатива укрепляет положительную репутацию заведения и увеличивает лояльность гостей. Экотренд (Green Movement)Пример: Московский ресторан "Крепс" продвигает концепцию устойчивого развития, используя только биоразлагаемую упаковку и посуду, перерабатываемые отходы и местное производство продуктов. Этот подход резонирует с растущим интересом к защите окружающей среды и здоровью. Новаторство и научная кухняПример: московский ресторан "White Rabbit" стал известным благодаря использованию технологий молекулярной кухни, что позволило добиться невиданных ранее результатов в виде необычной текстуры, аромата и внешнего вида блюд. Новаторство в сочетании с безупречным сервисом сделало White Rabbit флагманом современной российской гастрономии. Особая среда и опытПример: в Нью-Йорке открылся ресторан "Sublimotion", который сочетает виртуальную реальность, звуковое сопровождение и продвинутую кулинарию. Это совершенно новый формат погружения в мир гастрономии, позволяющий гостям испытать невероятные ощущения и оставить яркие воспоминания.
19	Перечислите основные факторы, определяющие высокую конкурентоспособность ресторана. Какие методы можно применить для укрепления позиций заведения на рынке?	Высокая конкурентоспособность ресторана определяется несколькими основными факторами, среди которых можно выделить следующие:

	Ответ:	Факторы, определяющие конкурентоспособность ресторана: Качество кухни и продуктов Свежесть и натуральность продуктов, мастерство поваров, интересные и разнообразные блюда, привлекающее гостей меню, ориентация на здоровые и полезные блюда. Уровень обслуживания Доброжелательность и компетентность персонала, оперативность обслуживания, внимательность к деталям, забота о комфорте гостей. Атмосфера и интерьер Эстетика интерьера, стиль и гармония в дизайне, музыка и световое оформление, приятное пространство для отдыха и общения. Удобное месторасположение Близость к центру города, транспортным магистралям, туристическим маршрутам, удобный подъезд и парковка. Цена и ценность Справедливое соотношение цены и качества блюд, выгодные акции и спецпредложения, регулярные обновления меню. Маркетинг и продвижение Активная онлайн-присутственность, работа с социальными сетями, сарафанное радио, отзывы и рейтинги, поддержка узнаваемости бренда. Индивидуальный подход к гостям Программа лояльности, персональные рекомендации, внимание к пожеланиям гостей, возможность индивидуальных запросов. Инновационность и адаптируемость Экспериментальные блюда, внедрение новых технологий, улучшение и модернизация сервиса, гибкое реагирование на спрос.

		Профессиональная команда и внутренняя культура Постоянное обучение персонала, поддержание корпоративной культуры, поощрение инициативы и творчества сотрудников. Безопасность и гигиена Чистота кухни и зала, сертификация качества продуктов, контроль санитарных норм, прозрачность процессов приготовления пищи.
20	Охарактеризуйте основные типы и виды ресторанов. По каким признакам они различаются? Приведите примеры известных мировых брендов ресторанов, иллюстрирующих каждое направление. Ответ:	По типу обслуживания и форме представления блюд: Fine dining (Высокая кухня) • <i>Описание:</i> Премиальные рестораны с высоким уровнем сервиса, эксклюзивными блюдами, изысканным дизайном и высокими ценами. • <i>Признаки:</i> авторская кухня, дорогой интерьер, утонченные рецепты, высококвалифицированные сотрудники. • <i>Пример:</i> Noma (Дания), признан лучший ресторан мира много раз подряд за уникальные эксперименты с местными ингредиентами Скандинавии. Casual dining (Средняя категория)• <i>Описание:</i> Умеренные цены, спокойная атмосфера, качественный сервис, но менее претенциозная, чем fine dining. Часто используется традиционное меню национальных кухонь. • <i>Признаки:</i> доступные цены, умеренный сервис, средняя продолжительность визита. • <i>Пример:</i> Il Lago dei Cigni (Италия), известный итальянский ресторан в центре Москвы с демократичными ценами и традиционным итальянским сервисом. Fast food (Быстрое питание)• <i>Описание:</i> Бюджетные заведения быстрого питания с быстрым оборотом клиентов и низким уровнем сервиса.

		Основное преимущество — скорость обслуживания. • <i>Признаки:</i> массовое производство стандартных блюд, быстрое обслуживание, низкая цена. • <i>Пример:</i> всемирно известная сеть McDonald's, крупнейшая компания быстрого питания в мире. Fusion cuisine (Смешанная кухня) • <i>Описание:</i> Смешанный стиль кухни, использующий элементы различных традиций и стран. Обычно креативные, экспериментальные блюда. • <i>Признаки:</i> необычные комбинации продуктов, оригинальный внешний вид блюд, непредсказуемый вкус. • <i>Пример:</i> московский ресторан Selfie, известный смелыми комбинациями азиатской и западной кухни. Этнические рестораны • <i>Описание:</i> Предлагают аутентичную национальную кухню конкретной страны или региона. Эти рестораны сохраняют традиционные рецепты и традиции той местности, которую представляют. • <i>Признаки:</i> национальный колорит, местные специи и продукты, аутентичная атмосфера. • <i>Пример:</i> японский ресторан Sushi Wok, работающий по всей России и специализирующийся на традиционных японских суши и роллах.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается	Правильно — полное совпадение с верным ответом

	верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических

заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)

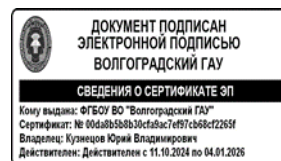
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.26 Основы русской кухни

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная / Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

Старший преподаватель
Борисова

А.Г.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель образовательной программы,
профессор

О.А.

Суторма

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Что традиционно подается вместе с блинами? 1) Варенье 2) Картофельное пюре 3) Огуречный салат 4) Сыр	1
2	Из какого теста готовятся русские пироги? 1) Дрожжевое тесто 2) Песочное тесто 3) Тесто фило 4) Пряничное тесто	1
3	Какой напиток является традиционным русским напитком, приготовленным путем варки меда с водой и специями? 1) Чай 2) Квас 3) Медовуха 4) Компот	3
4	Какие ингредиенты используются для приготовления классического русского блюда — щей? 1) Свинина, картофель, морковь 2) Капуста, мясо, картофель 3) Курица, грибы, рис 4) Рыба, лук, яйца	2
5	Как называется блюдо русской кухни, представляющее собой фаршированные мясом изделия из пресного теста? 1) Пельмени 2) Чебуреки 3) Хинкали 4) Манты	1
6	Основой какого напитка служит квашеная капуста? 1) Кефир 2) Морс 3) Окрошка 4) Рассольник	3
7	Традиционным блюдом какой части России являются солёные рыжики? 1) Сибирь 2) Урал 3) Поволжье 4) Север Европейской части России	4
8	К какому виду русских блюд относится ботвинья? 1) Салаты 2) Холодные супы 3) Закуски 4) Напитки	2
9	Какое традиционное праздничное блюдо готовится из запечённой птицы целиком? 1) Утка 2) Индейка 3) Гусак 4) Цыплёнок табака	3
10	Как называют выпечку, которую принято подавать на Пасху?	2

	1) Пирожки 2) Куличи 3) Ватрушки 4) Печенье	
Вариант 2		
1	Название традиционного русского хлебного напитка, приготавливаемого путём сбраживания сусла из ржаного хлеба и дрожжей? 1) Квас 2) Водка 3) Настойка 4) Пиво	1
2	Назовите традиционный русский десерт, изготовленный из ягод и сахара? 1) Варенье 2) Джем 3) Мармелад 4) Конфеты	1
3	Главным ингредиентом какого блюда русской кухни является картошка? 1) Гречневая каша 2) Солянка 3) Оливье 4) Щи	3
4	Что такое холодец? 1) Холодный чай 2) Желеобразное кушанье из мяса и бульона 3) Фруктовое желе 4) Рыбная закуска	2
5	Основной компонент рецепта традиционной русской каши — гречневой? 1) Рис 2) Овсянка 3) Перловка 4) Гречка	4
6	Какой продукт используется для изготовления домашнего творога? 1) Молоко 2) Мука 3) Яйца 4) Масло	1
7	Название самого распространённого кисломолочного продукта в русской кухне? 1) Простокваша 2) Йогурт 3) Ряженка 4) Айран	
8	Национальное русское блюдо, которое представляет собой смесь рубленых овощей и мяса с добавлением яиц и майонеза? 1) Борщ 2) Виноградный салат 3) Селёдка под шубой 4) Салат оливье	1
9	Наиболее известное русское изделие из пряничного теста? 1) Леденцы 2) Мороженое 3) Сахарные пончики 4) Тульские пряники	4
10	О каком виде русского национального угощения говорят «пирожковое счастье»? 1) О баранках 2) Об оладьях 3) О ватрушках	4

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Основы русской кухни» (Б1.О.26). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для собеседования

Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни

1. Какие исторические факторы повлияли на формирование русской национальной кухни?
2. Назовите традиционные кулинарные символы Руси, отражающие национальные обычаи и праздники.

3. Как географическое положение России сказалось на особенностях её кухни?
4. Чем отличается русская кухня от кухонь соседних славянских народов?
5. Приведите пример исторического блюда русской кухни и расскажите историю его происхождения.

Тема 2. Технологические процессы русской кухни

1. Опишите технологию приготовления традиционных русских блинов.
2. Что означает термин «томление», часто используемый в русской кухне?
3. Расскажите подробно о технологии засолки рыбы в русской кухне.
4. Почему важно соблюдать температурный режим при приготовлении блюд русской кухни?
5. Какие технологические приемы применяются при изготовлении домашних колбас и сосисок?

Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава

1. Объясните роль картофеля в формировании традиций русской кухни.
2. Какие овощи наиболее распространены в русской кухне и почему?
3. Укажите химический состав огурцов и объясните их влияние на здоровье человека.
4. Назовите основные овощные гарниры русской кухни и опишите их свойства.
5. Для чего применяется топинамбур («земляная груша») в русской кухне?

Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава

1. Какой основной злак традиционно использовался в русской кухне и почему?
2. Каково значение ржи в истории развития русской кухни?
3. Чем отличаются греча и овес по своему химическому составу?
4. Какие зерновые культуры были основой повседневного рациона крестьянского населения Древней Руси?
5. Опишите процесс производства крупяных изделий и их роль в питании россиян.

Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов

1. Назовите ассортимент основных кисломолочных продуктов русской кухни.
2. Чем характеризуется простокваша и какое место занимает этот продукт в рационе жителей России?
3. Какие химические вещества содержатся в молоке и какую пользу они приносят организму?
4. Что представляют собой сметана и творог и какими особенностями обладают?
5. В чём заключается польза кефира и ряженки для здоровья?

Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав

1. Какова роль рыбных блюд в русской кухне?
2. Приведите примеры популярных видов рыб, используемых в русской кухне.
3. Назовите традиционные способы приготовления мяса в русской кухне.
4. Какими свойствами обладает говядина и свинина, применяемые в русской кухне?
5. Какая рыба чаще всего использовалась крестьянами центральной полосы России?

Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне

1. Что такое русская печь и как она влияла на развитие кулинарии?
2. Опишите принцип готовки пищи методом длительного тушения ("томления").
3. Какие виды тепловой обработки характерны для русской кухни?
4. Зачем используют паровую обработку продуктов в русской кухне?
5. Назовите три классических метода консервации продуктов в русской народной кухне.

Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания

1. Является ли русская кухня здоровой? Аргументируйте своё мнение.
2. Какие традиционные русские блюда способствуют укреплению иммунитета?
3. В чём заключаются принципы рационального питания в русской кухне?
4. Можно ли считать классическое меню русской кухни сбалансированным?
5. Существуют ли рекомендации по здоровому питанию среди народных рецептов русской кухни?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определённо и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Основы русской кухни» (Б1.О.26) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов

преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни

Задание 1. Составьте таблицу с историческими этапами формирования русской кухни, укажите характерные черты каждого периода и блюда, типичные для конкретного этапа.

Задание 2. Подготовьте презентацию с описанием одного из исторических национальных праздников и особенностей его празднования, связанных с едой и традиционными рецептами.

Тема 2. Технологические процессы русской кухни

Задание 1. Проведите практическое занятие по приготовлению традиционных русских блинов, проанализируйте технологические этапы процесса, возможные ошибки и пути их исправления.

Задание 2. Изготовьте самостоятельно один из традиционных методов сохранения пищевых продуктов (например, засолка грибов), зафиксируйте последовательность действий и полученные результаты.

Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава

Задание 1. Исследуйте химический состав нескольких распространенных овощей русской кухни (картофеля, капусты, моркови). Определите содержание витаминов, минералов и полезных веществ.

Задание 2. Создайте сравнительную таблицу, показывая различия между свежими, сушеными и замороженными овощами по основным показателям пищевой ценности.

Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава

Задание 1. Изучите химический состав различных злаков (гречи, пшеницы, ржи, овса). Оцените пищевую ценность и вклад каждого зерна в рацион.

Задание 2. Проверьте на практике качество замеса разных видов муки (ржаная, пшеничная, гречневая). Сделайте выводы о влиянии вида муки на структуру готового изделия.

Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов

Задание 1. Разработайте экспериментальную схему оценки качества свежего молока (определение кислотности, плотности).

Задание 2. Соберите данные о составе кисломолочных продуктов (кефир, простокваша, йогурт) и проведите сравнение их влияния на организм человека.

Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав

Задание 1. Проанализируйте химический состав двух-трех видов рыбы, широко используемых в русской кухне (судак, сельдь, осетр). Выделите полезные элементы и витамины.

Задание 2. Практическая работа по определению способов термической обработки рыбы и мяса (варка, жарка, запекание), оцените изменения вкуса и структуры продукта.

Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне

Задание 1. Приготовьте одно традиционное блюдо русской кухни (щи, кашу, окрошку), следуя рецепту, фиксируя каждый этап технологического процесса.

Задание 2. Ознакомьтесь с историей и особенностями русской печи, выполните исследование роли печи в процессе приготовления пищи.

Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания

Задание 1. Разработать проект меню на неделю, основанного на традиционных блюдах русской кухни, учитывая нормы здорового питания.

Задание 2. Выполните расчет энергетической ценности трех-четырех традиционных блюд русской кухни и сделайте вывод о возможности включения их в рацион правильного питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Основы русской кухни» (Б1.О.26) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя

подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

1. Охарактеризуйте ключевые особенности русской кухни и её отличительные признаки.
2. Перечислите и охарактеризуйте пять технологических процессов, применяемых в русской кухне.
3. Составьте перечень ингредиентов и технологий приготовления блюда «Щи».

Вариант 2

1. Раскройте понятие «русская кухня». Назовите три главных фактора, определяющих её характер.
2. Представьте описание этапов приготовления домашней лапши.
3. Объясните роль масла животного происхождения в традиционной русской кухне.

Вариант 3

1. Опишите общие тенденции современной интерпретации русской кухни.
2. Докажите, что технология медленного томления играет важную роль в русской кулинарии.
3. Подберите рецепты трех блюд русской кухни, содержащих молоко и молочные продукты.

Вариант 4

1. Приведите классификацию блюд русской кухни по способу подачи (горячие, холодные, первые, вторые и т.п.).
2. Раскройте тему особенностей применения соли и перца в русской кухне.
3. Представьте подробный алгоритм приготовления классического русского блюда «Солянка сборная мясная».

Вариант 5

1. Назовите основные регионы России, оказавшие наибольшее влияние на национальную кухню.
2. Объясните специфику применения духовки/печи в русской кухне.
3. Приведите список пяти популярных напитков русской кухни и кратко опишите их вкусовые характеристики.

Вариант 6

1. Выявите связь климата страны с основными элементами русской кухни.
2. Покажите разницу между технологиями приготовления первого блюда «Борщ» и второго блюда «Гуляш».
3. Назовите четыре традиционных способа заготовки фруктов и овощей впрок.

Вариант 7

1. Представьте характеристику организации рабочего места повара русской кухни.
2. Опишите процесс ферментации в русской кухне на примере блюда «квашеная капуста».
3. Приложите рецептуру приготовления блюда русской кухни «Холодец домашний».

Вариант 8

1. Какие основные техники обжаривания используются в русской кухне?
2. Охарактеризуйте использование картофельно-мучных смесей в русской кухне.
3. Найдите и опишите классические сочетания приправ и специй в русской кухне.

Вариант 9

1. По каким признакам различаются блюда русской кухни на юге и севере России?
2. Прокомментируйте роль свеклы и редьки в русской кухне.
3. Предложите собственный рецепт оригинального блюда русской кухни с обоснованием выбора компонентов.

Вариант 10

1. Подробно раскройте тему использования сезонных продуктов в русской кухне.
2. Назовите две-три традиционные техники первичной обработки мяса перед приготовлением блюда.
3. Проиллюстрируйте взаимодействие соленого и сладкого вкусов в классической русской гастрономической культуре.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Основы русской кухни» (Б1.О.26) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Что лежит в основе классификации русской кухни?
2. Перечислите основные региональные особенности русской кухни.
3. Какие традиционные продукты русской кухни считаются ключевыми?
4. Назовите два известных русских блюда, основанных на грибах.
5. Что такое кулебяка и какая начинка в нее кладётся?
6. Какие главные отличия русской кухни от европейской?
7. Что обозначают понятия «солонина» и «копчение» в русской кухне?
8. Перечислите известные вам разновидности русской выпечки.
9. Какие напитки традиционно употреблялись на Руси?
10. Назовите главное отличие красного борща от зеленого.
11. Какие существуют основные группы блюд русской кухни?
12. Что включает в себя классический набор русской холодной закуски?
13. Назовите самое известное горячее блюдо русской кухни, содержащее рыбу.
14. Что такое «сбитень» и как его готовят?
15. Какую технику использовали раньше для длительного хранения продуктов?
16. Что характерно для русской кухни в плане приготовления супов?
17. Какие технологии использовались для придания особого аромата хлебу?

18. Что такое студень и из чего его делают?
19. Кто такой повар-кондитер и какие блюда он готовит?
20. Перечислите распространенные праздничные блюда русской кухни.
21. Откуда происходят названия блюд «блины», «чебуреки», «сырники»?
22. Как называются специальные приборы для измельчения чеснока?
23. Сколько примерно сортов хлеба было известно в древней Руси?
24. Какие травы используются в русской кухне преимущественно для ароматизации блюд?
25. Какие типы блинов известны в русской кухне?

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Объясните процесс приготовления холодного супа «Окрошка».
2. Укажите оптимальные условия для приготовления вкусных русских пирогов.
3. Сравните технологии приготовления горячего и холодного супа в русской кухне.
4. Объясните, как правильно выбрать свежие грибы для приготовления блюда.
5. Опишите метод приготовления настоящей русской ухи.
6. Укажите порядок приготовления русской выпечки, например, «медовухи».
7. Объясните, как приготовить знаменитое русское блюдо «Салат оливье».
8. Объясните правильный порядок приготовления классической русской каши.
9. Опишите правильное хранение свежей рыбы и морепродуктов.
10. Какие меры предосторожности нужно учитывать при работе с горячими кастрюлями и сковородами?
11. Опишите правильную технику нарезания лука кольцами.
12. Объясните основы грамотного подхода к подбору гарнира к рыбе.
13. Укажите способы определения свежести яиц.
14. Как сохранить очищенный картофель от потемнения?
15. Объясните различия между первым и вторым блюдом русской кухни.
16. Как определить готовность теста для блинов?
17. Что нужно сделать, чтобы добиться хрустящей корочки на котлетах?
18. Назовите правила безопасного пользования ножом при шинковке овощей.
19. Как подготовить посуду для долгого хранения солений?
20. Опишите правильный подход к выбору свежих продуктов для детского питания.
21. Как научиться определять качество покупаемых продуктов?
22. Назовите преимущества деревянных лопаток над металлическими при перемешивании пищи.
23. Как правильно хранить готовые блюда в холодильнике?
24. Назовите оптимальное соотношение жидкости и крупы при варке каши.
25. Почему важна предварительная подготовка овощей перед приготовлением?

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Распределите по группам следующие продукты: хлеб, картофель, соль, перец, яблоки, рыба, сахар, яйцо.
2. Разработайте оригинальный рецепт блюда русской кухни с использованием новых ингредиентов.
3. Предложите варианты замены традиционных продуктов в русской кухне, сохранив оригинальность блюда.
4. Разработайте технологию приготовления низкокалорийного варианта русского блюда.
5. Создайте рецепт нового диетического блюда, используя современные подходы и соблюдая традиционную русскую стилистику.
6. Нарисуйте схематически рабочую зону повара русской кухни.
7. Разработайте инструкцию по сохранению свежести хлеба.
8. Составьте свод правил безопасного поведения на профессиональной кухне.
9. Создайте подробную памятку по уходу за деревянной посудой и инструментами.
10. Разработайте тематическое меню для ресторана русской кухни на летний период.

11. Составьте список необходимых продуктов для ужина на четверых человек в стиле русской кухни.
12. Предложите концепцию оформления фирменного блюда русской кухни.
13. Спланируйте программу дегустации блюд русской кухни.
14. Установите взаимосвязь между качеством исходных продуктов и конечным результатом блюда.
15. Подберите оптимальный набор посуды и инвентаря для кафе русской кухни.
16. Составьте инструкцию по выбору и хранению зелени для ресторанной кухни.
17. Создайте свою версию меню ресторана русской кухни с включением региональных блюд.
18. Предложите дизайн этикетки для собственного бренда натуральных продуктов русской кухни.
19. Разработайте мастер-класс по приготовлению одной из ваших любимых вариаций русского блюда.
20. Предложите новую идею для расширения ассортимента продуктов в магазине русской кухни.
21. Подготовьте мини-презентацию об одном интересном аспекте русской кухни.
22. Организуйте экскурсию по местам продажи местных продуктов вашего города.
23. Разработайте конкурсные задания для участников фестиваля русской кухни.
24. Создайте собственную брошюру с рекомендациями по приготовлению здоровых блюд русской кухни.
25. Составьте отчет о посещении выставки-продаж русской кухни и выделите самые интересные экспонаты.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Основы русской кухни» (Б1.О.26) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ: Выберите продукты, используемые в качестве основного компонента для приготовления русских щей: 1. Свежая белокочанная капуста 2. Картофель 3. Свёкла 4. Морковь 5. Консервированный зелёный горошек 6. Репчатый лук Ответ: _____	1, 2, 4, 6 Щи — традиционное первое блюдо русской кухни, главным компонентом которого выступает свежая или квашеная капуста. Остальные овощи дополняют вкус и придают насыщенность блюду.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Определите правильные утверждения относительно русской выпечки:	1, 3, 4 В русской кухне действительно популярны изделия из дрожжевого

	1. Пельмени традиционно изготавливаются из пресного теста с мясной начинкой. 2. Кулинарное изделие «расстегай» имеет открытую форму сверху. 3. В русской кухне широко используется слоёное тесто. 4. Основные традиционные изделия русской кухни основаны на дрожжевом тесте. 5. Беляши относятся к русской кухне. ○ Ответ: _____	теста, такие как пироги, булочки, расстегаи и др., однако слоёное тесто менее характерно. Беляши хотя и стали популярными в российских регионах, изначально принадлежат татарской кухне.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Подберите правильное утверждение о правилах приготовления русской похлёбки: 1. Похлёбка обязательно должна содержать большое количество картофеля. 2. Обычно похлёбка готовится быстро и без длительной термообработки. 3. Это блюдо должно включать минимум продуктов и быть простым в приготовлении. 4. Основными составляющими русской похлёбки являются грибы и птица. Ответ: _____	2, 4 Похлёбка — лёгкий суп, простой в приготовлении, зачастую готовится на скорую руку и требует минимального набора продуктов. Не обязателен именно картофель или определённые конкретные ингредиенты вроде грибов и птицы.
4	Прочитайте текст, выберите правильный Отметьте характерные особенности русского кислого супа — ботвиньи: 1. Она делается на основе отвара свекольной ботвы. 2. Этот суп готовится на основе кваса или отваров трав. 3. Иногда в неё добавляют мелкую свежую рыбу. 4. Её подают охлаждённой. 5. Ингредиенты включают свежие фрукты и ягоды. Ответ: _____	1, 2, 3, 4 Ботвинья — это традиционный русский холодный суп, основа которого состоит из кваса, листьев растений (ботвы), иногда добавляется мелко порезанная рыба. Обычно она не содержит фруктов и ягод.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Выберите утверждаемые факты о знаменитых русских напитках: А. Самым популярным алкогольным напитком в России является водка. В. Самовар традиционно ассоциируется с чаепитием. С. Квас производится только промышленным способом. D. Русским аналогом пива является напиток берёзовый сок. Е. Кофе практически не прижился в русской кухне. ○	1, 2 Действительно, водка давно стала символическим напитком России, самовар прочно вошёл в культуру чаепития. Однако квас вполне доступен и в домашнем производстве, а берёзовый сок нельзя назвать прямым аналогом

	Ответ: _____	пива. Хотя кофе стал популярен позже, его история также связана с русской культурой.			
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия					
6	Соотнесите название блюда и его характеристику:		1А2Б3В4Г		
	1	Национальное блюдо, в основе которого капуста и разнообразные овощи		А	Щи
	2	Специальное ритуальное блюдо		Б	Кутья
	3	Блюдо, сваренное из множества видов мяса и колбасы с добавлением томатной пасты		В	Солянка
	4	Специфичный суп с обязательным присутствием соленых огурцов и огуречного рассола		Г	Рассольник
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2		3	4
	Соотнесите продукт и метод заготовки:		1Б2Г3В4А		
	1	Квашеная капуста		А	○ Рисовая лапша
	2	Солёные грибы		Б	○ Ферментирование и сохранение в прохладном месте
3	Варенье	В		○ Термическая обработка плодов с сахаром и последующим	

	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td>герметичным закрытием</td></tr><tr><td>4</td><td>Сухофрукты</td><td>Г</td><td>Высушивание фруктов естественным образом или в специальных условиях</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				герметичным закрытием	4	Сухофрукты	Г	Высушивание фруктов естественным образом или в специальных условиях	1	2	3	4													
			герметичным закрытием																							
4	Сухофрукты	Г	Высушивание фруктов естественным образом или в специальных условиях																							
1	2	3	4																							
8	Установите соответствие между ингредиентом и характеристикой использования: <table><tr><td>1</td><td>Свёкла</td><td>А</td><td> - Используют для усиления аромата и придания остроты пище </td></tr><tr><td>2</td><td>Морковь</td><td>Б</td><td> - Часто пассируется и добавляется почти ко всем блюдам </td></tr><tr><td>3</td><td>Лук</td><td>В</td><td> - Используется для приготовления красных щей и борщей </td></tr><tr><td>4</td><td>Чеснок</td><td>Г</td><td> - Добавляется в большинство первых блюд, придает цвет и вкус </td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Свёкла	А	Используют для усиления аромата и придания остроты пище	2	Морковь	Б	Часто пассируется и добавляется почти ко всем блюдам	3	Лук	В	Используется для приготовления красных щей и борщей	4	Чеснок	Г	Добавляется в большинство первых блюд, придает цвет и вкус	1	2	3	4					1В2ГЗБ4А
1	Свёкла	А	Используют для усиления аромата и придания остроты пище																							
2	Морковь	Б	Часто пассируется и добавляется почти ко всем блюдам																							
3	Лук	В	Используется для приготовления красных щей и борщей																							
4	Чеснок	Г	Добавляется в большинство первых блюд, придает цвет и вкус																							
1	2	3	4																							
9	Соответствие между технологией приготовления и готового блюда: <table><tr><td>1</td><td>Томление</td><td>А</td><td>Студень</td></tr><tr><td>2</td><td>Запекание</td><td>Б</td><td>Драники</td></tr><tr><td>3</td><td>Заливка</td><td>В</td><td>Рассольник</td></tr></table>	1	Томление	А	Студень	2	Запекание	Б	Драники	3	Заливка	В	Рассольник	1В2ГЗА4Б												
1	Томление	А	Студень																							
2	Запекание	Б	Драники																							
3	Заливка	В	Рассольник																							

	<table><tr><td>4</td><td>Жарение</td><td>Г</td><td>○ Гусь с яблоками</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	4	Жарение	Г	○ Гусь с яблоками	1	2	3	4																	
4	Жарение	Г	○ Гусь с яблоками																							
1	2	3	4																							
10	Соответствие между категорией продукта и продукцией: <table><tr><td>1</td><td>Первый завтрак</td><td>А</td><td>Каши, омлет, бутерброды</td></tr><tr><td>2</td><td>Второй завтрак</td><td>Б</td><td>Срдняя потеря витаминов</td></tr><tr><td>3</td><td>Полдник</td><td>В</td><td>Пирожки, печенье, стакан сока</td></tr><tr><td>4</td><td>Ужин</td><td>Г</td><td>Гарнир, второе блюдо, салат</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Первый завтрак	А	Каши, омлет, бутерброды	2	Второй завтрак	Б	Срдняя потеря витаминов	3	Полдник	В	Пирожки, печенье, стакан сока	4	Ужин	Г	Гарнир, второе блюдо, салат	1	2	3	4					1А2В3В4Г
1	Первый завтрак	А	Каши, омлет, бутерброды																							
2	Второй завтрак	Б	Срдняя потеря витаминов																							
3	Полдник	В	Пирожки, печенье, стакан сока																							
4	Ужин	Г	Гарнир, второе блюдо, салат																							
1	2	3	4																							
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности																										
11	1. Расположите этапы приготовления настоящего русского блюда «Рассольник» в правильной последовательности: 1. Обжариваем репчатый лук и морковь. 2. Варим отдельно солёные огурцы до мягкости. 3. Добавляем в кастрюлю нарезанные картофель, морковь, лук и огурцы. 4. В отдельной кастрюле доводим до кипения мясной бульон. 5. Варим всё вместе до готовности картофеля и овощей. 6. За 5 минут до окончания добавляем лавровый лист, соль и перец. 7. Промываем перловую крупу и предварительно варим её отдельно. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					4721356																				
12	Расположите шаги по порядку, соответствующие процессу приготовления «Русских блинов»: 1. Смешиваем жидкие ингредиенты: молоко, яйца, растительное масло.	12345																								

	2. Просеиваем муку и постепенно вводим её в жидкость, помешивая венчиком. 3. Ставим сковороду на огонь и смазываем маслом. 4. Наливаем порционно тесто на разогретую сковороду и выпекаем блины. 5. Проверяем готовность блинов по золотистому цвету и снимаем аккуратно лопаточкой. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
13	Расположите продукты по убыванию содержания белка: 1) Куриная грудка. 2) Гречневая крупа. 3) Миндаль. 4) Творог. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1432		
14	Расположите ингредиенты в той последовательности, в которой они выкладываются слоями в классическом блюде «Селёдка под шубой»: 1. Картофель вареный. 2. Майонез. 3. Луковица. 4. Морковь вареная. 5. Свёкла вареная. 6. Селёдка филе. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						631452	
15	Расположите процедуры приготовления теста для настоящих русских пирогов в правильной последовательности: 1. Замешиваем тесто, накрываем полотенцем и оставляем подходить. 2. Соединяем просеянную муку с солью и содой. 3. Постепенно добавляем воду, молоко или кефир, замешивая однородное тесто. 4. Затем вмешиваем размягчённое сливочное масло или маргарин. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							2431

Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Охарактеризуйте одну из техник приготовления традиционной русской выпечки, приведите конкретный пример такого блюда и поясните особенности его приготовления. Ответ:	Одной из уникальных техник русской кухни является техника выпекания изделий в русской печи. Например, такая выпечка, как караваи, всегда изготавливалась именно таким способом. Каравай — это круглый пышный хлеб, символизирующий достаток и благополучие, традиционно выпекался из дрожжевого теста с различными добавлениями (яйцо, сахар, масло). Особенностью данной техники является длительное томление теста в прогретой печи, благодаря чему хлеб приобретает нежную внутреннюю структуру и аппетитную румяную корочку. Выпекание в русской печи позволяет создать особый микроклимат, обеспечивающий равномерное пропекание теста и приобретение изделием неповторимого аромата дыма и тепла.

17	Приведите примеры традиционного использования молочных продуктов в русской кухне и поясните их роль в питании наших предков. Ответ:	Молочные продукты играли огромную роль в русской кухне, особенно в повседневной еде простых людей. Вот некоторые примеры их использования: Простокваша и ряженка — ежедневные напитки, которыми завершались обеды и ужины. Творог — важный источник белков и кальция, использующийся как самостоятельное блюдо либо в составе других (запеканки, сырники). Масло сливочное — использовалось повсеместно для заправки каш, приготовления блюд и выпечки. Сыр — домашнее производство сыров было ограничено, но широко использовался тертый твердый сыр в пирогах и рулетах. Молокопродукты обеспечивали необходимое количество жиров, белков и микроэлементов, делая питание наших предков полноценным и здоровым.
18	Кратко опишите один из важных атрибутов русской кухни — "самовар", назовите его назначение и особенности конструкции. Ответ:	○ Самовар — традиционный прибор русской кухни, предназначенный для кипячения воды и последующего заваривания чая. Конструкция самовара предполагает наличие корпуса с внутренней трубой (жаровня), куда помещались угли или древесные

		щепки. Верхняя часть предназначена для нагрева и поддержания высокой температуры воды, которая впоследствии используется для приготовления чая. Самовар являлся важным элементом семейного быта и олицетворял гостеприимство и уют русской деревни.
19	Какие важные продукты составляли основу повседневного рациона русского крестьянина? Приведите примеры конкретных блюд. Ответ:	Основными продуктами, входившими в рацион русского крестьянина, были: Картофель, выращиваемый повсеместно начиная с XVIII века. Ржаной хлеб — главный источник углеводов и энергии. Капуста и другие огородные овощи (морковь, свекла, лук). Крупы (гречиха, овёс, рожь), служившие основой для приготовления каш и выпечки. Рыба и дичь — доступные белковые продукты, особенно в удалённых сельских районах. Примерами типичных блюд являются: Щи — суп на основе капусты, Голубцы — блюдо из фарша и капусты, Каша — универсальный продукт из любых доступных круп.

		Эти продукты позволяли обеспечить выживание и энергетическую подпитку даже в сложных климатических условиях.
20	Расскажите о значении картофеля в русской кухне и о причинах его широкого распространения. Ответ:	Картофель занял центральное место в русской кухне лишь с конца XVIII века, когда распространился по всей территории империи. Благодаря своей неприхотливости и способности давать высокие урожаи даже в суровом климате, картофель вскоре вытеснил ранее доминирующие продукты, такие как репу и брюкву. Сегодня картофель присутствует практически во всех видах блюд русской кухни: его варят, жарят, запекают, используют в супах и гарнирах. Среди самых известных блюд — картофельное пюре, драники, картофельные оладьи и различные рагу. Без картофеля невозможно представить современную русскую кухню, настолько глубоко он проник в нашу жизнь и традиции питания.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно — полное совпадение с верным ответом Неправильно — неверный ответ или его отсутствие

6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки

	4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов
_____ г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Уровень высшего образования Бакалавриат _____ :

Направление подготовки /19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии
питания»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025 г.

Автор(ы):

Ст.преподаватель _____

Н.Б. Озерина

*должность
инициалы фамилия*

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

О.А. Суторма

должность

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 10 от 23.02.2025 г.

Заведующий кафедрой _____

Т.Н. Власова

фамилия

подпись

инициалы

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

наименование факультета

Протокол № 10 от 27.05.2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н.Ефремова

инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Какие упражнения способствуют развитию общей выносливости? 1) циклические упражнения аэробной направленности; 2) циклические упражнения анаэробной направленности; 3) ациклические упражнения аэробной направленности; 4) ациклические упражнения анаэробного направления.	1
2	Какие упражнения развивают ловкость? 1) циклические упражнения аэробной направленности; 2) ациклические упражнения анаэробной направленности; 3) броски баскетбольного мяча в корзину; 4) бег на длинные дистанции.	3
3	Какие упражнения развивают гибкость? 1) прыжки; 2) бег; 3) наклоны;	3

	4) равновесия.	
4	Какой тест оценивает силовую подготовленность? 1) прыжки со скакалкой; 2) все варианты; 3) подтягивания; 4) прыжки в длину.	3
5	Что входит в понятие общая физическая подготовка? 1) система занятий физическими упражнениями аэробной направленности; 2) физические упражнения, которые направлены на развитие силы; 3) система занятий физическими упражнениями, которая направлена на развитие всех физических качеств; 4) система занятий физическими упражнениями, которая направлена на совершенствование выносливости.	3
6	К формам самостоятельных занятий физической культурой относится...? 1) занятия в спортивных секциях; 2) утренняя гигиеническая гимнастика; 3) факультативные занятия; 4) выступления на соревнованиях.	2
7	Выберите тест на оценку скоростной подготовленности? 1) бег 100 м.; 2) отжимания от пола; 3) наклоны сидя на полу; 4) метание гранаты.	1
8	Выберите тест на общую выносливость? 1) бег 200 м; 2) поднятие штанги; 3) кувырок; 4) бег 2000 м. или 3000 м.	4
9	Пульс в норме у здорового нетренированного человека? 1) 90 - 95 ударов в минуту;	3

	2) 80 - 100 ударов в минуту; 3) 60 - 80 ударов в минуту; 4) 55-70 ударов в минуту.	
10	В каком упражнении юноши стоят на носках, а девушки на коленях? 1) «планка»; 2) отжимание; 3) наклоны; 4) «лодочка».	2
11	С какой цикличностью проводятся Летние Олимпийские Игры? 1) 1 раз в 2 года; 2) 1 раз в 3 года; 3) 2 раза в 3 года; 4) 1 раз в 4 года.	4
12	Какой норматив входит в список испытаний норм «ГТО» у мужчин и женщин? 1) Выпрыгивание из приседа; 2) Прыжок в длину с места; 3) Толкание ядра; 4) Плавание 1000м.	2
13	Сколько раз в России проходили Летние Олимпийские Игры? 1) 1 раз; 2) 2 раза; 3) 3 раза; 4) Ни разу.	1
14	К физическим качествам относятся: 5) сила, доброта, быстрота, выносливость, смелость; 6) упорство, ловкость, быстрота, выносливость, инициативность; 7) сила, ловкость, быстрота, выносливость, гибкость; 8) активность, ловкость, сдержанность, психологическая устойчивость, гибкость.	3
15	Результатом физической подготовки является:	3

	1) физическое развитие; 2) физическое совершенство; 3) физическая подготовленность; 4) способность правильно выполнять двигательные действия.	
16	На сколько медицинских групп распределяются учащиеся на занятиях по физической культуре? 1) 3 группы; 2) 2 группы; 3) 1 группа; 4) Не распределяются.	1
17	Как называется прием ввода мяча в игру в волейболе? 1) блокирование; 2) передача; 3) прием; 4) подача.	4
18	Какое мероприятие входит в самоконтроль обучающегося на занятиях физическими упражнениями? 1) измерение объема грудной клетки; 2) измерение длины тела; 3) измерение массы тела; 4) Подсчет ЧСС.	4
19	Какой вид спорта называют «королевой спорта»? 1) легкую атлетику; 2) гимнастику; 3) тяжелую атлетику; 4) аэробику.	1
20	Основу классификации видов спорта в легкой атлетике составляют: 1) бег, прыжки, метания, марафонские дистанции; 2) беговые виды, прыжковые, метания и многоборья; 3) ходьба, бег, прыжки, метания и многоборья; 4) бег, метания, прыжки и марафонские дистанции.	3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тестовые задания:

Тема 1. Легкая атлетика. Введение в вид спорта «легкая атлетика».

1. Какое количество спортивных дисциплин входит в программу соревнований по легкой атлетике:

- а) 10;
- б) 20;
- в) 30;
- + г) более 40.

2. В каком виде многоборья участвуют легкоатлеты многоборцы - женщины?

- а) троеборье;
- + б) пятиборье;
- в) семиборье;
- г) десятиборье.

3. В каком виде многоборья участвуют легкоатлеты многоборцы мужчины?

- а) троеборье;
- б) пятиборье;
- + в) семиборье;
- г) десятиборье.

4. Какое расстояние преодолевают бегуны-марафонцы:

- а) 10000 м.;
- б) 30000 м.;
- + в) 42195 м.;
- г) 40500 м.

5. Виды дисциплин в легкой атлетике (верно все, кроме):

- а) прыжки в длину, тройной прыжок, прыжки с шестом, прыжки в высоту;
- + б) бег 100 м., бег 110 м. с барьерами, бег 300 м.;
- в) толкание ядра, метание молота, метание диска, метание копья;
- г) бег 800 м., бег 1500 м, стипль-чез в л/атлетике.

6. Какие спортивные дисциплины входят в программу соревнований по легкой атлетике:

- а) бег, стрельба, фехтование;
- б) бег, плавание, кросс, прыжки;
- в) кросс, метание, прыжки;
- + г) бег, метание, прыжки, многоборье, ходьба.

7. Укажите, кто был первым советским бегуном, победившим на Олимпийских играх в беге на 100 м.:

- 1) В. Куц;
- 2) П. Болотников;
- + 3) В. Борзов;
- 4) В. Голубничий.

8. Какие виды метаний входят в программу соревнований по легкой атлетике:

- а) метание дротиков, фризби;
- б) метание гранаты, теннисного мяча;

+ в) метание диска, копья;

- г) метание ядра.

9. Сколько попыток дается на преодоление высоты участником соревнований по прыжкам в высоту:

- а) одна;

- б) две;

+ в) три;

- г) четыре.

10. Укажите, кто из перечисленных спортсменов стал Олимпийским чемпионом в прыжках с шестом:

- а) Л. Слесаренко;

- б) Л. Лебедева;

+ в) Е. Исинбаева;

- г) Л. Кондратьева.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 5 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных

студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, количество раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (количество раз)	15	12	10	7	5

6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины (количество раз)	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	50	40	30	20	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек. – количество раз	70	55	40	25	10

6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

Тема 2-6. Техника бега на короткие дистанции. Техника бега на средние и длинные дистанции. Техника спортивной ходьбы. Техника эстафетного бега. Техника прыжков в длину.

Нормативы по легкой атлетике для студентов основной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
10	48,0	3.20	35,0	1.45
8	50,0	3.35	38,0	1.56
6	52,0	3.45	41,0	2.08
4	54,0	3.55	44,0	2.19
2	56,0	4.10	46,0	2.31

Нормативы по легкой атлетике для студентов специальной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
10	58,0	5.20	45,0	2.45
8	60,0	5.35	48,0	2.56
6	62,0	5.45	51,0	3.08
4	64,0	5.55	54,0	3.19
2	66,0	6.10	56,0	3.31

Тема 7. Акробатика. Введение в вид спорта «Акробатика».

1. В соревнования по спортивной акробатике входят:

- а) акробатические прыжки женщин и мужчин;
- б) упражнения женских, смешанных и мужских пар;
- в) групповые упражнения женщин (втроём) и мужчин (вчетвером);
- + г) все ответы верны.

2. К элементам индивидуальной акробатики относят:

- + а) шпагаты, мосты, вращения;
- б) поддержки;
- в) прыжки;

- г) танцевальные акробатические элементы.

3. Акробатика относится (по классификации) к ... видам спорта

- а) циклическим;

+ б) сложно-координационным;

- в) прикладным;

- г) силовым.

4. Группировка это:

- а) упор присев, руки перед собой;

+ б) круглая спина, ноги согнуты, руки обхватывают колени;

- в) лежа на спине, ноги согнуты, руки за головой;

- г) лёжа на спине, ноги за головой.

5. Вращательное движение тела с последовательным касанием опоры и переворачиванием через голову:

- а) переворот;

+ б) кувырок;

- в) перекат;

- г) оборот.

6. Правильная последовательность движений, при кувырке вперед:

+ а) толчок руками и ногами - группировка – перекат на спину – опора на кисти рук;

- б) группировка – толчок руками и ногами – группировка – перекат на спину – опора на кисти рук – отжимание руками – перекат – группировка;

- в) кувырок вперед – группировка – перекат назад – группировка;

- г) упор присев-перекат-упор присев.

7. Упражнение « мост» из положения лежа:

- а) выполняется поочередным выпрямлением рук и ног;

- б) допускается небольшое сгибание рук и коленей;

+ в) выполняется одновременным выпрямлением рук и ног, при этом расстояние между опорой рук и ног не должно превышать две – трети длины тела;

- г) выполняется сгибанием и разгибанием рук, прогибом.

8. Равновесие на одной ноге « ласточка»

- а) выполняется на одной ноге, которая должна подниматься выше головы;

+ б) выполняется на одной ноге, допускается наклон туловища вперед, главное, чтобы нога была выше плеч;

- в) выполняется на одной ноге, которая поднимается выше пояса, при этом наклон туловища вперед запрещен;
- г) выполняется на одной ноге, которая поднимается до уровня плеч, при этом запрещается нагибаться вперед, но разрешается слегка сгибать опорную ногу.

9. Дайте определение прыжку:

- а) однократное, описанное выше движение, выполняемое в одном направлении;
- + б) преодоление снаряда или пространства (высоты, длины) свободным полетом над ним;
- в) однократное движение тела вместе со снарядом в одном направлении;
- г) толчок вверх.

10. Как называется элемент, который выполняется с опорой лопатками и затылком?

- а) стойка;
- б) перекат;
- + в) стойка на лопатках;
- г) перекат с доставанием пола ногами за головой.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 5 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных

студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы 8-10. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки. Базовые элементы акробатики: равновесия. Базовые элементы акробатики: прыжки.

Нормативы по акробатике для студентов основной группы

Оценка, баллы	равновесие «ласточка», сек.	прыжок в группировке, к-во раз за 30 сек.	удержание положения «мост», сек.
10	15	15	15
8	13	13	13
6	10	10	10
4	8	8	8
2	5	5	5

Нормативы по акробатике для студентов специальной группы

Оценка, баллы	равновесие «ласточка», сек.	прыжок в группировке, к-во раз за 30 сек.	удержание положения «мост», сек.
10	15	10	15
8	13	8	13
6	10	6	10
4	8	4	8
2	5	2	5

Тема 11. Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, количество раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150

7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз)	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины (кол-во раз)	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10

4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	50	40	30	20	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

Тема 12. Настольный теннис. Введение в вид спорта «Настольный теннис».

1. В каких случаях разрешается еще одна подача?

- а) мяч задевает сетку и не попадает в стол соперника;
- б) мяч не попадает в свою половину стола;
- + в) мяч задевает сетку и попадает в стол соперника;
- г) мяч не попадает в стол соперника.

2. Форма одежды для игры в настольный теннис:

- а) спортивный костюм;
- б) футболка с длинными рукавами и шорты;
- в) футболка белого цвета и шорты;
- + г) футболка темного цвета и шорты.

3. Поверхность стола должна быть (все верно, кроме):

- а) темно-зеленой;
- б) голубой;
- + в) темно-зеленой глянцевой;
- г) темно-голубой матовой.

4. Размер мяча:

- а) 38 мм;
- + б) 40 мм;
- в) 42 мм;
- г) 44 мм.

5. Какое вращение предается мячу, при выполнении удара накатом?

- а) нижнее;
- б) нижне - боковое;
- + в) верхнее;
- г) без вращения.

6. Счет партий верный:

- а) 8 : 10;
- б) 9 : 10;
- + в) 11: 13;
- г) 0 : 6.

7. количество партий в игре (соревнования высокого ранга)

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6;
- + г) 7.

8. Какое вращение придается мячу при выполнении удара подрезкой?

- а) верхнее;
- + б) нижнее;
- в) без вращения;
- г) верхне - боковое.

9. Подача считается верной если:

- а) удар выполняется по восходящему мячу;
- + б) удар выполняется по нисходящему (опускающемуся) мячу;

- в) выполняются дополнительные шаги;
- г) не был произведен удар.

10. Через сколько разыгранных мячей осуществляется переход подачи:

- + а) 2;
- б) 3;
- в) 4;
- г) 5.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 10 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы 13-17. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры. Обучение и совершенствование техники плоского удара. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.

Нормативы настольный теннис для студентов основной группы

Оценка, баллы	нападающий удар «накат» – слева – справа, кол-во раз	защитный удар «подрезка мяча» – слева - справа кол-во раз
	юноши / девушки	юноши / девушки
15	10	10
12	8	8
9	6	6
6	4	4
3	2	2

Нормативы настольный теннис для студентов специальной группы

Оценка, баллы	нападающий удар «накат» – слева – справа, кол-во раз	защитный удар «подрезка мяча» – слева - справа кол-во раз
	юноши / девушки	юноши / девушки
15	9	9
12	7	7
9	5	5
6	3	3
3	1	1

Темы 18-19. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.

Нормативы по легкой атлетике для студентов основной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	48,0	3.20	35,0	1.45
12	50,0	3.35	38,0	1.56
9	52,0	3.45	41,0	2.08
6	54,0	3.55	44,0	2.19
3	56,0	4.10	46,0	2.31

Нормативы по легкой атлетике для студентов специальной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	58,0	5.20	45,0	2.45
12	60,0	5.35	48,0	2.56
9	62,0	5.45	51,0	3.08
6	64,0	5.55	54,0	3.19
3	66,0	6.10	56,0	3.31

Тема 20. Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, количество раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз)	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины (кол-во раз)	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	50	40	30	20	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек. – количество раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

Тема 21-24. Совершенствование техники бега в различных вариациях. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта. Совершенствование техники спортивной ходьбы. Совершенствование техники прыжков в длину.

Нормативы по легкой атлетике для студентов основной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	48,0	3.20	35,0	1.45
12	50,0	3.35	38,0	1.56
9	52,0	3.45	41,0	2.08
6	54,0	3.55	44,0	2.19
3	56,0	4.10	46,0	2.31

Нормативы по легкой атлетике для студентов специальной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	58,0	5.20	45,0	2.45
12	60,0	5.35	48,0	2.56
9	62,0	5.45	51,0	3.08
6	64,0	5.55	54,0	3.19
3	66,0	6.10	56,0	3.31

Тема 25. Волейбол. Введение в вид спорта «волейбол».

1. Год рождения волейбола:

- а) 1946;

- б) 1925;

+ в) 1896;

- г) 1894.

2. Высота мужской сетки:

- а) 2 м 24 см;

- б) 3 м 05 см;

+ в) 2 м 43 см;

- г) 2 м 14 см.

3. Высота женской сетки:

+ а) 2 м 24 см;

- б) 2 м 10 см;

- в) 2 м 50 см;

- г) 2 м 06 см.

4. Из скольких партий состоит игра (все верно, кроме):

- а) 3;

+ б) 2;

- в) 5;

- г) 4.

5. Размер волейбольной площадки (м*м):

- а) 10 x 15;

+ б) 9 x 18;

- в) 12 x 16;

- г) 12 x 14.

6. Родина волейбола:

+ а) США;

- б) Куба;

- в) Бразилия;

-) Австралия.

7. Какую функцию выполняет либеро в команде:

- а) нападение;
- + б) защиты;
- в) блокирования;
- г) подачу.

8. Сколько касаний мяча разрешается команде при выполнении игровых действий?

- + а) 3;
- б) 4;
- в) 2;
- г) 5.

9. Считается ли ошибкой, если мяч был отбит ногой:

- а) да;
- + б) нет;
- в) любое касание запрещено;
- г) если отбит стопой.

10. На сколько игровых зон делится игровая площадка:

- а) 4;
- + б) 6;
- в) 2;
- г) 12.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 10 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие

	умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Тема 26-33. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками. Обучение и совершенствование техники подачи мяча. Обучение и совершенствование техники атакующего удара. Обучение и совершенствование техники блокирования. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад». Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.

Нормативы по волейболу для студентов основной группы

оценка, баллы	передача мяча двумя руками сверху, кол-во раз		передача мяча двумя руками снизу, кол-во раз	
	Юноши	Девушки	Юноши	Девушки
15	30	20	20	15
12	25	17	17	13
9	18	14	14	10
6	14	9	10	7
3	7	6	6	5

Нормативы по волейболу для студентов специальной группы

оценка, баллы	передача мяча двумя руками сверху, кол-во раз		передача мяча двумя руками снизу, кол-во раз	
	Юноши	Девушки	Юноши	Девушки

15	25	17	17	13
12	18	14	14	10
9	14	9	10	7
6	7	6	6	5
3	5	4	4	3

Тема 34. Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, количество раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30

3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (количество раз)	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины (количество раз)	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150

3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа, кол-во раз	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	50	40	30	20	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

Тема 35. Атлетизм. Введение в вид спорта «атлетизм».

1. Основным строительным материалом организма, необходимым для образования новых мышечных волокон является:

- а) жиры;
- + б) белки;
- в) углеводы;
- г) минеральные вещества.

2. Структурной единицей скелетной мышцы является:

- + а) поперечно - полосатое мышечное волокно;
- б) белковый компонент;
- в) жировой компонент;
- г) углеводный компонент.

3. Какое упражнение из атлетических видов не входит в пауэрлифтинг?

- а) жим лежа;
- + б) рывок;
- в) приседание со штангой;
- г) рывок гири.

4. Гиревой спорт направлен на развитие:

- + а) силовой выносливости;
- б) взрывная сила;
- в) скоростно-силовая выносливость;
- г) суставной гибкости.

5. Относительная сила - это:

- + а) $F_{\text{отн.}} = \frac{F_{\text{макс.}}}{\text{масса тела}};$

- б) $F_{\text{отн.}} = \frac{\text{масса тела.}}{F_{\text{макс.}}};$

- в) $F_{\text{отн.}} = \frac{\text{масса тела.}}{2 F_{\text{макс.}}};$

- г) $F_{\text{отн.}} = \frac{2 F_{\text{макс.}}}{\text{масса тела.}}$

6. Какие мышечные волокна характеризуются высокой сократительной скоростью и возможностью развивать большую силу:

- а) красные;
- + б) белые;
- в) продольные;
- г) поперечные.

7. Количеством поднятых штанг определяется:

- а) интенсивность;
- + б) объем;
- в) вариантность;
- г) вес.

8. Какой из методов развития силы не относится к динамическим?

- а) плеометрический;
- б) комбинированный;
- + в) изометрический;
- г) максимальных усилий.

9. Какое соревновательное упражнение не включено в тяжелую атлетику?

- а) толчок;
- + б) жим лежа;
- в) рывок;
- г) присед.

10. Какое количество повторений в подходе выполняется при использовании метода максимальных усилий?

- а) 4 - 6;
- + б) 1 – 3;
- в) 6 – 10;

- г) 5 – 7.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 10 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы 36-41. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях. Обучение и совершенствование техники становой тяги. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.

Нормативы атлетическая гимнастика (юноши)

для студентов основной группы

Юноши

весовая категория	до 60 кг		до 70 кг		до 80 кг		до 90 кг		до 100 кг		свыше 100кг	
Оценка, баллы	жим лежа, кг	приседание, кг	жим лежа, кг	приседание, кг	жим лежа, кг	приседание, кг	жим лежа, кг	приседание, кг	жим лежа, кг	приседание, кг	жим лежа, кг	приседание, кг
15	70,0	80,0	80,0	90,0	90,0	100,0	100,0	110,0	110,0	120,0	120,0	130,0
12	60,0	70,0	70,0	80,0	80,0	90,0	90,0	100,0	100,0	110,0	110,0	120,0
9	50,0	60,0	60,0	70,0	70,0	80,0	80,0	90,0	90,0	100,0	100,0	110,0
6	40,0	50,0	50,0	60,0	60,0	70,0	70,0	80,0	80,0	90,0	90,0	100,0
3	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0	60,0	60,0	70,0	70,0	80,0	80,0	90,0

Нормативы атлетическая гимнастика (девушки)

для студентов основной группы

Оценка, баллы	Вес до 60 кг		Вес свыше 60 кг	
	жим лежа с весом штанги 20 кг, кол-во раз	приседание с весом штанги 25 кг, кол-во раз	жим лежа с весом штанги 25 кг, кол-во раз	приседание с весом штанги 30 кг, кол-во раз
15	20	20	20	20
12	15	15	15	15
9	10	10	10	10
6	5	5	5	5
3	3	3	3	3

Нормативы атлетическая гимнастика (юноши)

для студентов специальной группы

Оценка, баллы	жим лежа, кг	приседание, кг
15	40,0	40,0
12	30,0	30,0
9	20,0	20,0
6	10,0	10,0
3	5,0	5,0

Нормативы атлетическая гимнастика (девушки)

для студентов специальной группы

Оценка, баллы	Жим лежа с весом штанги 20 кг, кол-во раз	Приседание с весом штанги 25 кг, кол-во раз
15	20	20
12	15	15
9	10	10
6	5	5
3	3	3

Тема 42-44. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Совершенствование техники прыжков в длину.

Нормативы по легкой атлетике для студентов основной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	48,0	3.20	35,0	1.45
12	50,0	3.35	38,0	1.56
9	52,0	3.45	41,0	2.08
6	54,0	3.55	44,0	2.19
3	56,0	4.10	46,0	2.31

Нормативы по легкой атлетике для студентов специальной группы

	юноши	девушки

Оценка, баллы	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	58,0	5.20	45,0	2.45
12	60,0	5.35	48,0	2.56
9	62,0	5.45	51,0	3.08
6	64,0	5.55	54,0	3.19
3	66,0	6.10	56,0	3.31

Тема 45. Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), кол-во раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой – кол-во раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)
для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00

2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине, кол-во раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях, кол-во раз)	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины, кол-во раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150

3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа, кол-во раз	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	50	40	30	20	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

Тема 46-48. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники кроссового бега. Совершенствование физических качеств.

Нормативы по легкой атлетике для студентов основной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	48,0	3.20	35,0	1.45
12	50,0	3.35	38,0	1.56
9	52,0	3.45	41,0	2.08
6	54,0	3.55	44,0	2.19
3	56,0	4.10	46,0	2.31

Нормативы по легкой атлетике для студентов специальной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	58,0	5.20	45,0	2.45
12	60,0	5.35	48,0	2.56
9	62,0	5.45	51,0	3.08
6	64,0	5.55	54,0	3.19
3	66,0	6.10	56,0	3.31

Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».

Борьба.

1. Основное отличие вольной борьбы от греко-римской:

- а) размерами ковра для борьбы;
- б) временем, отведенным на схватку;

- + в) полной свободой захватов и действий ногами;
- г) набором используемых приемов.

2. Отличие борьбы дзюдо от борьбы САМБО:

- + а) разрешенными удушающими приемами;
- б) разрешенными бросками с колен;
- в) разрешенным болевыми приемами на руку;
- г) разрешены подкаты.

3. В какой стране берет начало борьба САМБО?

- а) Япония;
- б) США;
- + в) СССР;
- г) Китай.

4. Допустимые цвета экипировки в борьбе САМБО (все верно, кроме):

- + а) белый;
- б) синий;
- в) красный;
- г) зеленый.

5. В каком виде борьбы разрешены болевые приемы?

- + а) вольная борьба;
- б) греко-римская борьба;
- в) САМБО;
- г) дзюдо.

6. В чем отличие боевого раздела САМБО от спортивного?

- а) проведение болевых приемов;
- б) переводение бросковой техники;
- + в) проведение ударной техники;
- г) проведение удушающей техники.

7. Что означает «чистая победа»?

- а) когда противник брошен за ковер;
- + б) когда противник брошен на спину;
- в) когда победитель провел большее количество приемов;
- г) когда победитель провел большее количество атак.

8. Что положено в основу борьбы САМБО?

- + а) самооборона без оружия;
- б) самооборона с применением холодного оружия;
- в) самооборона без применения ударной техники;
- г) самооборона без применения бросковой техники.

9. В каких единицах оцениваются действия борцов за проведение приемов?

- + а) в балах;
- б) в оценочных значениях;
- в) в очках;
- г) в количественных единицах.

10. Какой вид борьбы не включен в программу Олимпийских игр?

- а) греко-римская борьба;
- б) дзюдо;
- + в) САМБО;
- г) карате.

Фитнес.

1. Фитнес – это:

- а) система физических упражнений, главным образом, с отягощением, которая основывается на научных знаниях анатомии, физиологии, биохимии;
- б) синтез общеразвивающих упражнений (разновидностей бега, прыжков, скачков и т.п.);
- + в) система физических упражнений, объединяющих множество видов двигательной активности (бег, плавание, аэробика и ее разновидности, атлетическая гимнастика, стретчинг и т.д.) направленное на оздоровление организма человека;
- г) вид спорта.

2. Отличительной особенностью занятий аэробикой является:

- а) выполнение упражнений циклического характера в анаэробном режиме энергообеспечения мышечной деятельности;
- + б) выполнение упражнений ациклического характера в аэробном режиме энергообеспечения мышечной деятельности;
- в) выполнение упражнений циклического характера в аэробном режиме энергообеспечения мышечной деятельности;
- г) носят оздоровительный характер.

3. Кто впервые ввел понятие «ритмическая гимнастика»?

- + а) Ж. Далькроз;
- б) К. Купер;
- в) Дж. Фонда;
- г) С. Ром.

4. Как называется вид аэробики с элементами боевых искусств и единоборств:

- а) степ-аэробика;
- б) пилатес;
- + в) Тай-бо;
- г) йога.

5. Термин «аэробика» впервые был введен:

- а) Айседорой Дункан;
- б) Джейн Фондой;
- + в) Кеннетом Купером;
- г) Женеви́евой Стеббинс.

6. Какие упражнения применяются в заключительной части занятия по фитнес-аэробике:

- а) общеразвивающие упражнения;
- б) ходьба;
- в) бег и прыжки;
- + г) упражнения на растягивание.

7. Задачи аэробики включают (верно все, кроме):

- а) укрепление здоровья, профилактика заболеваний;
- б) формирование осанки, сохранение двигательной функции;
- в) развитие физических качеств;
- + г) достижение высоких результатов в виде спорта.

8. Выберите утверждение, не соответствующее данному выражению: «Разминка в аэробике должна предусматривать следующее»:

- а) постепенное увеличение ЧСС;
- б) увеличение температуры тела (разогревание);
- + в) снижение процессов метаболизма;
- г) снижение возможности возникновения травм.

9. Выберите утверждение, не соответствующее данному выражению: «Основная часть преследует следующие цели»:

- а) увеличение возможностей сердечно-сосудистой и дыхательной систем;

- + б) снижение импульсов от работающих мышц к ЦНС;
- в) увеличение тонуса основных мышечных групп;
- г) ускорение обменных процессов и увеличение расхода энергии.

10. К средствам аэробики не относятся:

- а) элементы различных танцев;
- б) элементы основной гимнастики;
- + в) упражнения на гимнастических снарядах;
- г) упражнения с предметами (мячи, степы, гантели).

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 10 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы 50-56. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами). Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками). Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробики. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики. Совершенствование

физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.
«Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнесу.

Нормативы по борьбе для студентов основной группы

оценка, баллы	выполнение приемов в партере (юноши), выполнение элементов акробатики (девушки), кол-во раз		выполнение приемов в стойке, кол-во раз	
	юноши	девушки	юноши	девушки
15	12	10	10	5
12	9	8	8	4
9	6	6	6	3
6	4	3	3	2
3	2	1	1	1

Нормативы по фитнесу для студентов основной группы

оценка, баллы	поднимание и опускание туловища из положения лежа на спине, кол-во раз за 30 с.	прыжки через скакалку, кол-во раз за 1 мин	отжимания кол-во раз
15	26	150	25
12	21	125	20
9	17	90	17
6	12	65	15
3	8	40	10

Нормативы по борьбе для студентов специальной группы

оценка, баллы	выполнение приемов в партере (юноши), выполнение элементов акробатики (девушки), кол-во раз		выполнение приемов в стойке, кол-во раз	
	юноши	девушки	юноши	девушки
15	8	7	8	7
12	7	6	7	6
9	5	4	5	4
6	3	2	3	2

3	2	1	2	1

Нормативы по фитнесу для студентов специальной группы

оценка, баллы	поднимание и опускание туловища из положения лежа на спине, кол-во раз за 30 с.	прыжки через скакалку, кол-во раз за 30 сек	отжимания кол-во раз
15	26	70	25
12	21	55	20
9	17	40	17
6	12	25	15
3	8	10	10

Тема 57. Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол- во раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), кол-во раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой, кол- во раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см.)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине, кол-во раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях, кол-во раз	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины, кол-во раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м.)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	6	4	2
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	50	40	30	20	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек. – количество раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

Тема 58. Баскетбол. Введение в вид спорта «баскетбол».

1. Кто изобрел игру «баскетбол»?

- + а) Джеймс Нейсмит;
- б) Карим Абдул Джаббар;
- в) Эван Чемберлен;
- г) Джейн Фонда.

2. Из скольких периодов состоит игра «баскетбол»?

- а) 2;
- б) 3;
- + в) 4;
- г) 6.

3. Сколько очков засчитывается в баскетболе за попадание в корзину при броске со средней или ближней дистанции?

- а) 1;
- + б) 2;
- в) 3;
- г) 0.

4. Какое количество игроков должно находиться на баскетбольной площадке в начале игры?

- а) 3;
- + б) 5;
- в) 8;

- г) 4.

5. Как называется игра в уличный баскетбол?

- а) пейнтбол;

+ б) стритбол;

- в) фитбол;

- г) сайдбол.

6. Нарушение правил в баскетболе называется:

+ а) фол;

- б) подкат;

- в) аут;

- г) штрафной.

7. В каком году сборная СССР стала олимпийским чемпионом по баскетболу?

- а) 1980;

+ б) 1972;

- в) 1976;

- г) 1968.

8. Сколько фолов может получить игрок в одной игре по правилам ФИБА?

- а) 6;

+ б) 5;

- в) 4;

- г) 3

9. Высота кольца в баскетболе.

- а) 3,15;

+ б) 3,05;

- в) 2,03;

- г) 2,95.

10. Размеры площадки в баскетболе:

+ а) 28*15;

- б) 29*15;

- в) 20*15;

- г) 36*9.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено» 10 б.	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» 0 б.	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = \frac{V}{O} \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в тесте.

Темы 59-69. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста. Обучение и совершенствование техники ведения мяча. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета. Совершенствование физических качеств баскетболиста. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков. Обучение и совершенствования техники и тактики игры. Обучение и совершенствования передвижений в защите.

Нормативы по баскетболу для студентов основной группы

оценка, баллы	штрафные броски, кол-во раз		количество правильно выполненных бросков по кольцу с ведением правой (левой) рукой, кол- во раз
	юноши	девушки	юноши/девушки
15	7	6	10 - 10
12	6	5	10 - 8

9	5	4	10 - 6
6	4	3	10 - 4
3	3	2	10 - 2

Нормативы по баскетболу для студентов специальной группы

оценка, баллы	штрафные броски, кол-во раз		количество правильно выполненных бросков по кольцу с ведением правой (левой) рукой, кол- во раз
	юноши	девушки	юноши/девушки
15	7	6	10 - 10
12	6	5	10 - 8
9	5	4	10 - 6
6	4	3	10 - 4
3	3	2	10 - 2

Темы 70-72. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники кроссового бега. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.

Нормативы по легкой атлетике для студентов основной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	48,0	3.20	35,0	1.45
12	50,0	3.35	38,0	1.56
9	52,0	3.45	41,0	2.08
6	54,0	3.55	44,0	2.19
3	56,0	4.10	46,0	2.31

Нормативы по легкой атлетике для студентов специальной группы

Оценка, баллы	юноши		девушки	
	бег 300 м, сек.	бег 1000 м, мин	бег 200 м, сек.	бег 500 м, мин
15	58,0	5.20	45,0	2.45
12	60,0	5.35	48,0	2.56

9	62,0	5.45	51,0	3.08
6	64,0	5.55	54,0	3.19
3	66,0	6.10	56,0	3.31

Тема 73. Контроль общей физической подготовленности (девушки) для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	9	6	3
1	Бег 2000 м (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1000 м (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15,7	16,0	17,0	17,9	18,7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), кол-во раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой – кол-во раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)
для студентов основной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	9	6	3
1	Бег 3000 м (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1000 м (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13,2	13,8	14,0	14,3	14,6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215

5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине, кол-во раз	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях, кол-во раз	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины, кол-во раз	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин., кол-во раз	150	125	90	65	40
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

Контроль общей физической подготовленности (девушки)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	9	6	3
1	Бег 30 м (сек)	4,5	5,4	6,4	7,5	8,2
2	Прыжки в длину с места (см)	180	170	160	150	140
3	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, кол-во раз	25	20	17	13	10
4	Поднимание туловища из положения лежа (кол-во раз)	40	30	20	15	10
5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2000	1650	1200	800	400

Контроль общей физической подготовленности (юноши)

для студентов специальной группы

№	Тесты	Оценка в баллах				
		10	8	9	6	3
1	Бег 30 м (сек)	4,0	4,8	5,6	6,4	7,2
2	Прыжки в длину с места (см)	220	200	180	165	150
3	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа, кол-во раз	45	36	27	12	2
4	Поднимание туловища из положения лежа, кол-во раз	50	40	30	20	10

5	Прыжки через скакалку за 30 сек., кол-во раз	70	55	40	25	10
6	Тест Купера (м)	2450	2050	1650	1200	700

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ,
КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,
РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Не предусмотрено

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Типовые контрольные задания

для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ вопроса / задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	1-30	31-60	61-90

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. История развития легкой атлетики. Краткая характеристика видов легкой атлетики.
2. Психофизиологическая характеристика воздействия легкоатлетических упражнений.
3. Техника бега на короткие, средние, длинные дистанции марафона, эстафетный бег.
4. Средства и методы общефизической подготовки (ОФП) и специальные упражнения по легкой атлетике.
5. Основные средства и методы тренировки в беге на короткие, средние и длинные дистанции.
6. Виды соревнований по легкой атлетике. Организация судейства по видам.

7. История развития баскетбола. Краткая характеристика игры в баскетбол.
8. Воздействие игры в баскетбол на физическое развитие и психологические качества и свойства личности.
9. Оборудование, инвентарь для баскетбола.
10. Основные правила игры в баскетбол.
11. Основные положения баскетбола (начало игры, спорный мяч, вбрасывание, штрафной бросок, технический бросок).
12. История возникновения и развития волейбола. Краткая характеристика игры в волейбол.
13. Воздействие волейбола на физическое развитие, психологические качества и свойства личности.
14. Оборудование и инвентарь для игры в волейбол.
15. История возникновения и развития настольного тенниса. Краткая характеристика игры в настольный теннис.
16. Воздействие настольного тенниса на физическое развитие, психологические качества и свойства личности.
17. Оборудование и инвентарь для настольного тенниса.
18. Исторические предпосылки возникновения и развития спортивной борьбы как вида физических упражнений. Краткая характеристика спортивной борьбы.
19. Воздействие спортивной борьбы на физическое развитие, психологические качества и свойства личности.
20. Краткая характеристика и отличительные особенности видов спортивной борьбы.
21. Оборудование, инвентарь и форма для занятий основными видами спортивной борьбы.
22. Основные пункты правил по борьбе: начало и окончание схватки, результат схватки, запрещенные действия.
23. История развития и современное состояние атлетизма. Краткая характеристика атлетизма.
24. Особенности занятий атлетизмом юношей и девушек с различным типом телосложения.
25. Основные методические принципы и средства при занятиях атлетической гимнастикой.
26. Гигиенические требования и профилактика травматизма на занятиях атлетической гимнастикой.
27. Задачи аэробики. Воздействие аэробики на физическое развитие и психологические качества.
28. Гигиенические требования и профилактика травматизма на занятиях аэробикой.
29. Перечислите и дайте определения, что включает в себя понятие акробатика. Виды акробатики.
30. Перечислите акробатические упражнения-элементы. Перечислите физические качества и свойства личности развиваются при занятиях акробатикой.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

31. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по легкой атлетике.
32. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по баскетболу.
33. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по атлетизму.
34. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по настольному теннису.
35. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по аэробике.
36. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по волейболу.
37. Обеспечение техники безопасности и гигиенических требований занятий по спортивной борьбе.
38. Раскрыть порядок организации и проведения соревнований по баскетболу.
39. Раскрыть порядок организации и проведения соревнований по волейболу.
40. Расписать порядок организации и проведения соревнований по настольному теннису.
41. Раскрыть порядок организации и проведения соревнований по легкой атлетике.
42. Раскрыть порядок организации и проведения соревнований по спортивной борьбе. Система проведения, положение, судейская коллегия-бригада.
43. Раскрыть порядок организации и проведения соревнований по пауэрлифтингу.
44. Раскрыть порядок организации и проведения соревнований по фитнес-аэробике.
45. Раскрыть особенности самостоятельных занятий студента по легкой атлетике.
46. Раскрыть особенности самостоятельных занятий студента по волейболу.
47. Расписать особенности самостоятельных занятий студента по настольному теннису.
48. Раскрыть особенности самостоятельных занятий студента по спортивной борьбе.
49. Раскрыть особенности самостоятельных занятий студента по атлетизму.
50. Раскрыть особенности самостоятельных занятий студента по аэробике.
51. Раскрыть особенности самостоятельных занятий студента по баскетболу.
52. Раскрыть методы контроля физического состояния организма.
53. Раскрыть методы оценки функционального состояния организма.
54. Раскрыть методы оценки физического развития организма.
55. Раскрыть основные, стандартные положения борца и технические действия.
56. Раскрыть основные пункты правил игры в волейбол.
57. Раскрыть основные технические действия в настольном теннисе.
58. Раскрыть основные технические действия в волейболе.
59. Раскрыть основные технические действия в баскетболе.

60. Раскрыть основные технические действия в легкой атлетике.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

	Двигательные навыки	Основная группа оценка «зачтено» юноши/девушки	Специальная группа, «зачтено»
61.	Бег 300 м./бег 200 м, сек.	52,0 / 41,0	62,0 / 51,0
62.	Бег 1000 м. / бег 500 м.	3,45 / 2,08	5.45 / 3.08
63.	Бег 3000/2000 м (мин., сек)	13,10 / 11,15	-
64.	Бег 100 м (сек)	14,0 / 17,0	-
65.	Бег 30 м., сек.	-	5,6 / 6,4
66.	Равновесие «ласточка», сек.	10	10
67.	Прыжок в группировке, к-во раз за 30 сек.	10	6
68.	Удержание положения «мост», сек.	10	10
69.	Нападающий удар «накат» – слева – справа, кол-во раз	6	5
70.	Защитный удар «подрезка мяча» – слева – справа, кол-во раз	6	5
71.	Передача мяча двумя руками сверху над собой, кол-во раз	18 / 14	14 / 9
72.	Подача сверху (из 10 подач)	5 / 4	10/7
73.	Передача мяча двумя руками снизу впереди, кол-во раз	10	8
74.	Подача снизу (из 10 подач)	6 / 5	5/4
75.	Жим лежа, кг (юноши) Жим лежа, 20 кг (девушки), кол-во раз	70 / 10	50,0 / 8
76.	Приседание, кг (юноши) Приседание, 25 кг (девушки), кол-во раз	80 / 10	40 / 8

77.	Выполнение приемов в партере (юноши), выполнение элементов акробатики (девушки), кол-во раз	6 / 6	5 / 4
78.	Выполнение приемов в стойке, кол-во раз	6 / 3	5 / 4
79.	Поднимание и опускание туловища из положения лежа на спине, кол-во раз за 30 с.	17	17
80.	Прыжки через скакалку, кол-во раз за 30 сек.	90	40
81.	Отжимания кол-во раз за 1 мин.	17	17
82.	Штрафные броски, кол-во раз	5 / 4	5 / 4
83.	Количество правильно выполненных бросков по кольцу с ведением правой (левой) рукой, кол-во раз	10 / 6	10 / 6
84.	Прыжки через скакалку за 1 мин. / 30 сек., кол-во раз	90 / 90	40 / 40
85.	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (количество раз)/Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке, количество раз	10 / 17	27 / 17
86.	Прыжки в длину с места (см)	230 / 170	180 / 160
87.	В висе поднимание ног до касания перекладины (количество раз) / Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см), количество раз	5 / 10	4/8
88.	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	40 / 40	30 / 20
89.	Тест Купера (м)	2000 / 1850	1650 / 1200
90.	Наклон вперед из положения стоя	13 / 16	13 / 16

Шкала и критерии оценивания знаний и умений и навыков при проведении промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Знать: Обучающийся дает правильные ответы на вопросы и демонстрирует сформированные и систематические знания. Уметь: Обучающийся показывает успешное и систематическое умение использовать полученные знания. Владеть: Обучающийся выполняет зачетные требования по видам спорта и ОФП на «удовлетворительно» или выше. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено»	Знать: Обучающийся дает не правильные ответы на вопросы и обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний). Уметь: Обучающийся не показывает фрагментарных умений использования полученные знания (отсутствие умений). Владеть: Обучающийся выполняет зачетные требования по видам спорта и ОФП на «неудовлетворительно». Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке
к промежуточной аттестации

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на практических занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к промежуточной аттестации обучающимся необходимо повторить материал практических занятий по всем темам. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется соответствием критериям «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛ Я ПРОВЕРКИ ОСТАТОЧНЫХ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1	Задачи, решаемые в процессе физического воспитания в вузе. Верно все, кроме: 1) воспитательные; 2) рекреационные; 3) образовательные; 4) оздоровительные. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	2. Рекреационная задача Рекреация (лат. recreatio - восстановление) - комплекс оздоровительных мероприятий, осуществляемых с целью восстановления физического, эмоционального, социального, психического самочувствия и работоспособности здорового, но утомленного человека. Последнее определение, указывающие на то, что рекреация обязательно направлена на здорового человека, является ключевым и дает нам понимание разницы между рекреацией и реабилитацией, рекреацией и различными формами физической терапии.
2	К формам самостоятельных занятий физическими упражнениями относятся (верно все, кроме): 1) физические упражнения в течение учебного дня; 2) факультативные занятия; 3) утренняя гигиеническая гимнастика; 4) самостоятельные тренировочные занятия. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	4. На данный момент можно выделить четыре формы самостоятельных занятий: 1) утренняя гигиеническая гимнастика; 2) упражнения в течение учебного или рабочего дня; 3) тренировочные занятия; 4) прогулки перед сном.

3	Формы профессионально-прикладной физической подготовки. Верно все, кроме: 1) секционные занятия в вузе по прикладным видам спорта; 2) самостоятельные занятия по прикладным видам спорта в спортивных группах вне вуза; 3) урочные формы занятий с использованием элементов ППФП; 4) занятия в группах ЛФК. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	4. (ППФП) – разновидность специальной физической подготовки, нацеленной на психофизическую подготовку человека к профессиональному труду (это отдельный вид подготовки).
4	Врачебный контроль направлен на: 1) изучение состояния здоровья; б) определение методов тренировки силовых способностей; 2) повышение общей работоспособности; 3) влияния на организм регулярных физических нагрузок; 4) достижение спортивного результата; 5) планирование тренировочного процесса. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	1/4 Врачебный контроль — это комплексное медицинское обследование, проводимое совместно врачом и преподавателем физического воспитания с целью оценки воздействия на организм физических нагрузок, установления уровня функциональной готовности и на основании этого совершенствование учебно-тренировочного процесса. Врачебное обследование подразделяется на первичное, вторичное и дополнительное.

5	Основным средством физической культуры является: 1) наглядные пособия; 2) физические упражнения; 3) спортивные сооружения, инвентарь; 4) оздоровительные силы природы; 5) видео-курсы; 6) бег. Ответ: Обоснование:	2/4 К средствам физической культуры относятся не только физические упражнения, но и оздоровительные силы природы (солнце, воздух и вода), гигиенические факторы (режим труда, сна, питания, санитарно-гигиенические условия). Использование оздоровительных сил природы способствует укреплению и активизации защитных сил организма, стимулирует обмен веществ и деятельность физиологических систем и отдельных органов.

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6

Прочитайте текст и установите соответствие.

Виды спорта и физические качества, которые они развивают

	Физические качества	Определения
1	Сила	А. легкая атлетика, лыжный спорт
2	Выносливость	Б. гимнастика, акробатика
3	Гибкость	В. тяжелая атлетика, пауэрлифтинг
4	Скорость (быстрота)	Г. плавание, гребля
		Д. футбол

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1В2ГЗБ4А

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Физические качества и их определениями: <table border="1" data-bbox="284 271 1026 1205"> <tr> <td></td> <td>Физические качества</td> <td>Определения</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Сила</td> <td>А. способность совершать движения с большой амплитудой</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Выносливость</td> <td>Б. способность противостоять утомлению и выполнять физическую работу в течение длительного времени без снижения работоспособности</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Гибкость</td> <td>В. способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Скорость (быстрота)</td> <td>Г. способность человека к выполнению действий в минимальный промежуток времени</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Д. способность человека выполнять двигательное действие с максимальной точностью</td> </tr> </table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table border="1" data-bbox="284 1460 1058 1608"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Физические качества	Определения	1	Сила	А. способность совершать движения с большой амплитудой	2	Выносливость	Б. способность противостоять утомлению и выполнять физическую работу в течение длительного времени без снижения работоспособности	3	Гибкость	В. способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий	4	Скорость (быстрота)	Г. способность человека к выполнению действий в минимальный промежуток времени			Д. способность человека выполнять двигательное действие с максимальной точностью	1	2	3	4					1В2Б3А4Г
	Физические качества	Определения																											
1	Сила	А. способность совершать движения с большой амплитудой																											
2	Выносливость	Б. способность противостоять утомлению и выполнять физическую работу в течение длительного времени без снижения работоспособности																											
3	Гибкость	В. способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий																											
4	Скорость (быстрота)	Г. способность человека к выполнению действий в минимальный промежуток времени																											
		Д. способность человека выполнять двигательное действие с максимальной точностью																											
1	2	3	4																										

8	Прочитайте текст и установите соответствие. Вид соревнований легкой атлетики и дисциплины, которые в них входят: <table><tr><td>1. Бег на короткие дистанции</td><td>А. Копье, диск, молот, толкание ядра</td></tr><tr><td>2. Бег на средние дистанции</td><td>Б. в длину, тройной прыжок, в высоту, с шестом</td></tr><tr><td>3. Прыжки</td><td>В. 60 м.; 100 м.; 200 м.; 400 м.</td></tr><tr><td>4. Метания</td><td>Г. 800м.; 1500м.; 3000 м. препятствиями</td></tr><tr><td></td><td>Д. 3000м.; 5000 м.; 10 000м.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1. Бег на короткие дистанции	А. Копье, диск, молот, толкание ядра	2. Бег на средние дистанции	Б. в длину, тройной прыжок, в высоту, с шестом	3. Прыжки	В. 60 м.; 100 м.; 200 м.; 400 м.	4. Метания	Г. 800м.; 1500м.; 3000 м. препятствиями		Д. 3000м.; 5000 м.; 10 000м.	1	2	3	4					1В2ГЗБ4А
1. Бег на короткие дистанции	А. Копье, диск, молот, толкание ядра																			
2. Бег на средние дистанции	Б. в длину, тройной прыжок, в высоту, с шестом																			
3. Прыжки	В. 60 м.; 100 м.; 200 м.; 400 м.																			
4. Метания	Г. 800м.; 1500м.; 3000 м. препятствиями																			
	Д. 3000м.; 5000 м.; 10 000м.																			
1	2	3	4																	
9	Прочитайте текст и установите соответствие Вид спорта и размер площадки. <table><tr><td>1. Футбол</td><td>А.16 м.*28 м.</td></tr><tr><td>2. Баскетбол</td><td>Б. 90 м. *120 м.</td></tr><tr><td>3. Волейбол</td><td>В. 16 м.*32 м.</td></tr><tr><td>4. Большой теннис</td><td>Г. 9 м.*18 м.</td></tr><tr><td></td><td>Д. 25 м.* 50м.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1. Футбол	А.16 м.*28 м.	2. Баскетбол	Б. 90 м. *120 м.	3. Волейбол	В. 16 м.*32 м.	4. Большой теннис	Г. 9 м.*18 м.		Д. 25 м.* 50м.	1	2	3	4					1Б2А3Г4В
1. Футбол	А.16 м.*28 м.																			
2. Баскетбол	Б. 90 м. *120 м.																			
3. Волейбол	В. 16 м.*32 м.																			
4. Большой теннис	Г. 9 м.*18 м.																			
	Д. 25 м.* 50м.																			
1	2	3	4																	

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Понятие и его определение: <table><tr><td>1. Физическая культура</td><td>А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности</td></tr><tr><td>2. Спорт</td><td>Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней</td></tr><tr><td>3. Физическое воспитание</td><td>В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.</td></tr><tr><td>4. Физическое развитие</td><td>Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания</td></tr><tr><td></td><td>Д. Специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определённой профессиональной деятельности</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1. Физическая культура	А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности	2. Спорт	Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней	3. Физическое воспитание	В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.	4. Физическое развитие	Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания		Д. Специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определённой профессиональной деятельности	1	2	3	4					1Г2В3Б4А
1. Физическая культура	А. Сфера социальной деятельности, направленная на сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей человека в процессе осознанной двигательной активности																			
2. Спорт	Б. Часть физической культуры, подразумевающая собственно соревновательную деятельность и специальную подготовку к ней																			
3. Физическое воспитание	В. Социально-педагогический процесс, направленный на формирование здорового, физически совершенного, социально активного подрастающего поколения.																			
4. Физическое развитие	Г. Закономерный процесс формирования и изменения биологических форм и функций организма человека под влиянием условий жизни и воспитания																			
	Д. Специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определённой профессиональной деятельности																			
1	2	3	4																	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности																				

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Последовательность разминки на занятии по физической культуре: 6. Махи ногами; 7. Приседания; 8. Наклоны головы; 9. Повороты корпусом; 10. Вращения в плечевом поясе; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						35412
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Последовательность обучения подачи в волейболе: 1. имитация; 2. рассказ; 3. показ; 4. отработка подачи; 5. имитация подачи в целом. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						23154
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Водные процедуры проводятся в такой последовательности: 5. Контрастные ванны; 6. Обливание; 7. Обтирание; 8. Контрастный душ. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					3241	

14	Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы формирования адаптации к физическим нагрузкам: 6. Увеличение резервных возможностей; 7. Острая реакция на нагрузку; 8. Изменение структуры и физиологических характеристик; 9. Приспособление к регулярным тренировкам; 10. Функциональное восстановление. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						24513	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в хронологическом порядке появления разновидностей техники прыжка в высоту, начиная с самого раннего. 1. «Фосбери-флоп»; 2. «Перекидной»; 3. «Перекат»; 4. «Волна»; 5. «Перешагивание». Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							54321
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Перечислите способы регулирования физических нагрузок: Ответ: _____ _____ _____	Изменение исходных положений, скорости выполнения, амплитуды движений, количества повторений, продолжительности и характера отдыха						

17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Определите содержание подготовительной части самостоятельного тренировочного занятия: Ответ: _____ _____	Подготовительная часть (разминка) делится на 2 части: общеразогревающую и специальную. Общеразогревающая часть состоит из ходьбы, медленного бега, общеразвивающих гимнастических упражнений для всех групп мышц. Специальная часть направлена на подготовку к основной части в избранном виде спорта, используя при этом специальные и подводящие упражнения.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Определите особенности циклических видов упражнений. Ответ: _____ _____	Цель циклических упражнений - преодоление дистанции (ходьба, бег, плавание, гребля, велоспорт, лыжный и конькобежный спорт). Циклические упражнения характеризуются многократным повторением одного и того же движения.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Упражнения для снятия утомления при длительной статической работе в положении стоя. Ответ: _____ _____	Наклоны и повороты головы, упражнения для верхнего плечевого пояса, наклоны и повороты туловища, ходьба, полу-приседы, маховые движения ногами, в исходном положении стоя или сидя пружинящие движения стопами

20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Рассчитайте максимальный вес жима штанги лежа на грудь на горизонтальной скамье при количестве повторений 8 раз и весе штанги 100 кг Ответ: _____ _____	Макс.вес+(Вес штанги, кг * кол-во повторений*0,0333) + вес штанги, кг $(100 \cdot 8 \cdot 0,0333) + 100 = 133$ кг на выполнение 1 подъема штанги

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине.

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)

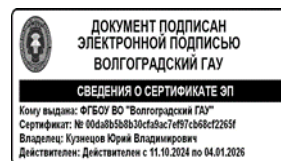
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуж свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1. В.03. Организация питания в туристических и гостиничных комплексах

Уровень основной образовательной программы академический
бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Профиль «Технология и организация ресторанного сервиса»

Форма обучения очная, заочная

Год начала освоения программы 2024

Волгоград

2025

Автор:

Профессор

В.Н. Павленко

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»

Руководитель образовательной программы,

Профессор кафедры

О.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от « 24 » апреля 2025г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 3 от « 27 » мая 2025 г.

Председатель методической

комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	1. Услуги общественного питания должны отвечать? 1. Требованиям безопасности и экологичности 2. Требованиям экономичности 3. Требованиям управляющего 4. требованиям производства кулинарной продукции	1
2	Ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту? 1. Хостес 2. Официант 3. Бармен 4. Сомелье	4
3	Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина? 1. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую 2. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую 3. Нет различий 4. Одинаковые	2
4	Выбери вспомогательный прибор: 1. Ложка для бульона 2. Вилка для раков 3. Вилка кокотная 4. Десертная ложка	2
5	Какой из следующих процессов позволяет увеличить срок хранения зерна? 1) увлажнение; 2) сушка; 3) замораживание; 4) ферментация.	2
6	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: 1) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; 2) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; 3) мука, дрожжи, соль, вода; 4) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.	3

7	. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы? 1. 5-15 2. 15-25 3. 25-35 4. 35-45	3
8	Какой прибор не входит в сервировку для ужина? 1. Столовая тарелка 2. Рюмка для вина 3. Столовая ложка 4. Салфетка	4
9	Чем из названного сервируется стол в первую очередь? 1. Столовые приборы 2. Скатерть 3. Салфетка 4. Столовая посуда.	2
10	1. Температуру подачи горячих закусок? 1. 70-75 оС 2. 75-80 оС 3. 80-85 оС 4. 85-90 оС	4
Вариант 2		
1	Температуру подачи холодных закусок? 1. 10 °С 2. 12 °С 3. 14 °С 4. 16 °С	2
2	Что предлагают к горячим мясным блюдам? 1. Сухие белые вина 2. Красные сухие вина 3. Крепкие вина 4. Шампанское	2
3	Что такое кофе-брейк? 1. Завтрак, перетекающий в обед 2. Обслуживание участников совещаний, конференций 3. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни 4. Зал, для обслуживания комплексными обедами	2
4	Какой из следующих продуктов является источником сложных углеводов? 1) сахар; 2) макароны из цельнозерновой муки; 3) конфеты; 4) газированная вода.	2
5	Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания – это? 1. Культура обслуживания	1

	2. Этикет 3. Метод планирования 4. Анкетирование	
6	Ответственность за пожарную безопасность на объекте несет? 1. Заведующий цехом 2. Повар-бригадир 3. Повар 4. Руководитель предприятия	4
7	Холодный чай подают: 1. С маслом 2. С молоком 3. Со сливками 4. С кусочками пищевого льда	4
8	Меню это? 1. Соответствующий документ 2. Накладная 3. Сертификат 4. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены	4
9	С какой стороны должен подойти официант к посетителю? 1. Слева 2. Справа 3. По центру 4. Сзади.	1
10	Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц? 1. Чайные, кофейные и витаминные столы 2. Развозная торговля в зале 3. Обслуживание в номерах 4. Бизнес-ланчи	4

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация средств размещения

1. Ведение. Предмет и задачи дисциплины
2. Типы предприятий питания, их категории.
3. Система резервирования мест в городских предприятиях питания.

Тема 2. Организация службы питания при гостинице

1. Специальные виды обслуживания.
2. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
3. Сертификация услуг общественного питания.

Тема 3. Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы

1. Формирование меню, основные принципы составления.
2. Виды меню.
- 3 Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках.

Тема 4. Виды питания при гостиницах

1. Ресторан, его нормативно–правовая база, организация складского хозяйства

и снабжения продуктами.

2. Особенности устройства и принципов работы предприятия питания.
3. Система обслуживания посетителей как основной элемент концепции ресторанного сервиса.

Тема 5. Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице

1. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
2. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
3. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока.

Тема 6. Организация обслуживания в гостиничных номерах

1. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе.
2. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах.
3. Специальные виды обслуживания.

Тема 7. Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице

1. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
2. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока.
3. Предприятия питания вне гостиниц.

Тема 8. Организация питания и обслуживания туристов

1. Организация питания на железнодорожном транспорте.
2. Организация питания пассажиров самолётов.
3. Организация питания на водном транспорте.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ

«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. Классификация средств размещения

Задание 1. Ведение. Предмет и задачи дисциплины

Задание 2. Типы предприятий питания, их категории.

Задание 3. Система резервирования мест в городских предприятиях питания.

Тема 2. Организация службы питания при гостинице

Задание 1. Специальные виды обслуживания.

Задание 2. Организация и технология диетического питания в местах проживания.

Задание 3. Сертификация услуг общественного питания.

Тема 3. Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и

режимы их работы

Задание 1. Формирование меню, основные принципы составления.

Задание 2. Виды меню.

Задание 3 Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках.

Тема 4. Виды питания при гостиницах

Задание 1. Ресторан, его нормативно–правовая база, организация складского хозяйства и снабжения продуктами.

Задание 2. Особенности устройства и принципов работы предприятия питания.

Задание 3. Система обслуживания посетителей как основной элемент концепции ресторанного сервиса.

Тема 5. Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице

Задание 1. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.

Задание 2. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.

Задание 3. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока.

Тема 6. Организация обслуживания в гостиничных номерах

Задание 1. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе.

Задание 2. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах.

Задание 3. Специальные виды обслуживания.

Тема 7. Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице

Задание 1. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.

Задание 2. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока.

Задание 3. Предприятия питания вне гостиниц.

Тема 8. Организация питания и обслуживания туристов

Задание 1. Организация питания на железнодорожном транспорте.

Задание 2. Организация питания пассажиров самолётов.

Задание 3. Организация питания на водном транспорте.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но

	большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1.

Задание 1. Ведение. Предмет и задачи дисциплины

Задание 2. Типы предприятий питания, их категории.

Задание 3. Система резервирования мест в городских предприятиях питания.

Вариант 2.

Задание 1. Специальные виды обслуживания.

Задание 2. Организация и технология диетического питания в местах проживания.

Задание 3. Сертификация услуг общественного питания.

Вариант 3.

Задание 1. Формирование меню, основные принципы составления.

Задание 2. Виды меню.

Задание 3 Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках.

Вариант 4.

Задание 1. Ресторан, его нормативно–правовая база, организация складского хозяйства и снабжения продуктами.

Задание 2. Особенности устройства и принципов работы предприятия питания.

Задание 3. Система обслуживания посетителей как основной элемент концепции ресторанного сервиса.

Вариант 5.

Задание 1. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.

Задание 2. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.

Задание 3. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока.

Вариант 6.

Задание 1. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе.

Задание 2. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах.

Задание 3. Специальные виды обслуживания.

Вариант 7.

Задание 1. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.

Задание 2. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока.

Задание 3. Предприятия питания вне гостиниц.

Вариант 8.

Задание 1. Организация питания на железнодорожном транспорте.

Задание 2. Организация питания пассажиров самолётов.

Задание 3. Организация питания на водном транспорте.

Вариант 9

Задание 1. Виды технологического оборудования, назначение и особенности эксплуатации. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. .

Задание 2. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе.

Задание 3. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. .

Вариант 10

Задание 1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Контроль за деятельностью ресторана

Задание 2. Гигиенические принципы планировки предприятий питания.

Задание 3. Контроль за деятельностью ресторана

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. На какие группы можно разделить просеивающие машины с подвижными ситами?
2. Какие просеивающие машины называют буратами?
3. Где применяют рассевы?
4. Как называют машины разделяющие частицы по форме?
5. Дать определение, что такое дозирование.
6. Одношнековый дозатор. Назначение, применение, принцип работы.
7. Объемные дозаторы для сыпучих продуктов.
8. Весовые дозаторы. Назначение, применение, принцип работы
9. Что такое сепарирование?
10. Какие сепараторы используют для зерна?
11. Классификация сепараторов?
12. Для каких целей предназначен магнитный сепаратор У1-БМЗ-01?
13. Что такое триеры?
14. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности?
15. Характеристика дробилок и мельниц?
16. Требования к измельчающим машинам.
17. Принцип действия щековых, гирационных и молотковых дробилок?
18. Принцип действия куттера?
19. Для чего предназначено фасовочно-упаковочное оборудование?
21. Назовите основные виды оборудования для фасовки и упаковки товаров.
22. По каким признакам классифицируют фасовочно-упаковочное оборудование?
23. Что обозначает буквенно-цифровой индекс оборудования для фасовки и упаковки товаров?
24. Что относится к оборудованию для комбинированной термообработки.
25. Какие существуют способы перемещения продукции внутри туннеля термокамеры.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Очистка семян воздушным потоком?
2. Разделение семян по размерам на решетках?
3. Разделение семян по длине на триерах.
4. Разделение семян по форме и свойствам их поверхности.
5. Очистка и сортирование семян по плотности.
6. Электрические методы разделения зерна.
7. Применение сухого способа разделения по плотности в пневматических сортировальных столах.

8. Применение мокрого способа разделения по плотности в пневматических сортировальных столах.

9. Каким видам очистки подвергаются продовольственное и фуражное зерно?

10. Каким видам очистки подвергается семенное зерно?

11. Чем отличается очистка зерна от сортирования зерна?

12. Что понимается под калиброванием семян?

13. Какие требования предъявляются к качеству семян, товарного и фуражного зерна?

14. Какие посевные качества семян нормированы государственными стандартами?

15. Как по назначению различаются зерноочистительные машины?

16. Какие машины используются для первичной очистки зерна?

17. Какие агротехнические требования предъявляются к зерноочистительным машинам?

18. Какие способы очистки и сортирования зерновых смесей вы знаете?

19. На чем основан принцип работы сепарирующих органов?

20. Какие физико-механические свойства зернового вороха используют при очистке и сортировании?

21. Какие рабочие органы, применяются для очистки и сортирования зерна?

22. На чем основан способ разделения зернового вороха воздушным потоком?

23. Что выделяется из зернового вороха воздушным потоком?

24. Какие типы воздушных каналов применяются на зерноочистительных машинах?

25. Как регулируется скорость воздушного потока в рабочих зонах воздушных каналов?

Задания для проверки уровня обученности **«ВЛАДЕТЬ»**

1. Как регулируется скорость воздушного потока в рабочих зонах воздушных каналов?

2. Как в зависимости от создаваемого давления различаются вентиляторы, применяемые в зерноочистительных машинах?

3. На каких рабочих органах разделяются семена по ширине?

4. На каких рабочих органах разделяются семена по толщине?

5. С какими формами отверстий изготавливаются решёта зерноочистительных машин?

6. С какими формами отверстий решет применяют для выделения из пшеницы семян гречишки?

7. Для чего предназначены, колосовые, сортировальные и подсевные решёта?

8. Чем отделяются от семян основной культуры короткие и длинные примеси?

9. Какие триерные цилиндры называются кукольными, какие овсюжными?

10. На каких сепараторах можно разделять семена по форме поверхности?

11. По какому признаку осуществляется разделение семян в электромагнитных сепараторах?

12. Перечислите способы разделения семян по плотности?

13. Для чего используются пневматические сортировальные столы?

14. В чем особенность работы пневмосортировальных столов?

15. На чем основаны электрические методы разделения семян?

16. различаются зерноочистительные машины по назначению?

17. Как классифицируются зерноочистительных машин по принципу действия и составу рабочих органов?

18. Какие технологические процессы применяют для очистки зернового вороха до требуемых кондиций?

19. Чем различаются воздушно-решетные машины для предварительной, первичной и вторичной очистки зернового вороха?

- 20.Как работает безрешётная зерноочистительная машина МПО-50?
- 21.В чем особенность конструкции универсальных зерноочистительных машин?
- 22.Как обеспечивается равномерная загрузка решетных поверхностей по ширине?
- 23.Какие схемы расстановки решет применяют на воздушно-решетных машинах?
- 24.Как работает воздушно-решётная зерноочистительная машина ОВС-25?
- 25.Как осуществляется очистка отработавшего воздуха после зерноочистительных машин?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Современное оснащение зерноперерабатывающего производства» (Б1.В.ДВ.02.01) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какой прибор не входит в сервировку для ужина?	4 Салфетка может не входить в сервировку

	1. Столовая тарелка 2. Рюмка для вина 3. Столовая ложка 4. Салфетка Ответ: _____ Обоснование: _____ —	для ужина, если не является частью сервиза. В некоторых случаях салфетки не подают на стол, а используют только по мере необходимости, например, когда подают блюда.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь? 1. Столовые приборы 2. Скатерть 3. Салфетка 4. Столовая посуда Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	2 Скатерть сервируют в первую очередь, потому что это правило столового этикета. Согласно правилам сервировки, скатерть выбирают и расстилают первым делом, чтобы создать основу для дальнейшего оформления стола.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Что такое кофе-брейк? 1. Завтрак, перетекающий в обед 2. Обслуживание участников совещаний, конференций 3. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни 4. Зал, для обслуживания комплексными обедами Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	2 Обслуживание участников совещаний и конференций называют кофе-брейком, потому что с английского языка термин переводится как «перерыв на кофе». Кофе-брейк — это краткий перерыв во время делового мероприятия, который позволяет участникам расслабиться, перекусить и обсудить рабочие вопросы в неформальной обстановке.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	1 Культура обслуживания

	Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания – это? 1. Культура обслуживания 2. Этикет 3. Метод планирования 4. Анкетирование Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	является одним из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания, потому что от того, как персонал встретит и обслужит гостя, зависит, насколько потребитель останется довольным и захочет ли он посетить заведение в следующий раз. Культура обслуживания определяется профессионализмом и этикой обслуживающего персонала, а также принятой на предприятии политикой в этой области.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц? 1. Чайные, кофейные и витаминные столы 2. Развозная торговля в зале 3. Обслуживание в номерах 4. Бизнес-ланчи. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	4 Воскресный brunch (бранч) происходит от английских слов breakfast и lunch («завтрак» и «обед»). Иными словами, бранч — поздний завтрак, плавно перетекающий в обед; бизнес-ланч — обед для деловых людей в будние дни с 12 до 16 часов по более низким ценам, воскресный бранч — обслуживание по типу шведского стола
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между типом оборудования и его основным назначением.	1А2Б3В4Д

	К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Огурец</td><td>А</td><td>Нарезают, калибруют</td></tr><tr><td>2</td><td>Баклажаны</td><td>Б</td><td>Удаляют семена, удаляют плодоножку, разрезают вдоль, срезают кожицу</td></tr><tr><td>3</td><td>Перец стручковый</td><td>В</td><td>Промывают, ошпаривают</td></tr><tr><td>4</td><td>Спаржа</td><td>Г</td><td>Сортируют, промывают</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Сортируют</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Огурец	А	Нарезают, калибруют	2	Баклажаны	Б	Удаляют семена, удаляют плодоножку, разрезают вдоль, срезают кожицу	3	Перец стручковый	В	Промывают, ошпаривают	4	Спаржа	Г	Сортируют, промывают			Д	Сортируют	1	2	3	4					
1	Огурец	А	Нарезают, калибруют																											
2	Баклажаны	Б	Удаляют семена, удаляют плодоножку, разрезают вдоль, срезают кожицу																											
3	Перец стручковый	В	Промывают, ошпаривают																											
4	Спаржа	Г	Сортируют, промывают																											
		Д	Сортируют																											
1	2	3	4																											
7	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его функцией. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Зелень</td><td>А</td><td>заливают кипятком</td></tr><tr><td>2</td><td>Картофель</td><td>Б</td><td>сбрызгивают водой</td></tr><tr><td>3</td><td>Морковь</td><td>В</td><td>заливают холодной водой на 3 часа</td></tr><tr><td>4</td><td>Лук</td><td>Г</td><td>используют без обработки</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>ревень</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Зелень	А	заливают кипятком	2	Картофель	Б	сбрызгивают водой	3	Морковь	В	заливают холодной водой на 3 часа	4	Лук	Г	используют без обработки			Д	ревень	1	2	3	4					1А2Б3В4Г
1	Зелень	А	заливают кипятком																											
2	Картофель	Б	сбрызгивают водой																											
3	Морковь	В	заливают холодной водой на 3 часа																											
4	Лук	Г	используют без обработки																											
		Д	ревень																											
1	2	3	4																											
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Табльдот:</td><td>А</td><td>обслуживание по меню официантами. В случае, если питание включено в стоимость проживания или</td></tr></table>	1	Табльдот:	А	обслуживание по меню официантами. В случае, если питание включено в стоимость проживания или	1Б2А3В4Г																								
1	Табльдот:	А	обслуживание по меню официантами. В случае, если питание включено в стоимость проживания или																											

				предоплачено, то предоставляется выбор блюд по нескольким позициям.	
	2	«А парт» (a part):	Б	самообслуживание; блюда выложены на подносах и каждый самостоятельно набирает себе нужные, чай-кофе наливаются также самостоятельно, другие напитки подаются или в баре, или официантами	
	3	Шведский стол:	В	тип меню с единой комплексной ценой, в которую включено все: от закуски до десерта	
	4	«А ля карт» (a la carte):	Г	обслуживание по предварительному заказу в установленное время (промежуток времени)	
			Д	блюда выложены на подносах	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его назначением. Установите соответствие: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2ГЗВ4А
	1	AI (All inclusive) –	А	полупансион: как правило завтрак и ужин, но возможен и вариант завтрак и обед	
	2	BB (Bed & .breakfast) –	Б	проживание + завтрак в формате завтрак-буфет или «шведский стол»	
	3	HB (Half board) –	В	полный пансион (завтрак, обед и ужин)	
	4	FB (Full board) –	Г	проживание + питание (завтрак, обед и ужин),	

				в течение дня напитки в неограниченном количестве + дополнительное питание (второй завтрак, полдник, поздний ужин, закуски в барах и др.)	
			Д	завтрак, обед и ужин	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
1		2		3	4
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между типами оборудования и их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Г2А3Б4В
	1	Ревень	А	Используется для перемещения зерна по воздуху	
	2	Спаржа	Б	Позволяет проводить анализ качества зерна и муки	
	3	Укроп	В	Предназначена для очистки и сортировки гречки	
	4	Сельдерей	Г	Обеспечивает равномерное распределение зерна по размеру	
			Д	Позволяет определить стекловидность зерна	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
1		2		3	4
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности					
11	Прочитайте текст и установите последовательность.				4,1,2,3

	Установите правильный порядок операций при проведении экскурсии: 1. Природно-климатические рекреационные ресурсы 2. Культурно-исторические ресурсы 3. Социально-экономические (инфраструктурные) ресурсы 4. Собственные ресурсы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов кулинарной обработки клубнеплодов: 1. Приёмка 2. Сортировка 3. Очистка 4. Нарезка 5. Мойка 6. Калибровка Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1, 2, 5, 6, 3, 4
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при кулинарной обработке мяса: 1. обсушивание 2. обмывание 3. кулинарная разделка 4. размораживание 5. обвалка 6. сортировка мяса 7) приготовление полуфабрикатов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					4, 2, 1, 3, 5, 6, 7
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок операций при производстве продукта из рыбного сырья подвергнутой стерилизации и пригодный для длительного хранения: 1. консервы рыбные; 2. прессервы рыбные; 3. вяленая рыба; 4. копченая рыба. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	1, 2, 4, 3				

15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность операций при искусственном охлаждении: 1.Аппараты; 2.Специальные машины; 3.Холодильные машины; 4.Трубопроводы; 5. Установки. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												2,3,5,1,4
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом													
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы процесса переработки зерна на современном зерноперерабатывающем заводе. Укажите, какое оборудование используется на каждом этапе, и объясните его назначение. Ответ: <table><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>									Процесс производства рыбных консервов включает следующие этапы: 1. Приёмка и подготовка рыбного сырья. Для консервирования отбирается рыба одного улова и сорта (обычно первый сорт). 2.Дефростация и мойка. Сырьё размораживается до температуры, близкой к 0 °С, в воде с температурой не выше +40 °С, затем рыба промывается в пресной или морской воде. 3.Разделка. С помощью чешуесъёмной машины или ручных приспособлений отделяется чешуя, срезаются плавники, головы и вычищаются потроха из брюшной полости. 4. Деление на порции. Каждый сорт рыбы имеет свой размер порции,			

		которая рассчитана на плотную укладку в банку. 5. Соление. Технология посола зависит от сорта рыбы: сырьё выдерживают в соляном растворе (до 22%), соль добавляется с соусом-заливкой или засыпается в каждую банку при укладке. 6. Сушка. Перед обработкой из рыбы необходимо удалить излишки рассола и воды, которые могут помешать правильной панировке. 7. Панировка. Куски рыбы обваливаются в муке и выдерживаются до 5 минут. 8. Обжарка. В паромасляных печах рыба обжаривается в масле при температуре до 160 °С. 9. Укупорка и стерилизация. Консервы укупориваются вакуум-закаточной машиной и отправляются в автоклав, где проходят термическую обработку при температуре до 120 °С.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.	Современные технологические линии для

	Опишите современную технологическую линию для производства тортов Ответ:	производства тортов включают: 1. Автоматические механизмы дозирования. Точное распределение теста. 2. Охладительные туннели. Оптимизируют текстуру торта. 3. Системы формирования и сборки слоёв. Используют головки точного нанесения для равномерного распределения теста и начинок. 4. Датчики контроля толщины и положения слоёв. Автоматически регулируют объём наносимых материалов. 5. Системы визуального контроля. Проверяют каждый слой торта на соответствие размера, формы и цветовой гаммы.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите, какие современные машины и оборудование используются на предприятиях по изготовлению котлет. Укажите их функции и преимущества. Ответ:	Функции оборудования 1. Формовка. Машины формируют котлеты заданной формы и размера из мясного, рыбного или овощного фарша. 2. Дозировка. Устройства делят сырьё на равные части в зависимости от массы и объёма, а также позволяют настраивать вес котлет.

		Преимущества оборудования: 1.Точное формование. Автоматы исключают человеческий фактор, снижают вероятность брака. 2.Стабильное качество продукции. Каждая котлета получается одинакового веса, размера и формы. 3.Экономия времени и ресурсов. Современные аппараты работают с минимальным участием оператора, что позволяет экономить время на производство и снижать затраты на рабочую силу. 4.Сокращение потерь сырья. Автоматизированные процессы обеспечивают точное дозирование и минимизируют отходы на производстве.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите три основных типа оборудования, используемого на предприятиях по изготовлению котлет, и кратко опишите их функции. Ответ:	1.Котлетный автомат АКЗМ. Состоит из загрузочного бункера, формовочного барабана и конвейерного механизма. Способен производить до 1680 котлет в час, высота полуфабрикатов регулируется от 10 до 23 мм. 2.Котлетный автомат Patty-100. Позволяет

		использовать сменные барабаны для изготовления изделий любой формы — от классической круглой до фигурной. По заказу клиента возможно изготовление барабана с индивидуальным дизайном. 3.Котлетоформовочная машина (котлетный автомат) — это оборудование, которое используется на предприятиях для формирования котлет из мясного, рыбного или овощного фарша.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какое оборудование используется для изготовления фарша на предприятиях по изготовлению котлет и какова его основная функция? Ответ:	Для изготовления фарша на предприятиях по производству котлет используют промышленные куттеры. Основная функция — тонкое измельчение мяса с помощью вращающихся ножей. Куттер позволяет получить однородный фарш, в котором равномерно распределены все ингредиенты. Современные куттеры часто оснащаются функциями вакуумирования и охлаждения, что улучшает качество и срок хранения готовой продукции

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов

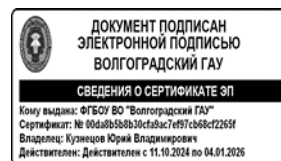
	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.04 Зарубежная кулинария

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная / Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

Старший преподаватель
Борисова

А.Г.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель образовательной программы,
профессор

О.А.

Суторма

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Какой французский соус готовят на основе масла, лимонного сока и яиц? 1) Бешамель 2) Голландез 3) Ремулад 4) Эспаньоль	2
2	Что является основным ингредиентом итальянского блюда «Ризотто»? 1) Паста 2) Томатное пюре 3) Рис Арборио 4) Картофель	3
3	Из какой страны родом традиционное блюдо фалафель? 1) Япония 2) Ближний Восток 3) Франция 4) Мексика	2
4	Название какого немецкого блюда означает буквально «мясо и картофель»? 1) Гуляш 2) Свинешницесалат (Schnitzel mit Kartoffeln) 3) Паэлья 4) Феттучине Альфредо	2
5	Какие специи являются основными компонентами карри? 1) Паприка и розмарин 2) Чеснок и петрушка 3) Куркума, кориандр, тмин, имбирь 4) Базилик и тимьян	3
6	Какое французское слово обозначает процесс обжаривания продуктов перед приготовлением? 1) Соваж (Saucé) 2) Конфи (Confit) 3) Саутэ (Sauté) 4) Крокант (Croquant)	3
7	Основой японского супа мисо служит паста... 1) Из сливочного сыра 2) Из ферментированных бобов 3) Из свежих грибов 4) Из риса	2
8	Назовите типичное испанское блюдо, состоящее из смеси морепродуктов и овощей, тушенных вместе. А) Гуакамоле В) Паэлья С) Буйабес D) Супирра	2
9	Где традиционно используется сыр фета? А) Италия В) Греция С) Индия D) Германия	2

10	Под каким названием известен традиционный мексиканский напиток, изготовленный из агавы? А) Ром В) Текила С) Джин D) Сидр	2
Вариант 2		
1	Традиционным блюдом Италии считается... А) Креветки темпура В) Спагетти карбонара С) Бутерброд с икрой D) Такос аль пастор	2
2	Французская кухня известна своим знаменитым десертом... А) Павлова В) Крем-брюле С) Шоколадный фондан D) Тирамису	2
3	«Кебаб» — популярное блюдо, родиной которого является... А) Китай В) Турция С) Португалия D) Австралия	2
4	Что представляет собой английское блюдо fish and chips? А) Рыбный салат с овощами В) Жареная рыба с картофелем-фри С) Фаршированные пирожки D) Овощной крем-суп	2
5	Чили кон карне — классическое блюдо из мяса и фасоли родом из... А) Испании В) Мексики С) Японии D) Индии	2
6	Какой десерт чаще всего ассоциируется с Францией? А) Чизкейк Нью-Йорк В) Круассан С) Панеттоне D) Панна котта	2
7	Основной ингредиент знаменитого тайского салата сом там? А) Авокадо В) Зеленая папайя С) Манго D) Цукини	2
8	Корейское блюдо кимчи состоит преимущественно из... А) Маринованных огурцов В) Ферментированной капусты С) Запечённых баклажанов D) Солёных помидоров	2
9	Карпаччо изначально было сделано из... А) Грибы шиитаке В) Тонко нарезанной говядины С) Яблочных ломтиков D) Туне	2
10	Индийское блюдо масала доса известно своей основой из... А) Молотого кофе В) Блины из рисовой муки С) Орехового теста D) Хлебных палочек	2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Зарубежная кулинария» (Б1.В.04). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Тема 1. История зарождения и развития мировой кулинарии

1. Какие факторы повлияли на формирование различных национальных кухонь?
2. Назовите основные этапы эволюции европейской кулинарии от античности до современности.
3. Как глобализация отразилась на современной кухне?

4. Почему блюда Средиземноморья считаются одними из наиболее популярных и полезных в мире?
5. Опишите процесс формирования русской национальной кухни от древних времен до современности. Какие основные этапы выделились в её эволюции?

Тема 2. Особенности французской кухни

1. Назовите главные особенности классической французской высокой кухни ("haute cuisine") и приведите пример известных блюд.
2. Объясните роль регионализма во французской кухне — как отличаются региональные французские блюда друг от друга? Приведите конкретные примеры региональных специалитетов.
3. Какие виды сыров являются самыми известными символами французской кухни? Расскажите немного о каждом из них.
4. Что представляет собой понятие «терруар» в контексте французской кухни и виноделия? Как оно влияет на традиционные рецепты французских блюд?
5. Французская кухня славится своими соусами. Назовите три классических французских соуса и расскажите, каким образом они используются в приготовлении различных блюд.

Тема 3. Итальянская кухня

1. Почему итальянская кухня стала одной из наиболее популярных во всём мире?
2. Расскажите о региональных особенностях итальянской кухни (например, разница между северной и южной Италией).
3. Какой вклад внесли итальянцы в мировую гастрономию?
4. Из какого теста готовят пасту и почему тесто должно настаиваться перед приготовлением пасты? Чем отличается тесто для свежей пасты от покупной сухой пасты?
5. Назовите самые известные итальянские сыры и поясните, как они различаются по вкусу и способу приготовления.

Тема 4. Испанская и португальская кухня

1. Охарактеризуйте роль морепродуктов в испанской и португальской кухне.
2. В чём заключается уникальность тапас культуры в Испании?
3. Объясните значение хамона (Jamon Iberico) в испанской культуре питания.
4. Чем знаменит традиционный испанский суп гаспачо? Какой основной ингредиент делает этот холодный суп таким особенным?
5. Испанская тапас-культура известна во всём мире. Объясните происхождение слова «тапас» и назовите несколько традиционных видов закусок-тапасов.

Тема 5. Греческая и турецкая кухня

1. Какова роль оливкового масла и специй в греческой и турецкой кухне?
2. Приведите пример классического греческого блюда и опишите способ его приготовления.
3. Какие традиционные напитки популярны в Греции и Турции?

4. Греческий салат известен далеко за пределами Греции. Из каких компонентов состоит классический рецепт греческого салата и почему именно эта комбинация стала популярной?
5. Мезе — распространенная традиция в Турции и Греции. Расскажите, что подразумевается под словом «мезе» и приведите примеры нескольких типичных блюд этой категории.

Тема 6. Скандинавские кухни (Швеция, Дания, Норвегия)

1. В чём заключаются особенности скандинавских гастрономических традиций?
2. Опишите главные продукты и способы приготовления пищи в странах Северной Европы.
3. Что значит термин «нордическая кухня» и кто её продвигает?
4. Маринованная сельдь (или сёмга) — популярный шведский деликатес. Какие традиционные приправы и маринады используются для подготовки селёдки и семги в Швеции?
5. Что такое смёрреброд и какие ингредиенты обычно включают в датские бутерброды такого типа? Почему они приобрели статус национального блюда Дании?

Тема 7. Немецкая и австрийская кухня

1. Расскажите о различиях немецкой и австрийской кухни.
2. Какие виды колбас характерны для Германии и Австрии?
3. Опишите классические рецепты немецко-австрийских десертов.
4. Традиционная немецкая кухня часто ассоциируется с колбасами и сосисками. Сколько существует разновидностей немецких колбас и какие из них считаются наиболее популярными?
5. Австрийский штрудель получил всемирную известность. Какие начинки используются в классическом яблочном штруделе и какой секрет делают его нежным и хрустящим?

Тема 8. Китайская кухня

1. Раскройте региональные различия китайской кухни (Юг, Север, Запад Китая).
2. Как китайская кухня влияет на здоровье человека согласно традиционным представлениям?
3. Перечислите базовые компоненты китайских приправ и соусов.
4. Жареная лапша и вок-гриль получили мировую популярность благодаря китайской кухне. Какие основные техники жарки характерны для Китая и как они влияют на вкус и консистенцию блюд?
5. Концепция «ба цзы» подразумевает использование восьми основных вкусов в китайской кухне. Перечислите эти восемь вкусов и дайте описание каждому из них.

Тема 9. Японская кухня

1. Что определяет минимализм японской кухни?
2. Откуда происходят такие японские специалитеты, как суши и роллы?

3. В чём отличие японских завтраков от европейских?
4. основополагающим элементом японской кухни является рис. Чем японские сорта риса отличаются от тех, что распространены в остальной Азии, и каковы правила правильного приготовления японского риса?
5. Суши стали культовым японским блюдом во всём мире. Какие виды суши выделяют в Японии и какие отличия имеются между классическими видами роллов, такими как нигири, маки и темаки?

Тема 10. Индийская и пакистанская кухня

1. По какому принципу строится индийская диета (дхаалан)?
2. Почему пряности играют ключевую роль в приготовлении еды в Индии и Пакистане?
3. Назовите традиционные сладости индийской кухни.
4. Карри — одна из визитных карточек Индии и Пакистана. Что означает слово «карри», и почему это название стало собирательным термином для множества блюд азиатской кухни?
5. Чапати и роти — классические лепешки Южной Азии. В чём заключается разница между ними, и как их традиционно едят вместе с основными блюдами?

Тема 11. Арабская и израильская кухня

1. Обсудите влияние исламских пищевых законов на арабскую кухню.
2. Перечислите характерные блюда арабской кухни и опишите один рецепт.
3. Каковы специфические черты еврейско-израильской кухни?
4. Хумус — популярная закуска, известная далеко за пределами Ближнего Востока. Из чего готовится классический хумус и как правильно подавать его на стол согласно арабским и израильским традициям?
5. Шаверма (шаурма) широко распространена как в Израиле, так и в арабских странах. Какие различия существуют в рецептах шаверм, приготовленных в разных регионах?

Тема 12. Региональные особенности русской кухни

1. Какие элементы русской кухни заимствовали другие национальные кухни?
2. Есть ли общие черты русской кухни с зарубежными регионами?
3. Расскажите о традиционных напитках русской кухни и их значении в национальной культуре.
4. Какое основное отличие северной русской кухни от южной? Какие ингредиенты преобладают в каждой из них?
5. Приведите примеры специфических блюд Сибири и Дальнего Востока, которые трудно встретить в центральной части России.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Зарубежная кулинария» (Б1.В.04) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля

определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. История зарождения и развитие мировой кулинарии

1. Подготовьте презентацию о влиянии географического положения и климатических условий на формирование национальных кухонь мира.
2. Составьте сравнительную таблицу особенностей средневековой и современной европейской кухни, выделив три основных этапа изменений.

Тема 2. Особенности французской кухни

1. Создайте подробный иллюстративный отчет о визитных карточках высокой французской кухни («haute cuisine»), включая описания классических рецептов и технологий приготовления.
2. Проведите дегустацию французского вина и сыров, проанализируйте сочетания вкусов и ароматических оттенков.

Тема 3. Итальянская кухня

1. Разработайте технологическую карту приготовления классического итальянского ризотто или пасты с учётом региональной принадлежности рецепта.
2. Проанализируйте региональное разнообразие пиццы в Италии, подготовив отчёт с фотографиями и описанием процесса изготовления.

Тема 4. Испанская и португальская кухня

1. Сделайте фотоотчёт с пошаговым руководством по приготовлению традиционного испанского блюда «Паэлья».
2. Оцените разницу между испанскими хамоном серрано и иберико, представив сравнительный анализ внешнего вида, вкуса и способа подачи.

Тема 5. Греческая и турецкая кухня

1. Исследуйте технологии приготовления медленного запекания мяса (говядина, ягнятина), характерного для средиземноморья, предложив собственный рецепт.
2. Подберите меню традиционной свадьбы в Греции или Турции, составив список обязательных блюд и напитков.

Тема 6. Скандинавские кухни (Швеция, Дания, Норвегия)

1. Выполните исследование влияния природных ресурсов северных регионов на кулинарные традиции Швеции, Дании и Норвегии.
2. Продемонстрируйте технику приготовления классической шведской выпечки «Семла» (Semla), используя аутентичные ингредиенты.

Тема 7. Немецкая и австрийская кухня

1. Разработать схему регионального разнообразия немецких сосисок и колбасы, включающую характеристику сортов и способов подачи.
2. Представьте проект организации праздничного стола по типу венского кафе с рекомендациями относительно выбора закусок, основного блюда и десертов.

Тема 8. Китайская кухня

1. Изучите принципы диетологии и философии китайского подхода к еде, составив аналитический доклад.
2. Придумайте рецепт современного блюда, сочетающего классический китайский вкус и современные мировые тенденции в питании.

Тема 9. Японская кухня

1. Практическое задание: самостоятельно приготовить традиционный японский завтрак, записав пошаговую инструкцию и фотографируя каждый этап.
2. Исследовать уникальные методы хранения и обработки рыбы в японской кухне, создав интерактивную иллюстрацию процессов.

Тема 10. Индийская и пакистанская кухня

1. Сравнить и проанализировать использование специй в северно-индийском регионе и южном, проведя экспериментальное тестирование ароматов и вкусов.
2. Сделать виртуальную экскурсию по уличному ресторанчику Дели или Карачи, представляя ассортимент блюд и описание местного колорита.

Тема 11. Арабская и израильская кухня

1. Анализ культурных и религиозных аспектов формирования традиций питания народов Ближнего Востока, приведя конкретные примеры блюд.
2. Прочитать литературу о символике хлеба в ближневосточной кухне и создать эссе с собственными выводами.

Тема 12. Региональные особенности русской кухни

1. Найдите аналоги зарубежных ингредиентов в русской кухне и напишите сравнительное исследование.
2. Проект мероприятия: организуйте тематический ужин «Русская кухня глазами иностранца», разработав сценарий, рекомендации по сервировке и выбору блюд.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и

	терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определено и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Зарубежная кулинария» (Б1.В.04) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Какие характерные черты французской кухни выделяют её среди европейских кулинарных традиций?

Задание 2. Опишите процесс приготовления классического итальянского блюда — пасты карбонара.

Задание 3. Какое значение имеет использование специй и трав в индийской кухне?

Вариант 2

Задание 1. Перечислите наиболее известные национальные блюда Японии и поясните специфику каждого из них.

Задание 2. Что представляет собой средиземноморская диета и почему она считается одной из самых полезных в мире?

Задание 3. Расскажите о технологии приготовления традиционного испанского блюда паэлья.

Вариант 3

Задание 1. Назовите пять основных компонентов китайской кухни и опишите способы их сочетания в традиционных рецептах.

Задание 2. Чем отличается немецкая кухня от австрийской и какими блюдами славится каждая из них?

Задание 3. Дайте характеристику традиционной мексиканской гастрономии, упомянув такие блюда, как фахитас, бурритос и энчиладас.

Вариант 4

Задание 1. Какие традиционные блюда являются визитной карточкой итальянской кухни?

Задание 2. Охарактеризуйте основные специи и пряности, используемые во французской кулинарии.

Задание 3. В чём особенность японской чайной церемонии?

Вариант 5

Задание 1. Объясните принципы построения шведского стола ("шведский стол") и расскажите о его происхождении.

Задание 2. Почему испанская тапас-культура получила международное признание?

Задание 3. Приведите примеры популярных марок вина, характерных для Франции и Италии.

Вариант 6

Задание 1. Назовите важнейшие ингредиенты французского соуса бешамель и объясните технологию его приготовления.

Задание 2. В чём специфика национальной немецкой выпечки?

Задание 3. Какие напитки традиционно сопровождают приём пищи в странах Средиземноморья?

Вариант 7

Задание 1. Перечислите классические французские десерты и назовите отличительные черты каждого из них.

Задание 2. Какой способ приготовления мяса популярен в Аргентине и Бразилии и почему?

Задание 3. Из каких продуктов готовят знаменитый английский завтрак?

Вариант 8

Задание 1. Определите разницу между понятиями «паста аль денте» и «аль-денте паста».

Задание 2. Какие овощи чаще всего используются в азиатских салатах и закусках?

Задание 3. Как называется традиционный немецкий напиток, подаваемый в специальных кружках с крышкой?

Вариант 9

Задание 1. Что такое «гастрономическая культура» и каким образом она влияет на национальную кухню?

Задание 2. Назовите самые распространённые мясные продукты, характерные для итальянской кухни.

Задание 3. Опишите технику приготовления настоящего греческого салата.

Вариант 10

Задание 1. По какому принципу формируется ассортимент завтраков в континентальной Европе?

Задание 2. Чем знаменито традиционное британское блюдо fish and chips?

Задание 3. Раскройте историю происхождения голландского сыра гауда.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен

	самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Зарубежная кулинария» (Б1.В.04) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Основные виды итальянской пасты и их применение в классической кухне.
2. Какие приправы и специи характерны для французской кухни?
3. Отличия техники приготовления риса в Китае и Индии.
4. Характеристика американской пиццы: состав теста и начинки.
5. Какие сорта сыров популярны в Швейцарии и Германии?
6. Особенности французской кухни региона Прованс.
7. Основные ингредиенты японских блюд: суши и роллы.
8. Популярные немецкие блюда: шницель, сосиски, картофельные блюда.

9. Традиционные английские десерты и методы их приготовления.
10. Принцип подачи блюд в греческой трапезе: мезе и тавера.
11. Национальные алкогольные напитки стран Латинской Америки.
12. Типичные гарниры и добавки к основному блюду в Испании.
13. Главные отличия китайской и корейской кухни.
14. История возникновения французского багета и его характеристики.
15. Базовая технология приготовления французских кремовых десертов.
16. Классические итальянские сыры: пармезан, моцарелла, горгонзола.
17. Английские хлебобулочные изделия: пироги, булочки, печенье.
18. Структура венгерского гуляша и другие блюда национальной кухни Венгрии.
19. Специфичность североафриканской кухни: тажин, кус-кус, харисса.
20. Истории происхождения чили кон карне и ковбойской еды в Техасе.
21. Общие тенденции европейской кухни в современном ресторанном бизнесе.
22. Важнейшие правила сервировки стола в восточной Азии.
23. Влияние колонизации на развитие бразильской кухни.
24. Известные рыбные блюда скандинавских стран.
25. Роль чая в британской культуре питания.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Предложите технологическую карту приготовления классического тирамису.
2. Разработайте алгоритм приготовления французского соуса «бешамель».
3. Подготовьте пошаговую инструкцию приготовления японского рамена.
4. Продемонстрируйте умение приготовить итальянскую лазанью по классическому рецепту.
5. Представьте порядок действий при приготовлении немецкого штруделя.
6. Сделайте сравнительный анализ рецептов американских бургеров и русских бутербродов.
7. Создайте технологическую карту приготовления шотландского хаггиса.
8. Продемонстрируйте методику варки китайского чайного напитка Пуэр.
9. Покажите поэтапный процесс приготовления настоящей мексиканской сальсы.
10. Описывайте последовательность действий при изготовлении традиционного русского кваса.
11. Проиллюстрируйте приготовление маринованного огурца по польскому рецепту.
12. Докажите правильность подбора ингредиентов для фирменного французского десерта «Шоколадный фондан».
13. Сформулируйте рекомендации по подаче горячего блюда с овощами по-испански.
14. Обозначьте правильный порядок подачи блюд на ужин в Греции.
15. Предоставьте инструкции по приготовлению качественного российского солёного сала.
16. Соблюдая гигиенические нормы, покажите, как правильно нарезать французский сыр камамбер.
17. Подчеркните особенности методики жарки знаменитого польского бигоса.
18. Научитесь выбирать подходящие сорта кофе для приготовления эспresso по европейским стандартам.

19. Подготовьте собственный рецепт блинов с национальными ингредиентами, близкими русскому столу.
20. Оформите грамотно этикетку для импортного продукта (например, итальянского оливкового масла).
21. Выделите важные этапы хранения экзотических фруктов в домашних условиях.
22. Спланируйте идеальную композицию тарелки для подачи блюда восточноазиатской кухни.
23. Придумайте оригинальный рецепт блюда, вдохновленный фьюжн-направлениями современной кулинарии.
24. Примените свои знания в составлении индивидуальной программы дегустации вин.
25. Организуйте правильное хранение деликатесов из морепродуктов согласно международным нормам.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Опишите искусство выбора свежих овощей и зелени для иностранного ресторана высокой кухни.
2. Продемонстрируйте способность создать профессиональное портфолио по опыту стажировок в международных заведениях общепита.
3. Решите проблему неправильного выбора сортов картофеля для запекания во французской кухне.
4. Послужите примером грамотного обращения с ножом шеф-повара при нарезке овощей и рыбы.
5. Разработайте сценарий презентации национального блюда иностранцам с соблюдением культурных норм.
6. Совершенствуйте профессиональные навыки: адаптируйте американский рецепт печенья с шоколадной крошкой под российские вкусы.
7. Обсудите основы безопасности пищевых продуктов при транспортировке заморских товаров.
8. Поделитесь опытом ведения переговоров с поставщиками качественных импортных продуктов.
9. Примите участие в дискуссии по проблемам сохранения аутентичной культуры народов мира через пищу.
10. Демонстрируйте знание правил маркировки органических продуктов на международном рынке.
11. Постройте программу повышения квалификации поваров в области современных тенденций в питании.
12. Проконсультируйте коллегу по вопросам стандартов качества пищевой промышленности ЕС.
13. Заполните декларацию соответствия продукту питания, произведённому в другой стране.
14. Предложите концепцию кафе, ориентированного на популяризацию региональной кухни какого-либо государства.
15. Сформируйте систему оценки кулинарных заведений разного формата (ресторан, кафе, стрит-фуд).

16. Поддерживайте связь с международными организациями в сфере продовольствия.
17. Ознакомьтесь с технологиями организации рабочих мест шеф-поваров в гостиницах международного класса.
18. Реализуйте комплекс мероприятий по обеспечению свежести сезонных продуктов в ресторане средней ценовой категории.
19. Составьте детальное описание туристической экскурсии по странам Востока с акцентом на местные гастрономические достопримечательности.
20. Обучите новичков технике приготовления домашнего йогурта по зарубежным технологиям.
21. Моделируйте диалог шеф-повара с гостем заведения на тему вкусовых предпочтений.
22. Освойте работу с современным оборудованием для обработки овощей и фруктов в крупной сети ресторанов быстрого обслуживания.
23. Проектируйте пространство кухонного помещения для удовлетворения потребностей международной команды сотрудников.
24. Создавайте рабочую группу экспертов для анализа мировых трендов здорового питания.
25. Разрабатывайте стратегию продвижения региональных российских продуктов на зарубежные рынки.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся

	обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Зарубежная кулинария» (Б1.В.04) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ: Какой из перечисленных напитков является традиционным русским напитком? 1) Чай матча 2) Квас 3) Глинтвейн 4) Лимончелло	2 Квас является старинным русским напитком, изготавливаемым путем брожения зерновых культур, главным образом ржи. Остальные перечисленные напитки

	Ответ: _____	имеют иностранные корни: чай матча родом из Японии, глинтвейн — западноевропейский горячий напиток на основе вина, лимончелло — итальянский лимонный ликёр.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Что обязательно входит в состав классического борща? Выберите два правильных ответа: 1) Капуста 2) Свёкла 3) Картофель 4) Томатная паста Ответ: _____	2,3 Свекла, картофель
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ: и Где зародилось искусство приготовления плова? 1) Китай 2) Средняя Азия 3) Индия 4) Греция Ответ: _____	2 Родиной плова принято считать Среднюю Азию, особенно территории современного Узбекистана и Таджикистана. Именно здесь сложились особые традиции приготовления этого ароматного блюда из риса, мяса и восточных специй.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Какие элементы входят в состав традиционного японского набора нори-маки (роллов)? Выберите три правильных ответа: 1) Рис 2) Рыба (лосось, угорь) 3) Водоросли нори 4) Сыр ○ Ответ: _____	1,2, 3 Рис, рыба (лосось, угорь), водоросли нори
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Почему пельмени получили широкое распространение именно в России? Выберите один верный ответ: 1) Простота приготовления и доступность продуктов 2) Высокие затраты на производство другого вида изделий 3) Ограниченность природных ресурсов страны	2 Пельмени стали популярными в России благодаря простоте изготовления и доступности исходных продуктов (мука, мясо, вода). Их удобно готовить большими партиями и

	4) Искусство переработки отходов сельского хозяйства Ответ: _____	хранить замороженными длительное время, что делает этот вид пищи удобным и универсальным для большой семьи или длительного путешествия.																								
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия																										
6	Установите соответствие между странами и национальным блюдом: <table><tr><td>1</td><td>Италия</td><td>А</td><td>Лазанья</td></tr><tr><td>2</td><td>Япония</td><td>Б</td><td>Суши</td></tr><tr><td>3</td><td>Мексика</td><td>В</td><td>Тако</td></tr><tr><td>4</td><td>Франция</td><td>Г</td><td>Фуа-гра</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Италия	А	Лазанья	2	Япония	Б	Суши	3	Мексика	В	Тако	4	Франция	Г	Фуа-гра	1	2	3	4					1А2Б3В4Г
1	Италия	А	Лазанья																							
2	Япония	Б	Суши																							
3	Мексика	В	Тако																							
4	Франция	Г	Фуа-гра																							
1	2	3	4																							
7	Соотнесите название видов пива с их характеристикой: <table><tr><td>1</td><td>Лагер</td><td>А</td><td>○ Темное пиво, верховое брожение</td></tr><tr><td>2</td><td>Эль</td><td>Б</td><td>○ Светлое пиво, низовое брожение</td></tr><tr><td>3</td><td>Портер</td><td>В</td><td>○ Очень крепкий портер</td></tr><tr><td>4</td><td>Стаут</td><td>Г</td><td>Крепкое темное пиво</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Лагер	А	○ Темное пиво, верховое брожение	2	Эль	Б	○ Светлое пиво, низовое брожение	3	Портер	В	○ Очень крепкий портер	4	Стаут	Г	Крепкое темное пиво	1	2	3	4					1Б2А3Г4В
1	Лагер	А	○ Темное пиво, верховое брожение																							
2	Эль	Б	○ Светлое пиво, низовое брожение																							
3	Портер	В	○ Очень крепкий портер																							
4	Стаут	Г	Крепкое темное пиво																							
1	2	3	4																							
8	Определите соответствие между видами мяса и методами их приготовления: <table><tr><td>1</td><td>Курица</td><td>А</td><td>○ гриль, тушениеи</td></tr></table>	1	Курица	А	○ гриль, тушениеи	1А2Б3В4Г																				
1	Курица	А	○ гриль, тушениеи																							

	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td>досуга гостей.</td></tr><tr><td>2</td><td>Баранина</td><td>Б</td><td>○ жарение, шашлык;</td></tr><tr><td>3</td><td>Говядина</td><td>В</td><td>○ варка, ростбиф;</td></tr><tr><td>4</td><td>Свинина</td><td>Г</td><td>○ запекание, копчение</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				досуга гостей.	2	Баранина	Б	○ жарение, шашлык;	3	Говядина	В	○ варка, ростбиф;	4	Свинина	Г	○ запекание, копчение	1	2	3	4									
			досуга гостей.																											
2	Баранина	Б	○ жарение, шашлык;																											
3	Говядина	В	○ варка, ростбиф;																											
4	Свинина	Г	○ запекание, копчение																											
1	2	3	4																											
9	Установите соответствие между национальными кухнями и особенностями подачи блюд: <table><tr><td>1</td><td>Итальянская</td><td>А</td><td>многочисленность антипастоукрашения</td></tr><tr><td>2</td><td>Французская</td><td>Б</td><td>использование сливочного масла</td></tr><tr><td>3</td><td>Японская</td><td>В</td><td>маленькие порции, аккуратность</td></tr><tr><td>4</td><td>Мексиканская</td><td>Г</td><td>○ яркость цветов, острота вкуса</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Итальянская	А	многочисленность антипастоукрашения	2	Французская	Б	использование сливочного масла	3	Японская	В	маленькие порции, аккуратность	4	Мексиканская	Г	○ яркость цветов, острота вкуса	1	2	3	4					1А2Б3В4Г				
1	Итальянская	А	многочисленность антипастоукрашения																											
2	Французская	Б	использование сливочного масла																											
3	Японская	В	маленькие порции, аккуратность																											
4	Мексиканская	Г	○ яркость цветов, острота вкуса																											
1	2	3	4																											
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Назначьте каждому виду сыра страну-производителя: <table><tr><td>1</td><td>Чеддер</td><td>А</td><td>Англия</td></tr><tr><td>2</td><td>Камамбер</td><td>Б</td><td>Франция</td></tr><tr><td>3</td><td>Эмменталь</td><td>В</td><td>Швейцария</td></tr><tr><td>4</td><td>Горгонзола</td><td>Г</td><td>Италия</td></tr><tr><td>5</td><td>Рокфор</td><td>Д</td><td>Франция</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Чеддер	А	Англия	2	Камамбер	Б	Франция	3	Эмменталь	В	Швейцария	4	Горгонзола	Г	Италия	5	Рокфор	Д	Франция	1	2	3	4					1А2Б3В4Г5Д
1	Чеддер	А	Англия																											
2	Камамбер	Б	Франция																											
3	Эмменталь	В	Швейцария																											
4	Горгонзола	Г	Италия																											
5	Рокфор	Д	Франция																											
1	2	3	4																											

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности

11	Расположите шаги приготовления классического итальянского ризотто в правильном порядке: 1. Добавьте предварительно обжаренную курицу или креветки, готовьте ещё несколько минут. 2. Положите рис в разогретый жир, слегка обжарьте до прозрачности крупинок. 3. Постепенно добавляйте бульон небольшими порциями, постоянно помешивая. 4. Сначала пассеруйте мелко нарезанный лук в масле до золотистого цвета. 5. В конце добавьте тертый сыр пармезан и кусочек сливочного масла, перемешайте. 6. После окончания добавления жидкости дайте настояться пару минут. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					24351
12	Распределите этапы приготовления японского блюда суши-нигири последовательно: 1. Завернуть рыбу ломтиками поверх сформированных комочков риса. 2. Слегка сполоснуть руки водой с уксусом, чтобы рис не лип. 3. Смочить пальцы рук небольшим количеством уксуса. 4. Осторожно прижмите руками небольшую лепешечку риса. 5. Нарезьте филе свежей рыбы тонкими полосками. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					24351
13	Последовательно расположите этапы приготовления французского лукового супа: 1. Залейте смесь горячим говяжьим бульоном, доведите до кипения. 2. Натрите сыром багеты и поставьте в духовку для образования корочки. 3. Мелко нашинкуйте репчатый лук кольцами, потушите на медленном огне около часа. 4. Когда суп начнёт кипеть, снимите пену, уменьшите огонь и варите полчаса. 5. Перед подачей положите сверху крутоны с расплавленным сыром. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо:	31425				

14	Расставьте этапы приготовления немецкого блюда шницеля венского в правильной последовательности: 1. Жарьте шницель на сковороде до хрустящей румяной корочки. 2. Панировку повторяйте дважды: мука, яйцо, сухари. 3. Промойте кусок телятины, отбейте молоточком до толщины примерно 5 мм. 4. Предварительно натрите куски солью и перцем. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										3 4 2 1	
15	Переставьте этапы приготовления классического французского блюда тарт татэн в нужной последовательности: 1. Накройте яблоки раскатанным слоем песочного теста, плотно прижмите края. 2. Отправьте форму в заранее разогретую духовку на средний огонь примерно на 40–50 мин. 3. Выложите очищенные дольки яблок в глубокий противень с маслом сахаром вниз слоями. 4. Готовое изделие аккуратно переверните на тарелку вверх ногами. Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											3 1 2 4
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом												
16	Какие основные региональные разновидности итальянской кухни выделяются исторически и географически? Перечислите их и охарактеризуйте каждую разновидность. Ответ: _____ _____					В Италии выделяется несколько исторических и географических регионов с уникальными кулинарными традициями: Северная Италия: характеризуется богатством молочных продуктов, сливочных соусов, поленты, рисовыми блюдами вроде ризотто, рыбой и нежирным мясом. Среди специалитетов — пармезан, прошутто ди						

		Парма, панчетта, мортаделла. Центральная Италия: известна своими простыми, натуральными продуктами и деревенской атмосферой. Здесь преобладают блюда из свинины, овец, баранины, бобов, чечевицы и грибов. Знамениты римская паста карбонара, букаттини алла аматричана, а также вяленое мясо ветчина «куттанео». Южная Италия: регион известен яркими солнечными красками и богатым вкусом, связанным с обилием помидоров, оливкового масла, анчоусов, чеснока и базилика. Самые знаменитые блюда — пицца Неаполитанская, капоната, макароны с соусами (puttanesca, arrabbiata). Острова (Сицилия и Сардиния): отмечены влиянием арабской, греческой и испанской кулинарных традиций. В местной кухне доминируют фрукты, орехи, мед, цукаты, оливки и морепродукты. Здесь известны канноли, артишоки, апельсиновое мороженое, сардинийская кукуруза (pasta al sugo di pomodoro e tonno).
17	Охарактеризуйте японскую кухню, отметив её уникальные особенности и подходы к еде. Ответ:	Японская кухня основывается на простых продуктах и подчеркивает природную красоту ингредиентов, минимально вмешиваясь в их естественный вкус. Её

		основными чертами являются: Преимущественное использование свежего местного сырья, минимальное количество обработанных продуктов. Особое внимание уделяется балансу вкуса и гармонии всех элементов блюда. Регулярное употребление риса, рыбы, морепродуктов, водорослей, мисо, тофу, соевого соуса, имбиря, васаби. Акцент на здоровье и пользу продуктов: минимум соли, жира, сахара, предпочтение натуральной термообработке. Значительное разнообразие способов подачи и украшения блюд, эстетика оформления играет важную роль. Философия «вага»: стремление передать самобытность природы, подчеркивание формы и цвета продуктов.
18	Какие исторические факторы повлияли на формирование традиционной английской кухни? Ответ:	Английская кухня формировалась под воздействием ряда факторов исторического характера: Географическое положение Великобритании обусловило доступ к морской пище и земледелию умеренной зоны, что стало основой для простого и неприхотливого стиля жизни.

		Британская империя оказала значительное влияние на гастрономию Англии, обогатив рацион такими экзотическими компонентами, как перец, карри, чай, картофель. Домашняя кухня, ограниченная бедностью большинства жителей страны, долгое время была простой и тяжелой, включая каши, хлеб, яйца, молоко, дешевое мясо. Воздействие климатических условий привело к созданию уникальных методов консервирования продуктов, таких как солонина, бекон, кровяные колбасы, сухие пудинги. Период индустриализации вызвал массовое потребление полуфабрикатов и готовых блюд, породив упрощенные кулинарные привычки, ставшие частью культурного наследия нации.
19	Объясните понятие «средиземноморская диета» и укажите, какое влияние она оказывает на здоровье человека. Ответ:	Средиземноморская диета — это система питания, основанная на рационе жителей стран Средиземноморья (Греция, Италия, Испания, Португалия, Марокко): Основу рациона составляют свежие овощи, зелень, цельнозерновые злаки, орехи, семена, растительные жиры (особенно оливковое масло первого холодного отжима). Употребление животных белков ограничено красным мясом и

		преимущественно заменяется белками растительного происхождения (чечевица, фасоль, нут), рыбой и морепродуктами. Умеренное потребление красного сухого вина, натуральных соков, воды и молока также характерно для диеты. Польза диеты доказана многочисленными научными исследованиями: снижение риска сердечно-сосудистых заболеваний, диабета второго типа, ожирения, некоторых видов рака. Таким образом, средиземноморская диета способствует долголетию, здоровью сердца и сосудов, укреплению иммунитета и общему улучшению самочувствия.
20	Расскажите о роли специй и трав в кулинарии Франции и объясните, как они влияют на вкус блюд. Ответ:	Французская кухня широко использует разнообразные травы и специи, которые придают неповторимый вкус и аромат многим известным блюдам: Широко применяются шалфей, тимьян, розмарин, лавровый лист, петрушка, эстрагон, чеснок, мускатный орех, гвоздика, ваниль, фенхель, сельдерей, базилик. Каждая область Франции обладает собственными комбинациями специй: Нормандия известна яблочным сидром и кальвадосом, Бретань — добавлением морских водорослей и соли Guérande, Прованс —

		пряными букетами «Herbes de Provence» (тимьян, орегано, майоран, розмарин). Применение специй варьируется в зависимости от способа приготовления и предназначения блюда: слабопроваренные блюда требуют легких ароматов, тогда как тяжелые блюда обогащаются глубокими нотами чеснока, перца, душистых трав. Французская кухня ценит баланс вкусов и оттенков, добиваясь гармоничного смешивания специй таким образом, чтобы подчеркнуть натуральные свойства продуктов, а не заглушить их чрезмерным ароматом. Таким образом, умелое сочетание трав и специй позволяет создавать уникальные вкусовые комбинации, отличающие французскую кухню от любой другой в мире.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

	столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца	
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

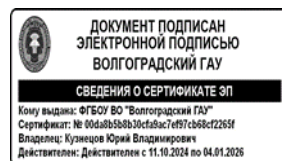
Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1. В. 14 Технология производства специализированных продуктов питания
животного происхождения

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки
мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

профессор
Павленко

_____ В.Н.

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Руководитель образовательной программы,
заведующий кафедрой ПТиПБ

Зенина

_____ Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

_____ Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол 3 от мая 2025 г

Председатель
методической комиссии факультета

_____ Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Какой сопроводительный документ оформляется ветеринарным врачом на партию животных для убоя? 1) Ветеринарное свидетельство 2) Талон 3) Билет 4) Чек	1
2	Укажите предубойную выдержку для свиней: 1) 12 часов 2) 1-2 часа 3) 48 часов 4) выдержку не соблюдают	1
3	Сколько категорий упитанности выделяют у кроликов? 1) 4 2) 8 3) 2 4) не выделяют	3
4	Мясокомбинат – это 1) предприятие по выработке сухих животноводческих кормов 2) склад для мясной продукции 3) бойня для скота 4) предприятие по комплексной переработке скота и птицы и выработке продукции пищевого, технического и медицинского назначения;	4
5	Оборудование, которое соприкасается с мясопродуктами должно быть выполнено: 1) из дерева; 2) окрашено краской; 3) из нержавеющей стали; 4) облицовано керамической плиткой;	3
6	Процесс разделения туши на две части называется 1) Распиловка 2) Нутровка 3) Шпарка 4). Зачистка	1
7	Операция по удалению внутренних органов у убойных животных это- 1) нутровка 2) оглушение 3) шпарка 4) распиловка	1
8	Процесс отделения мяса от кости называется- 1) Нутровка 2) Оглушение 3) Обвалка 4) Перевалка	3
9	Сколько сортов мяса выделяют при жиловке свинины 1) 2 2) 3 3) 6 4) не жилюют.	3

10	. Укажите предубойную выдержку для свиней: 1) 12 часов 2) 1-2 часа 3) 48 часов 4) выдержку не соблюдают	3
Вариант 2		
1	. При сдаче животных на убой их принимают по документу, который называется 1) Товаротранспортная накладная 2) Талон 3) Билет 4) Журнал	1
2	Укажите предубойную выдержку для КРС: 1) до 24 часов 2) 1-2 часа 3) 48 часов 4) выдержку не соблюдают.	1
3	Сколько категорий упитанности выделяют у свиней? 1) 6 2) 8 3) 2 4) не выделяют.	1
4	Утилизационный завод это 1) предприятие по выработке сухих животноводческих кормов 2) предприятие для убоя скота 3) склад для хранения мясной продукции 4) склад холодильник	1
5	Стены в производственных помещениях и цехах должны быть выполнены: 1) из дерева; 2) окрашены известью; 3) из нержавеющей стали; 4) облицованы керамической плиткой;	4
6	Убой скота производят путем- 1) шпарки 2) элетрооглушения 3) разделки 4) распиловки	2
7	Кратковременная тепловая обработка поверхности туш свиней- это 1) обескравливание 2) шпарка 3) нутровка 4) распиловка..	2
8	Процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей называется- 1) распиловка 2) нутровка 3) разделка 4) жиловка	4
9	Что такое "смешивание" в процессе переработки зерна? 1) процесс объединения различных видов муки для достижения нужных характеристик; 2) процесс удаления примесей из зерна; 3) процесс хранения готовой продукции; 4) процесс упаковки муки в мешки.	3
10	Сколько сортов мяса выделяют при жиловке свинины	4

	1) 2 2) 3 3) 6 4) не живут.	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения» (Б1.В.14). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для собеседования

Тема 1 Состояние и перспективы развития продуктов специального назначения

1. Категории продуктов специального назначения.
2. Основные функции продуктов специального назначения.
3. Основные ингредиенты, используемые в технологии продуктов специального назначения и их функциональная роль..

Тема 2. Основные сырьевые ресурсы для производства продуктов специального назначения

1. Сырье растительного и животного происхождения.
2. Требования нормативной документации к качеству сырья
3. Технологии продуктов специального назначения

Тема 3. Теоретические основы производства продуктов специального назначения

1. Научные принципы обогащения продуктов недостающими нутриентами.
2. Основные критерии выбора пищевых ингредиентов для продуктов специального назначения.
3. Примерная классификация продуктов специального назначения.

Тема 4. Технология пектино содержащих продуктов специального назначения

1. Цели и способы перемешивания компонентов пищевых сред.
- 2 Функциональная роль пектиновых веществ в технологии продуктов специального назначения.
3. Основные направления конструирования пищевых продуктов на пектине

Тема 5. Специальные белковые продукты питания на основе специального сырья

1. Роль белков в питании человека. Роль функциональных свойств растительных белков в технологии продуктов специального назначения.
2. Формы белковой пищи на основе растительных белков.
3. Сырьевые источники для производства специальных белковых продуктов. Особенности технологии производства специальных белковых продуктов

Тема 6. 3 Специальные продукты питания, обогащенные минеральными веществами

1. Влияние технологических процессов в производстве продуктов питания на минеральный состав пищевых продуктов.
2. Препараты для обогащения продуктов минеральными веществами.
3. Основные направления конструирования пищевых продуктов на пектине. Этапы проектирования пищевых продуктов 2 и 3 –го поколения

.Тема 7. Специальные продукты питания, обогащенные витаминами. Специальное питание при отдельных заболеваниях

1. Роль витаминов для обмена веществ в организме человека.
2. Особенности получения специальных продуктов с применением витаминов и их премиксов.
3. Специальное питание при отдельных заболеваниях

4. Тема 8. Технология специальных продуктов питания для детей. Технология продуктов питания геродиетического назначения

1. Технология специальных продуктов питания для детей
2. Технология специальных консервов для детского питания. Технология специальных сухих смесей для детского питания.
3. Технология новых видов продуктов для многофункционального геродиетического питания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения» (Б1.В.14) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-

ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. Оборудование зерноперерабатывающих производств

Задание 1. Изучить основные свойства материалов, применяемых для изготовления оборудования перерабатывающих производств.

Задание 2. Изучить основные технологические операции и их классификацию.

Задание 3. Проанализировать современные тенденции в разработке технологического оборудования.

Тема 2. Оборудование для дробления и измельчения на зерноперерабатывающем производстве

Задание 1. Классификация оборудования для измельчения и дробления сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов.

Задание 2. Оборудование истирающего и раздавливающего действия.

Задание 3. Оборудование ударного действия.

Тема 3. Оборудование для разделения продуктов переработки зерновой продукции

Задание 1. Рассмотреть классификацию оборудования.

Задание 2. Определить оборудование для разделения жидких пищевых сред: машины и аппараты для отстаивания, центрифугирования, фильтрования и сепарирования.

Задание 3. Провести анализ оборудования для разделения сыпучих продуктов и измельчения пищевых сред.

Тема 4. Оборудование для переработки зерновой продукции соединением

Задание 1. Изучить цели и способы перемешивания компонентов пищевых сред.

Задание 2. Познакомиться с оборудованием для перемешивания сыпучих продуктов.

Задание 3. Определить эффективность перемешивания.

Тема 5. Оборудование для проведения теплообменных процессов перерабатывающих производств

Задание 1. Изучить тепломассообменные процессы перерабатывающих производств.

Задание 2. Проанализировать оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации.

Задание 3. Определить аппараты для гидротермической и тепловой обработки

зерна.

Тема 6. Оборудование для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции на зерноперерабатывающем производстве

Задание 1. Выбрать оборудование для фасования и упаковывания сыпучих пищевых продуктов.

Задание 2. Определить оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом.

Задание 3. Проанализировать оборудование для дозирования.

Тема 7. Оборудование малотоннажных перерабатывающих производств

Задание 1. Изучить классификацию малотоннажных перерабатывающих производств.

Задание 2. Определить особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств.

Задание 3. Спроектировать мини-завод по переработке гречихи, ржи, пшеницы, овса.

Тема 8. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств

Задание 1. Определить продукты для оптимизации цепей поставок и интегрированного планирования.

Задание 2. Составить комбинированные линии переработки.

Задание 3. Составить линии вторичной переработки сырья.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения» (Б1.В.14) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Определение пищевых волокон.

Задание 2. Классификация пищевых волокон.

Задание 2. Рассчитайте производительность мельницы для переработки пшеницы, если известны следующие данные: мощность мельницы – 100 кВт, эффективность – 85%, время работы в сутки – 16 часов.

Задание 3. Перечень основных групп источников пищевых волокон, их достоинства и недостатки.

Вариант 2

Задание 1. Дайте характеристику основных свойств аскорбиновой кислоты.

Задание 2. Опишите роль витамина С в организме человека.

Задание 3. Какие алиментарно-зависимые заболевания связаны с дефицитом витамина С в организме?

Вариант 3

Задание 1. Назовите основные источники витамина С в природе.

Задание 2. Какие факторы влияют на сохранность витамина С в пищевых продуктах?

Задание 3. В чем сущность титрометрического метода определения витамина С в пищевом сырье и продуктах питания?

Как ведется подготовка пробы продукта при определении массовой доли

витамина С?

Вариант 4

Задание 1.Определение витаминов.

Задание 2.Классификация витаминов.

Задание 3. Характеристика витамина С (строение, свойства, функции, выполняемые в организме, основные источники поступления).

Вариант 5

Задание 1.Перечень основных групп источников витаминов, их достоинства и недостатки

Задание 2.Способы обогащения мясопродуктов витаминами.

Задание 3.Какие меры могут быть предприняты для адаптации технологий к новым условиям?

Вариант 6

Задание 1 Классификация полиненасыщенных жирных кислот, их физиологическое значение.

Задание 2 Способы обогащения мясопродуктов полиненасыщенными жирными кислотами.

Задание 3.Опишите методы определения стабильности эмульсии.

Вариант 7

Задание 1.Что такое «критическая концентрация гелеобразования»?

Задание 2.Изложите сущность методов ее определения.

Задание 3.Как определить жирозэмульгирующую способность белкового препарата?

Вариант 8

Задание 1.Классификация пищевых волокон.

Задание 2.Перечень основных групп источников пищевых волокон, их достоинства и недостатки.

Задание 3.Способы обогащения мясопродуктов пищевыми волокнами.

Вариант 9

Задание 1. Свойства пектинов. Применение пектинов в хлебопекарной отрасли.

Задание 2. Свойства морских водорослей. Применение водорослей в хлебопекарной отрасли.

Задание 3. Свойства сырья из трав. Применение сырья из трав в хлебопекарной отрасли

Вариант 10

Задание 1 Диетические кондитерские изделия для детей.

Задание 2.Диетические кондитерские изделия с видоизмененным углеводным составом.

Задание 3.Диетические кондитерские изделия, обогащенные пищевыми волокнами, минеральными веществами и витаминами

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки

«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения» (Б1.В.14) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ

ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Факторы, определяющие уровень перевариваемости и усвояемости белковых компонентов пищи.
2. Факторы, определяющие уровень безвредности пищевого продукта.
3. Факторы, формирующие качество мясного сырья на этапе выращивания и предубойного содержания животных, на этапе первичной переработки скота и холодильной обработки.
4. Понятие о парном, остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном мясе. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении. Способы и режимы охлаждения. Способы снижения появления холодной контракции. Факторы, влияющие на усушку мяса при хранении. Способы снижения усушки мяса.
5. Физико-химические и биохимические изменения в мясе при замораживании и хранении в замороженном виде. Технология и техника замораживания. Преимущества замораживания мяса в блоках. Режимы и допустимые сроки хранения. Сравнительная оценка замораживания мяса одно- и двухфазным способами.
6. Разделка, обвалка и жиловка туш. Способы разделки.
7. Состав, ресурсность и общая характеристика вторичного белоксодержащего сырья. Способы улучшения его качества и пути технологического использования.
8. Ассортимент, классификация и пищевая ценность мясных баночных консервов. Требования к сырью, таре, готовой продукции в соответствии с ГОСТ. Виды брака консервов.
9. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
10. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
11. Технология производства сырокопченых колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
12. Технология производства сырокопченых колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас.
13. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
14. Белковые препараты животного и растительного происхождения. Особенности подготовки и использования в колбасном производстве.
15. Приготовление мясных эмульсий Физико-химическая сущность процесса.
16. Мясные эмульсии. Факторы, влияющие на стабильность мясных эмульсий.
17. Изменение структурно-механических характеристик фарша в процессе куттерования.
18. Приготовление структурно-однородных эмульсий, физико-химическая сущность процесса.
19. Соевые изоляты. Условия подготовки и перспективы использования при производстве колбасных изделий.
20. Приготовление мясных эмульсий, содержащих белковые препараты. Способы технологической подготовки и использования соевых белковых изолятов.
21. Новая идеология в области белка. Перспективные сырьевые источники пищевого белка.
22. Влияние технических средств на качество мясных эмульсий.
23. Специфика приготовления мясных эмульсий из грубоизмельченного сырья.
24. Типы шприцов. Особенности шприцевания колбасных изделий различных видов.

25. Физическая природа процесса шприцевания. Изменение структурномеханических свойств фарша в процессе шприцевания.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **«УМЕТЬ»**

1. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.
2. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.
3. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.
4. Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.
6. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
7. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
8. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.
9. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
10. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
11. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
12. Влияние соевых белковых изолятов на качественные характеристики комбинированных мясопродуктов.
13. Виды белковых концентратов, используемых при производстве комбинированных мясопродуктов, характеристика и условия подготовки.
14. Качество мяса. Факторы, формирующие качество мяса на этапе выращивания животных.
15. Влияние компонентов фарша на его функциональные характеристики. Перспективы и проблемы использования белковых концентратов животного и растительного происхождения при производстве мясопродуктов.
16. Характеристика операций составления фарша.
17. Изменение основных компонентов фарша в процессе влажного нагрева при умеренных температурах.
18. Совершенствование процессов разделки, обвалки, дообвалки, жиловки и сортировки мяса. Направления рационального использования мясной массы и костного остатка.
19. Цель и особенности посола мяса при производстве различных видов мясопродуктов. Направления интенсификации процесса посола.
20. Методы и режимы варки. Их техническая оценка, преимущества и недостатки.
21. Сущность и значение осадки при производстве колбасных изделий.
22. Вязка, штриковка и размещение колбасных батонов на рамах. .
23. Изменение основных компонентов фарша колбасных изделий в процессе влажного нагрева при умеренных температурах.
24. Цель, сущность и режимы охлаждения варёных колбас. Способы интенсификации процесса охлаждения.
25. Цель, сущность и режимы копчения колбасных изделий. Их техническая оценка.

Задания для проверки уровня обученности **«ВЛАДЕТЬ»**

1. Автолитические изменения мяса с нормальным характером изменения pH.

Стабилизация свойств парного мяса. Изменение органолептических, физико-химических и биохимических показателей мяса при охлаждении и хранении в охлажденном виде.

2. Специфика автолиза в мясе с признаками PSE и DFD. Структурно регулирующие и технологические добавки и посолочные вещества используемые при обработке мяса с признаками PSE и DFD. Физические и химические способы интенсификации созревания мяса.

3. Направленное использование микрофлоры в технологии мясопродуктов.

4. Эмульгирование, гидролиз и окисление жиров. Влияние окисления на пищевую ценность сырья.

5. Стабилизация окраски мясопродуктов. Факторы и условия цветообразования в мясе.

6. Принципы получения стабильных мясных систем. Функционально технологические свойства белков мышечной ткани.

7. Функционально-технологические свойства жировой и соединительной ткани. Факторы, определяющие способность жиров к эмульгированию.

8. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.

9. Функционально-технологические свойства цельной крови и белков плазмы крови.

10. Функционально-технологические свойства яйцепродуктов, молочно белкового сырья и препаратов на его основе.

11. Соевый изолят как альтернатива мясу. Функциональные свойства и технологические способы использования изолятов соевого белка. Качество мясо продуктов с изолированным соевым белком.

12. Функционально-технологические свойства и назначение посолочных веществ, вспомогательных материалов и наполнителей.

13. Обвалка мяса, её виды. Достоинства и недостатки различных способов обвалки мяса

14. Жировка и сортировка мяса. Цель и влияние на качество готовых изделий.

15. Цель и особенности посола мяса при производстве различных видов колбасных изделий. Направления интенсификации процесса посола.

16. Приготовление мясных эмульсий Физико-химическая сущность процесса.

17. Мясные эмульсии. Факторы, влияющие на стабильность мясных эмульсий.

18. Изменение структурно-механических характеристик фарша в процессе куттерования.

19. Приготовление структурно-однородных эмульсий, физико-химическая сущность процесса.

20. Соевые изоляты. Условия подготовки и перспективы использования при производстве колбасных изделий.

21. Приготовление мясных эмульсий, содержащих белковые препараты. Способы технологической подготовки и использования соевых белковых изолятов.

22. Новая идеология в области белка. Перспективные сырьевые источники пищевого белка.

23. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопчёных колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве

24. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.

25. . Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного

	материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения» (Б1.В.14) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1 Способность организовывать и вести технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта? ☒ печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности ☐ печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности ☐ ливер, бульон, соль, лук, пряности ☐ жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности Ответ: _____ 1 _____ Обоснование: _____	3 Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы первого сорта сначала в куттере закладывают печень, затем специи и в конце щековину. куттеруют до получения мелкозернистой однородной, связанной массы.

2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас? ☒ для придания фаршу нежной консистенции ☐ для повышения пищевой ценности ☐ обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон ☐ для уплотнения фарша Ответ: _____1_____ Обоснование: _____	Бульон от варки субпродуктов добавляют в фарш ливерных колбас, чтобы придать ему нежную консистенцию. Это происходит благодаря тому, что бульон содержит влагу, которая размягчает фарш и делает его более пластичным. Кроме того, бульон помогает связать ингредиенты, что важно для формирования структуры колбасы.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части ☐ -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть ☒ - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обрубы ☐ - передняя часть, средняя часть, задняя часть ☐ - передняя и задняя часть. Ответ: _____2_____ Обоснование: _____	4 Разделку говяжьих полутуш, направленных на выработку полуфабрикатов, производят на четыре части: грудинку, тазобедренный, поясничный и спинной обрубы.

4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их 1. ☐ 2 - передняя и задняя часть 2. ☐ 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть 3. ☐ 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть 4. ☐ 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть Ответ: _____ Обоснование: _____	Свиные туш разделывают на 1 частей: Вырезка (филе). Лопаточная часть. Спинная часть (корейка) Грудинка. Поясничная часть с Окорок. Рулька. Голяшка. Шейка. Обрезки. Некоторые части туш могут делиться на более мелкие фрагменты например, лопаточная часть делится на верхнюю (спинную) нижнюю (грудную)												
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Сроки хранения мясных консервов? Варианты ответа: 1. ☐ 5 лет 2. ☐ от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары 3. ☐ 2 года в зависимости от вида консервов и тары 4. ☐ 1 год Ответ: _____ Обоснование: _____	от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары												
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия														
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между понятием и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>первая</td><td>А</td><td>Свиньи-молдняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см</td></tr><tr><td>2</td><td>третья</td><td>Б</td><td>Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см</td></tr><tr><td>3</td><td>четвертая</td><td>В</td><td>Свиньи-молдняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений,</td></tr></table>	1	первая	А	Свиньи-молдняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см	2	третья	Б	Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см	3	четвертая	В	Свиньи-молдняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений,	1,3,4,6
1	первая	А	Свиньи-молдняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см											
2	третья	Б	Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см											
3	четвертая	В	Свиньи-молдняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений,											

			затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками , живая масса от 70 до 100 кг включ. Толщина шпика не более 2,0 см	
	4	шестая	Г	Хрячки, живая масса Не более 60 кг , толщина шпика Не менее 1,0мсм
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между понятием и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Мясо хрячков</td> <td>А</td> <td>Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Свинина</td> <td>Б</td> <td>Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Остывшее мясо</td> <td>В</td> <td>Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Парное мясо</td> <td>Г</td> <td>Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.</td> </tr> </table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				1	Мясо хрячков	А	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С	2	Свинина	Б	Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.	3	Остывшее мясо	В	Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.	4	Парное мясо	Г	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.	1	2	3	4					а, б, в, г
1	Мясо хрячков	А	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С																										
2	Свинина	Б	Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.																										
3	Остывшее мясо	В	Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.																										
4	Парное мясо	Г	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.																										
1	2	3	4																										
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром товароведческого клейма и категорией свинины К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Круглое клеймо, диаметром 40 мм;</td> <td>А</td> <td>третья</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм</td> <td>Б</td> <td>четвертая</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм</td> <td>В</td> <td>первая</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм</td> <td>Г</td> <td>вторая</td> </tr> </table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				1	Круглое клеймо, диаметром 40 мм;	А	третья	2	Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм	Б	четвертая	3	овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм	В	первая	4	треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм	Г	вторая	3,4,1,2								
1	Круглое клеймо, диаметром 40 мм;	А	третья																										
2	Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм	Б	четвертая																										
3	овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм	В	первая																										
4	треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм	Г	вторая																										

	1	2	3	4																										
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его назначением. Установите соответствие: понятием и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Упитанность скота</td><td>А</td><td>документ государственного образца, подтверждающий отсутствие заболеваний у партии убойных животных</td></tr><tr><td>2</td><td>Ветеринарное свидетельство</td><td>Б</td><td>знак, подтверждающий, что ветсанэкспертиза мяса сделана в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничения.</td></tr><tr><td>3</td><td>Товаротранспортная накладная</td><td>В</td><td>это документ, который нужен для учёта перемещения автомобильным транспортным средством партии животных(птицы) предназначенных для убоя</td></tr><tr><td>4</td><td>Ветеринарное клеймо</td><td>Г</td><td>степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, определяемые наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1	Упитанность скота	А	документ государственного образца, подтверждающий отсутствие заболеваний у партии убойных животных	2	Ветеринарное свидетельство	Б	знак, подтверждающий, что ветсанэкспертиза мяса сделана в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничения.	3	Товаротранспортная накладная	В	это документ, который нужен для учёта перемещения автомобильным транспортным средством партии животных(птицы) предназначенных для убоя	4	Ветеринарное клеймо	Г	степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, определяемые наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах.	1	2	3	4					а, б, в, г
1	Упитанность скота	А	документ государственного образца, подтверждающий отсутствие заболеваний у партии убойных животных																											
2	Ветеринарное свидетельство	Б	знак, подтверждающий, что ветсанэкспертиза мяса сделана в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничения.																											
3	Товаротранспортная накладная	В	это документ, который нужен для учёта перемещения автомобильным транспортным средством партии животных(птицы) предназначенных для убоя																											
4	Ветеринарное клеймо	Г	степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, определяемые наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах.																											
1	2	3	4																											
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между типами оборудования и их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Мясо хрячков</td><td>А</td><td>Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С</td></tr><tr><td>2</td><td>Свинина</td><td>Б</td><td>Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.</td></tr><tr><td>3</td><td>Остывшее мясо</td><td>В</td><td>Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.</td></tr><tr><td>4</td><td>Парное мясо</td><td>Г</td><td>Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.</td></tr></table>					1	Мясо хрячков	А	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С	2	Свинина	Б	Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.	3	Остывшее мясо	В	Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.	4	Парное мясо	Г	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.	а, б, в, г								
1	Мясо хрячков	А	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С																											
2	Свинина	Б	Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.																											
3	Остывшее мясо	В	Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.																											
4	Парное мясо	Г	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.																											

	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4					
1	2	3	4							
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности										
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность этапов технологического процесса убоя КРС А) ветеринарный осмотр Б) приемка скота В) оглушение Г) обескровливание Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	1	2	3	4	а, б, в, г				
1	2	3	4							
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность этапов технологического процесса убоя свиней А) оглушение Б) шпарка В) обескровливание Г) опалка Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					а, б, в, г				
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установить последовательность этапов приготовления колбасных изделий А) подготовка сырья, Б) посол мяса В) приготовление фарша Г) формовка изделий Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					а, б, в, г				
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность этапов технологического процесса приготовления ливерных колбас А). подготовка сырья Б) варка сырья В) наполнение оболочки Г) приготовление колбасного фарша Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						а, б, в, г			
15	Прочитайте текст и установите последовательность.	г, в, а, б								

	Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления крупнокускового полуфабриката А) жиловка Б) упаковка В) разделка полутуш на отрубы Г) обвалка Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы процесса высшей упитанности. Укажите, какое оборудование используется на каждом этапе, и объясните его назначение. Ответ: <table><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>			Этапы процесса высшей упитанности: 1.Отложения подкожного жира в виде небольших участков на седалищных буграх и пояснице, но могут не прощупываться. 2. У волов мошонка подтянута, сморщена и без жировых отложений 3.Мускулатура развита неудовлетворительно, формы туловища угловатые, лопатки заметно выделяются, бедра плоские, подтянутые. 4.Остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалищные бугры заметно выступают.				
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы процесса ниже средняя упитанности Ответ: <table><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>			1.Отложения подкожного жира наиболее хорошо прощупываются основания хвоста, на седалищных буграх маклоках, двух последних ребрах. 2. Щуп хорошо выполнен, достаточно упругий, у волов мошонка увеличена упруга на ощупь. 3. Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые				

		лопатки слегка заметны, маклоки и сидальцы округлены, не выдаются, бедра хорошо выполнены. 4. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите, какими основными общими процессами производства колбас являются. Укажите их функции и преимущества. Ответ: _____ _____	Подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формование изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите последовательность укладки составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов. Ответ: _____ _____	Вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают попеременно с мясными продуктами).
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий? Ответ: _____ _____	Разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка, сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) и бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов

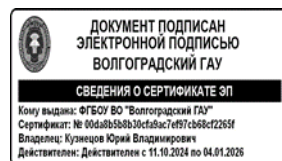
	2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная / Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

Старший преподаватель
Борисова

А.Г.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель образовательной программы,
профессор

О.А.

Суторма

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	○ Какой стиль интерьера предполагает использование натуральных материалов, минимализм форм и светлую цветовую гамму? ○ 1) Классический; ○ 2) Скандинавский; ○ 3) Барокко; ○ 4) Хай-тэк.	2
2	Что является основным элементом дизайна барной зоны ресторана? ○ 1) Стены; ○ 2) Освещение; ○ 3) Оформление пола; ○ 4) Мебель.	4
3	Какие цвета предпочтительны для оформления интерьера кафе быстрого обслуживания? ○ 1) Ярко-красный и оранжевый; ○ 2) Темно-зеленый и коричневый; ○ 3) Серебристые оттенки; ○ 4) Черный и белый	1
4	Какой материал часто используется для отделки потолков ресторанов премиум-класса? ○ 1) Натуральный камень; ○ 2) Деревянная вагонка; ○ 3) Гипсокартон; ○ 4) Металлический лист	2
5	При проектировании ресторана какой фактор влияет на выбор освещения больше всего? ○ 1) Концепция заведения; ○ 2) Количество посадочных мест; ○ 3) Площадь помещения; ○ 4) Местоположение окон.	1
6	Для какого типа заведений характерна высокая плотность мебели и лаконичный дизайн? ○ 1) Кафе-кондитерская; ○ 2) Фастфуд-заведение; ○ 3) Ресторан высокой кухни; ○ 4) Пивной ресторан.	2
7	Что такое зонирование пространства в интерьере предприятия общепита?	1

	1) Разделение зала на отдельные функциональные зоны; 2) Создание визуальных акцентов; 3) Подбор цветовой палитры стен; 4) Расположение зеркал.	
8	Какой принцип проектирования важен для организации удобного перемещения персонала внутри кухни ресторана? 1) Минимизация шумового фона; 2) Эффективность рабочих потоков; 3) Привлекательность внешнего вида; 4) Оптимальное освещение рабочей поверхности.	2
9	Почему дизайнеры рекомендуют выбирать мебель ярких цветов для детских комнат отдыха в ресторанах? 1) Для привлечения внимания детей; 2) Чтобы выделить зону визуально от основного зала; 3) Это повышает аппетит ребенка; 4) Такая мебель проще чистить.	1
10	Какой элемент интерьера чаще всего используют для формирования комфортной атмосферы в небольших кофейнях? 1) Витражное остекление фасадов; 2) Мягкое локальное освещение; 3) Крупногабаритная мебель; 4) Яркая цветовая гамма.	2
Вариант 2		
1	Что подразумевается под термином «цветовое решение» в дизайне интерьера ресторана? 1) Выбранные материалы для строительства; 2) Тип используемых светильников; 3) Комбинация оттенков и расцветок поверхностей и элементов декора; 4) Формат меню.	3
2	Какие светильники наиболее подходят для создания интимной обстановки в ресторане премиум-класса? 1) Потолочные люстры с яркими лампочками; 2) Настенные бра с мягким рассеянным светом; 3) Точечные потолочные споты; 4) Неоновые лампы.	2
3	Какой тип потолка лучше выбрать для помещений с повышенной влажностью (например, кухня)? 1) Водостойкий натяжной потолок; 2) Покраска водоземлюсионкой; 3) Обои под покраску; 4) Открытая кирпичная кладка.	1

4	К какому стилю относится оформление ресторана, выполненное преимущественно в приглушенных оттенках бежевого, серого и зеленого цветов с элементами природных мотивов? ○ 1) Экостиль; ○ 2) Модерн; ○ 3) Арт-деко; ○ 4) Поп-арт.	1
5	Зачем применяется эффект отражений (использование зеркальных панелей) в малометражных помещениях ресторана? 1) Создать иллюзию большего объема и простора; 2) Уменьшить количество света; 3) Сделать акцент на декоративных элементах; 4) Улучшить акустику помещения.	1
6	Отделка каким материалом позволяет создать ощущение тепла и комфорта в ресторане? ○ 1) Искусственный камень; ○ 2) Керамическая плитка; ○ 3) Массив дерева; ○ 4) Полимерные покрытия.	3
7	Какое значение имеет правильная расстановка столиков в зале ресторана? ○ 1) Эстетика интерьера; ○ 2) Повышение уровня приватности между посетителями; ○ 3) Увеличение количества клиентов; ○ 4) Возможность увеличения ассортимента блюд.	2
8	В каком стиле декорируют рестораны, ориентированные на историческое наследие страны? ○ 1) Лофт; ○ 2) Этнический; ○ 3) Индустриальный; ○ 4) Минимализм.	2
9	Какие факторы влияют на подбор цвета стен в заведении быстрого питания? 1) Предпочтения дизайнеров; 2) Эмоциональное воздействие на посетителей; 3) Стоимость краски; 4) Требования санитарных норм.	2
10	Какие основные требования предъявляются к материалам для полов в зонах приема пищи? 1) Прочность и легкость уборки; 2) Высокая стоимость; 3) Сложность ухода; 4) Нетребовательность к качеству обработки.	1

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

**Методические рекомендации обучающимся по подготовке к
тестированию**

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» (Б1.В.19). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для собеседования

Тема 1. Основы дизайна ресторана

1. Какие ключевые элементы определяют концепцию интерьера ресторана и почему важно учитывать каждый из них при разработке проекта?
2. Какова роль освещения в создании атмосферы ресторана и какие виды освещения используются в разных функциональных зонах заведения?

3. Назовите три основных стиля интерьера ресторана и опишите особенности каждого из них.
4. Расскажите о методах зонирования пространства в ресторанах и приведите конкретные примеры эффективного разделения зон.
5. Что учитывается дизайнером при выборе отделочных материалов для ресторана и каковы основные критерии выбора напольных покрытий, облицовки стен и потолков?

Тема 2. Функциональное зонирование пространства

1. Что такое функциональное зонирование пространства и зачем оно необходимо в дизайне интерьера ресторана?
2. Назовите основные принципы правильного зонирования пространства в заведениях общественного питания и поясните их важность.
3. Приведите пример неудачного зонирования пространства в ресторане и укажите возможные последствия такого решения.
4. Какие приемы и инструменты применяются дизайнерами для четкого выделения отдельных функциональных зон в пространстве ресторана?
5. Опишите этапы разработки концепции функционального зонирования для нового ресторана — от анализа потребностей заказчика до финального утверждения плана.

Тема 3. Цветовая палитра и освещение

1. Как правильно подобрать цветовую палитру для интерьера ресторана, учитывая целевую аудиторию и концепцию заведения?
2. Расскажите о влиянии различных цветов на восприятие пространства и эмоциональное состояние гостей ресторана. Приведите примеры удачных решений.
3. Объясните разницу между общим освещением, местным освещением и декоративным освещением в интерьере ресторана. Когда целесообразно применять каждое из них?
4. Какие типы осветительных приборов наиболее популярны в современных проектах ресторанов и каково их назначение?
5. Перечислите важные аспекты подбора освещения, такие как уровень яркости, температура света и распределение источников света, и расскажите, как именно они влияют на атмосферу ресторана.

Тема 4. Материалы и отделочные покрытия

1. Какие характеристики материала считаются ключевыми при подборе отделочных покрытий для ресторана?
2. Поделитесь примерами популярных материалов для отделки стен и потолков в ресторанах различного формата и стиля. Чем обусловлен ваш выбор?
3. Какие преимущества и недостатки имеют натуральные и искусственные материалы в оформлении интерьеров общественных пространств?
4. Рассмотрите влияние влагостойких и износостойких покрытий на долговечность и гигиеничность интерьера ресторана.
5. Расскажите о правилах сочетания отделочных материалов в одном помещении и возможных ошибках при комбинировании покрытий разной фактуры и цвета.

Тема 5. Эргономика и комфорт посетителей

1. Что такое эргономика в дизайне интерьера ресторана и какое влияние она оказывает на впечатление гостя?
2. Какие основные моменты необходимо учесть при размещении столов и стульев, чтобы обеспечить максимальный комфорт гостям?
3. Как грамотно организовать пространство таким образом, чтобы гости могли свободно перемещаться и комфортно чувствовать себя во всех зонах ресторана?
4. Какие показатели являются важными при оценке удобства пользования мебелью в ресторане (столы, кресла, диваны)?

5. Приведите примеры успешных проектов, где были учтены принципы эргономики и достигнут высокий уровень комфорта для посетителей.

Тема 6. Стили оформления помещений

1. Какие стили оформления интерьера ресторанов вам известны? Опишите один из них подробно.
2. Назовите различия между классическим стилем и современным дизайном интерьера ресторана. Какие характерные черты отличают эти направления?
3. Выберите два контрастирующих стиля оформления и сравните их по следующим критериям: используемым материалам, цвету, форме мебели, особенностям освещения.
4. Есть ли универсальные рекомендации относительно стилей оформления для определённых типов ресторанов (семейные, фаст-фуды, элитные)? Если да, перечислите их.
5. Как вы определяете подходящий стиль интерьера ресторана исходя из целевой аудитории, концепции заведения и бюджета клиента? Приведите конкретный пример.

Тема 7. Проектирование зон обслуживания гостей

1. Какие основные зоны обслуживания выделяются в ресторане и какую функциональность каждая зона должна обеспечивать?
2. Как оптимально разместить барную стойку, кассу и места ожидания гостей в зоне входа, чтобы повысить удобство и скорость обслуживания?
3. Какие нормативы и правила учитываются при проектировании санитарно-гигиенической зоны ресторана (туалеты, умывальники)?
4. Расскажите о ключевых аспектах проектирования детской игровой комнаты в ресторане: какая площадь необходима, как оборудовать помещение, какие меры безопасности предусмотреть?
5. Опишите шаги по созданию комфортного и безопасного пути передвижения гостей от входа до своего стола и обратно, включая специальные условия для посетителей с ограниченными возможностями движения.

Тема 8. Создание уникального образа заведения

1. Как определить уникальную концепцию и стилистику ресторана, соответствующую его позиционированию и целевой аудитории?
2. Какие методы и приёмы помогают подчеркнуть индивидуальность заведения через архитектурные формы, декоративные элементы и детали интерьера?
3. Раскройте роль фирменного стиля и брендинга в формировании узнаваемого облика ресторана. Какие составляющие входят в этот процесс?
4. Расскажите о важности взаимодействия внутреннего и наружного дизайна ресторана в восприятии его образа клиентами. Есть ли взаимосвязанные элементы или подходы?
5. Приведите пример успешного случая внедрения уникальных особенностей в облик ресторана и расскажите, как это повлияло на привлечение и удержание гостей.

Тема 9. Этнические мотивы в дизайне интерьера

1. Какие этнические мотивы наиболее востребованы в современном дизайне интерьеров ресторанов? Приведите примеры и объясните причины популярности конкретных направлений.
2. Описывая восточный стиль интерьера, назовите главные атрибуты и традиционные символы, используемые в декоре ресторанов, подчеркивающие аутентичность выбранного этно-стиля.
3. Можно ли сочетать разные этнические мотивы в одном интерьере ресторана? Какие риски и сложности возникают при таком подходе и как их избежать?
4. Как национальные орнаменты и узоры помогают формировать уникальный образ ресторана и привлекать внимание гостей? Приведите практические примеры использования национальных символов в оформлении интерьера.

5. Существует мнение, что чрезмерное использование этнических деталей может сделать интерьер перегруженным и утомительным. Согласны ли вы с этим утверждением? Аргументируйте свою позицию и предложите варианты гармоничного включения этники в интерьер.

Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна

1. Какие тенденции наблюдаются в современном ресторанном дизайне последних лет? Отметьте самые яркие и значимые изменения.
2. Назовите ключевые признаки экодизайна в оформлении интерьеров ресторанов и объясните популярность данной тенденции среди владельцев бизнеса.
3. Охарактеризуйте понятие «гибридный стиль». Почему такой подход становится всё популярнее в ресторанном бизнесе и какие комбинации стилей сегодня особенно актуальны?
4. Что представляет собой тренд персонализации пространства? Приведите примеры интересных подходов к оформлению интерьеров с учётом индивидуальных предпочтений владельца или специфики региона.
5. Считаете ли вы важным ориентироваться на международные тренды ресторанного дизайна? Или важнее сохранять уникальные региональные особенности? Обоснуйте вашу точку зрения»

Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера

1. Какие программы для компьютерного моделирования интерьера вы считаете самыми эффективными и почему?
2. Насколько важна точность геометрических моделей при подготовке презентации клиенту?
3. Используете ли вы рендеринг сцены и фотореалистичную визуализацию? Какие техники предпочитаете?
4. Приходилось ли вам исправлять чертежи, подготовленные архитекторами, при переводе их в цифровую среду?
5. Какие проблемы чаще всего возникают при переходе от компьютерной модели к реальной конструкции и как вы справляетесь с ними?

Тема 12. Экологические требования к дизайну

1. Какие эко-материалы вы бы рекомендовали использовать в дизайне интерьера ресторана и почему?
2. Какие основные экологические требования предъявляют к дизайну интерьера заведений общепита?
3. Применяли ли вы ранее энергоэффективные решения (светодиоды, солнечная энергия и т.д.) в своих проектах? Как это отразилось на итоговом результате?
4. Важно ли учитывать степень токсичности используемых материалов и насколько вы осведомлены о соответствующих нормах и стандартах?
5. Работали ли вы над проектами, целью которых было создание экологически чистого и здорового пространства для гостей? Каковы ваши впечатления от результата?

Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями

1. Как психология восприятия влияет на ваше решение при выборе цветовой гаммы и освещения?
2. Существует ли разница в восприятии интерьера людьми разного возраста и социальных групп? Какие исследования вы проводите перед началом работы?
3. Какие зоны в ресторане способны вызывать наибольший стресс у гостей и как минимизировать дискомфорт?
4. Как выбираются формы и размеры мебели, учитывая человеческую физиологию и психологию?

5. Возникают ли случаи несоответствия ваших ожиданий от реакции гостей на созданный интерьер? Как вы решаете подобные конфликты?

Тема 14. Организация рабочего места персонала

1. Какие принципы лежат в основе грамотной организации рабочего места сотрудника ресторана?
2. Важна ли эргономика в рабочем месте повара/официанта? Как конкретно она проявляется?
3. Сколько пространства должно отводиться для подготовки продуктов на профессиональной кухне?
4. Существуют ли обязательные нормы расстояний между оборудованием на кухне ресторана?
5. Нужно ли учитывать психоэмоциональное состояние работников при организации рабочих зон и как это отражается на производительности?

Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита

1. Какие особенности конструкций и планировки характерны для заведений общепита, располагающихся в исторических зданиях?
2. Отличается ли архитектура ресторанов, находящихся в торговых центрах, от отдельно стоящих сооружений?
3. Стоит ли учитывать климатические особенности региона при проектировании ресторанов на открытом воздухе?
4. Имеет ли значение ориентация ресторана по сторонам света и почему?
5. Могут ли фасады и внутренние пространства заведения влиять на привлекательность ресторана для потенциальных посетителей?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» (Б1.В.19) проводится в устной форме на практических

занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана

Задание 1. Разработайте эскиз-проект интерьера ресторана в выбранном вами стиле. Объясните своё решение, выделяя основные принципы композиции, пропорции и акценты.

Задание 2. Подготовьте презентацию с описанием этапов проектирования интерьера ресторана: от определения концепции до реализации отделочных работ.

Тема 2. Функциональное зонирование пространства

Задание 1. Выполните графическую схему функционального зонирования конкретного ресторана с обозначенными рабочими и общественными зонами.

Задание 2. Проведите расчёт оптимальной площади для размещения оборудования и мебели согласно нормам и стандартам.

Тема 3. Цветовая палитра и освещение

Задание 1. Составьте колористическую карту для одного из существующих ресторанов вашего города, используя фотографии и описания цветовых сочетаний.

Задание 2. Разработайте сценарий освещения для вечернего мероприятия в ресторане, включающий различные сценарии освещения (основное, дополнительное, праздничное).

Тема 4. Материалы и отделочные покрытия

Задание 1. Сделайте обзор характеристик и свойств наиболее распространённых строительных и отделочных материалов, применяемых в отделке ресторанов.

Задание 2. Выберите подходящие материалы для конкретной зоны ресторана (например, обеденный зал), обосновав свой выбор.

Тема 5. Эргономика и комфорт посетителей

Задание 1. Измерьте антропометрические данные (среднюю высоту стула, расстояние между столиками и др.) и проанализируйте полученные значения на предмет соответствия комфортным условиям пребывания в ресторане.

Задание 2. Предложите улучшения эргономического характера для существующего ресторана, основываясь на наблюдениях и опросах реальных пользователей.

Тема 6. Стили оформления помещений

Задание 1. Изучите характеристику трёх известных стилевых направлений в ресторанном дизайне (классический, современный, лофт). Оцените достоинства и ограничения каждого из них.

Задание 2. Определите, какой стиль подходит вашему проекту, аргументируя свой выбор спецификой предполагаемого заведения.

Тема 7. Проектирование зон обслуживания гостей

Задание 1. Спроектируйте входную группу ресторана, предусматривающую размещение гардероба, стойки администратора и других необходимых объектов.

Задание 2. Рассчитайте оптимальное расположение туалетов и подсобных помещений, обеспечивающих доступ и безопасность посетителей.

Тема 8. Создание уникального образа заведения

Задание 1. Создайте логотип и фирменный стиль для воображаемого ресторана, основанного на выбранной тематике (этнической кухне, авторской кулинарии и т.п.).

Задание 2. Постройте ассоциативную цепочку образов и идей, лежащих в основе уникальной концепции вашего заведения.

Тема 9. Этнические мотивы в дизайне интерьера

Задание 1. Исследуйте возможности интеграции традиционных российских народных мотивов в современное оформление интерьера ресторана.

Задание 2. Продемонстрируйте примеры удачной адаптации восточных, африканских или азиатских культурных элементов в интерьер.

Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна

Задание 1. Проанализируйте актуальные мировые тренды в ресторанном дизайне (экомоды, футуризм, биофилия и другие) и сделайте вывод о целесообразности их использования в вашем проекте.

Задание 2. Реализуйте небольшой фрагмент интерьера ресторана в соответствии с одной из новых тенденций.

Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера

Задание 1. Создайте компьютерную 3D-модель интерьера ресторана с использованием специализированного программного обеспечения (например, SketchUp, AutoCAD, ArchiCAD). Добавьте реалистичные материалы и освещение.

Задание 2. Используя программу для виртуальной реальности (VR), создайте интерактивный тур по спроектированному интерьеру ресторана, позволяющий оценить объем и композицию пространства.

Тема 12. Экологические требования к дизайну

Задание 1. Анализируйте экологические стандарты и нормы для оценки качества воздуха, звука и света в помещениях ресторанов. Перечислите их и оцените их значимость для здоровья посетителей.

Задание 2. Придумайте концепцию экологически устойчивого ресторана, использующего природные строительные материалы, энергосберегающие технологии и устойчивые инженерные системы.

Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями

Задание 1. Составьте психологический портрет типичного посетителя кафе и разработайте стратегию оформления интерьера, стимулирующего положительные эмоции и длительное пребывание.

Задание 2. Проведите эксперимент по изучению влияния цветовых схем и расположения предметов интерьера на поведение и настроение гостей ресторана.

Тема 14. Организация рабочего места персонала

Задание 1. Разработайте проект оптимального планирования и оснащения кухонного пространства ресторана с точки зрения эффективности труда сотрудников.

Задание 2. Оцените эргономику рабочей зоны официантов, поваров и администраторов, выявляя неудобства и предлагая рациональные изменения.

Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита

Задание 1. Проведите сравнительный анализ двух зданий, предназначенных для размещения ресторана, обращая внимание на архитектуру фасада, внутреннюю планировку и адаптацию пространства к потребностям ресторана.

Задание 2. Разработайте предложение по улучшению существующей архитектуры здания, предназначенного для ресторана, которое улучшит внешний вид и функциональность объекта.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определено и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-

	категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» (Б1.В.19) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Разработать концепцию оформления зала кафе в стиле арт-деко. Детализировать общую цветовую палитру, применение материалов и способы освещения.

Задание 2. По заданному плану зала разработать планировочное решение с указанием маршрутов посетителей и сотрудников.

Задание 3. Создать макет интерьера кафе с использованием компьютерных программ (SketchUp, Autocad и др.). Представить рабочую документацию.

Вариант 2

Задание 1. Предложить оригинальную концепцию дизайна ресторана русской кухни с уклоном на этнические мотивы. Обосновать выбор цветовых решений и материалов.

Задание 2. Подобрать материалы для отделки интерьера ресторана с учётом экологической безопасности и долговечности.

Задание 3. Подготовить раскладку мебели и оборудования на плане этажа ресторана площадью 150 кв. м., соблюдая нормативы противопожарной безопасности и удобную логистику.

Вариант 3

Задание 1. Создать концепцию дизайна кофейни с использованием скандинавского стиля. Объяснить особенности выбора цветовой гаммы и материалов.

Задание 2. Предложить план распределения точек естественного и искусственного освещения в кофейне площадью 60 кв. м.

Задание 3. Разработать развернутую техническую спецификацию (материалов, освещения, мебели) для кофейни в заданном масштабе.

Вариант 4

Задание 1. Спроектировать дизайн интерьера ресторана быстрого питания (fast food) с учётом динамики потока посетителей и высокого трафика.

Задание 2. Провести расчёты необходимой площади для столовых приборов, хранения посуды и моечной зоны ресторана на 100 посадочных мест.

Задание 3. Разработайте технические решения по теплоизоляции и звукоизоляции помещения ресторана, расположенного рядом с оживленной улицей.

Вариант 5

Задание 1. Поставить и решить задачу создания индивидуального интерьера пиццерии с особой концентрацией внимания на гостеприимстве и уюте.

Задание 2. Подготовить подробный план размещения технологического оборудования на кухне ресторана.

Задание 3. Собрать образцы материалов для отделки внутренних поверхностей (стен, пола, потолка) и составить обоснованный выбор.

Вариант 6

Задание 1. Осуществить творческое переоформление интерьера летней веранды кафе с возможностью эксплуатации круглый год.

Задание 2. Показать план организации пространства столовой зоны кафе быстрого питания на примере конкретного объекта.

Задание 3. Охарактеризовать основные конструктивные особенности и преимущества модульной мебели в предприятиях общественного питания.

Вариант 7

Задание 1. Смоделировать пространство будущего итальянского ресторана с соблюдением национального колорита и региональных традиций.

Задание 2. Просчитать необходимую мощность вентиляции и кондиционирования для ресторана на 80 посадочных мест.

Задание 3. Представить полное техническое задание на проведение ремонтных работ в действующем кафе с требованиями к электробезопасности и пожарной защите.

Вариант 8

Задание 1. Разработайте инновационный дизайн корпоративного кафе в бизнес-центре, подчеркнув комфорт и функциональность пространства.

Задание 2. Выполнить проект осветительной системы кафе с обязательным распределением освещения по рабочим зонам.

Задание 3. Создать демонстрационные макеты нескольких вариантов дизайнерских решений по ремонту стен и колонн в кафе.

Вариант 9

Задание 1. Предложить концепцию оформления ресторанного холла и лобби с созданием ощущения роскоши и утонченности.

Задание 2. Разработать рабочий план зонирования кафе быстрого питания с минимальным количеством ошибок и максимальным комфортом для посетителей.

Задание 3. Оценить эффективность планируемых изменений в интерьере кафе, используя SWOT-анализ.

Вариант 10

Задание 1. Выполнить художественно-конструкторское исследование процесса проектирования и оформления семейного кафе.

Задание 2. Предложить перечень рекомендаций по повышению комфортности пространства для гостей, с упором на детскую зону.

Задание 3. Запланировать организацию технического контроля исполнения ремонтно-строительных работ в конкретном кафе, указав порядок приёмки выполненных работ.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и

	навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» (Б1.В.19) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Основные понятия и термины дисциплины «Дизайн интерьеров предприятий общественного питания».
2. Принципы организации пространства и зонирования в заведениях общественного питания.
3. Особенности работы с различными типами заведений (ресторан, кафе, закусочная, чайхана, банкет-холл и др.).
4. Современные тенденции и направления в дизайне интерьеров предприятий питания.

5. Специфику цветовых решений и их влияние на восприятие пространства.
6. Нормативные требования к интерьерам предприятий общественного питания.
7. Правила организации освещения и акустики в заведениях питания.
8. Применение принципов эргономики и комфорта в интерьере.
9. Использование современных технологий и цифровых инструментов в процессе проектирования.
10. Основы композиции и гармонии интерьера.
11. Характеристики и свойства различных видов отделочных материалов.
12. Основные законы композиции и построения художественного образа интерьера.
13. Значимость функционального подхода в организации пространства.
14. Особенности проектирования кухонь и технических зон заведений питания.
15. Методики расчета и проектирования вентиляционных систем и отопления.
16. Законы охраны окружающей среды и экологической безопасности в дизайне интерьера.
17. Требования к санитарному состоянию помещений предприятий питания.
18. Влияние цветовых решений на аппетит и эмоциональное состояние гостей.
19. Принципы экономии ресурсов и энергоснабжения в дизайне.
20. Критерии выбора удобной и качественной мебели для предприятий питания.
21. Понятия ритма, симметрии и асимметрии в композиции интерьера.
22. Средства выразительности и художественные приемы в оформлении интерьеров.
23. Современные отечественные и зарубежные практики дизайна интерьеров.
24. Роль истории и культуры в развитии отечественного дизайна интерьеров.
25. Современную законодательную базу, регулирующую сферу проектирования интерьеров предприятий питания.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Проводить обследование и анализировать исходные данные объекта проектирования.
2. Правильно подбирать и компоновать материалы и отделку для предприятий питания.
3. Грамотно разрабатывать рабочие чертежи и конструкторские документации.
4. Читать и интерпретировать профессиональные графики и рисунки.
5. Проектировать удобные и комфортные пространства для различных категорий потребителей.
6. Самостоятельно создавать цветовые палитры и композиционно оформлять интерьер.
7. Производить необходимые расчеты и анализы инженерных сетей (освещения, водоснабжения, канализации, вентиляции).
8. Пользоваться современными цифровыми инструментами и технологиями проектирования.
9. Совмещать творческие идеи с экономическими и техническими условиями заказчика.
10. Готовить предложения по изменению и модернизации действующих интерьеров.
11. Управлять процессом воплощения проекта, контролировать качество выполняемых работ.

12. Ориентироваться в нормативных документах и соблюдать установленные требования.
13. Анализировать обстановку и предлагать оригинальные дизайнерские решения.
14. Выбирать подходящую технику освещения и регулировать уровни освещённости.
15. Создавать художественную концепцию интерьера с учетом функционала и бренда заведения.
16. Проектировать пространства с учетом специфики русского менталитета и местных традиций.
17. Планировать систему воздухообмена и температуры в зависимости от назначения помещения.
18. Умение оценивать степень воздействия внешних факторов на восприятие интерьера.
19. Строить взаимодействие с заказчиками и подрядчиками в ходе реализации проекта.
20. Владеть методами документирования результатов проектной деятельности.
21. Корректировать готовые проекты с учетом замечаний экспертов и заказчиков.
22. Консультировать специалистов смежных профессий (архитекторов, инженеров, строителей).
23. Уметь самостоятельно проводить экспертизу готовых интерьеров на соответствие требованиям законодательства.
24. Находить компромиссные решения при возникновении конфликтов интересов.
25. Участвовать в проведении тендеров и конкурсов на право заключения договора проектирования.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Навыками чтения и составления технической документации и чертежей.
2. Способностью проектировать интерьеры с учетом особенностей предприятия питания.
3. Практическими знаниями методов компоновки интерьеров и использования отделочных материалов.
4. Приемами создания эффективной и привлекательной подачи блюда с позиции визуализации интерьера.
5. Техниками управления цветом, формой, материалами и текстурой в процессе проектирования.
6. Навыками расчетов площадей и объемов, учета эргономических стандартов и нормативов.
7. Умениями пользоваться специализированными программами (AutoCAD, Revit, 3ds Max и др.).
8. Профессиональными приемами визуализации и представления проектов заказчику.
9. Навыками подбора материалов, отвечающих нормативным требованиям гигиены и безопасности.
10. Овладением техниками художественной интерпретации пространства.

11. Глубоким пониманием роли цветов и форм в восприятии пространства человеком.
12. Опыт участия в реализации крупных комплексных проектов.
13. Способностью самостоятельно принимать квалифицированные решения по вопросам дизайна интерьера.
14. Навыками самостоятельного ведения переговоров с заказчиком и исполнителем работ.
15. Методологией принятия эффективных управленческих решений в рамках проектных процессов.
16. Способностью координировать работу команды профессионалов.
17. Владением правилами проектирования безопасной и удобной для потребителя среды.
18. Преобразованием творческой мысли в материальные объекты (модели, макеты, изделия).
19. Умением вести деловую переписку и переговоры на профессиональном уровне.
20. Регулярным изучением рынка отделочных материалов и инновационных решений.
21. Методами экспертной оценки предложений конкурентов и поставщиков услуг.
22. Основами менеджмента и экономики проектирования интерьеров.
23. Качественной коммуникабельностью и умения убеждать коллег и заказчиков.
24. Применением приемов достижения креативных и экономически выгодных решений.
25. Навыками самостоятельной диагностики проблемных ситуаций и их оперативного разрешения.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно

	продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» (Б1.В.19) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ: Интерьер – это: 1) Внешний фасад здания. 2) Визуализация ресторана. 3) Внутреннее пространство здания, обустроенное для жизни и деятельности человека.	3 Внутреннее пространство здания, обустроенное для жизни и деятельности человека.

	4) Концепция продвижения ресторана. Ответ: _____	
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Фокус интерьера - это: 1) Центральная композиция или объект, притягивающий взгляд. 2) Декор стен и дверей. 3) Система навигации для посетителей. 4) Форма и цвет посуды. Ответ: _____	1 Центральная композиция или объект, притягивающий взгляд.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ: и Что называют «колоритом» в дизайне интерьера: 1) Общий баланс и согласованность цветов в интерьере. 2) Список оборудования и мебели. 3) Частота смены декораций. 4) Технические характеристики материалов. Ответ: _____	1 Общий баланс и согласованность цветов в интерьере.
4	Прочитайте текст, выберите правильный «Эргономика» в интерьере ресторана - это 1) Удобство и комфорт расположения мебели и оборудования. 2) Вид освещения. 3) Качество обслуживающего персонала. 4) Цветовая гамма стен. Ответ: _____	1 Удобство и комфорт расположения мебели и оборудования.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ Что понимают под термином «пространственная композиция» - это 1) Графическое изображение интерьера. 2) Последовательность размещения объектов в пространстве. 3) Стандарт размера столов и стульев. 4) Текущие расходы на эксплуатацию. Ответ: _____	○ 2 Последовательность размещения объектов в пространстве.
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		

6	Установите соответствие между стилями интерьера и их характеристиками: <table><tr><td>1</td><td>Современный</td><td>А</td><td>Критерий Линка – Уоллеса</td></tr><tr><td>2</td><td>Борокко</td><td>Б</td><td>Богатая отделка, многоуровневые потолки, золотистые и насыщенные цвета</td></tr><tr><td>3</td><td>Кантри</td><td>В</td><td>Простота, использование деревянных изделий, плетёной мебели</td></tr><tr><td>4</td><td>Восточный</td><td>Г</td><td>Насыщенность экзотическими аксессуарами, позота, шелк, шелковая вышивка</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Современный	А	Критерий Линка – Уоллеса	2	Борокко	Б	Богатая отделка, многоуровневые потолки, золотистые и насыщенные цвета	3	Кантри	В	Простота, использование деревянных изделий, плетёной мебели	4	Восточный	Г	Насыщенность экзотическими аксессуарами, позота, шелк, шелковая вышивка	1	2	3	4					1А2Б3В4Г
1	Современный	А	Критерий Линка – Уоллеса																							
2	Борокко	Б	Богатая отделка, многоуровневые потолки, золотистые и насыщенные цвета																							
3	Кантри	В	Простота, использование деревянных изделий, плетёной мебели																							
4	Восточный	Г	Насыщенность экзотическими аксессуарами, позота, шелк, шелковая вышивка																							
1	2	3	4																							
7	Соотнесите стиль интерьера и его характеристики: <table><tr><td>1</td><td>Классический</td><td>А</td><td>Отсутствие излишней декорации, строгие линии, монохромные цветовые решения.</td></tr><tr><td>2</td><td>Минимализм</td><td>Б</td><td>Преимущество сложных композиций, дорогие ткани, резьба по дереву, лепнина.</td></tr><tr><td>3</td><td>Эклектика</td><td>В</td><td>Простота форм, светлые стены, дерево, функциональность и уют.</td></tr></table>	1	Классический	А	Отсутствие излишней декорации, строгие линии, монохромные цветовые решения.	2	Минимализм	Б	Преимущество сложных композиций, дорогие ткани, резьба по дереву, лепнина.	3	Эклектика	В	Простота форм, светлые стены, дерево, функциональность и уют.	1Б2А3Д4В5Г												
1	Классический	А	Отсутствие излишней декорации, строгие линии, монохромные цветовые решения.																							
2	Минимализм	Б	Преимущество сложных композиций, дорогие ткани, резьба по дереву, лепнина.																							
3	Эклектика	В	Простота форм, светлые стены, дерево, функциональность и уют.																							

	4	Скандинавский	Г	еткость геометрии, металлы, стекло, высокие технологии, светодиодное освещение.	
	5.	Хай-тек	Д	Смешивание элементов различных стилей и эпох, многообразие текстур и материалов.	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
8	Соотнесите категорию помещения и её основную функцию:				1А2В3Б4Г5Д
	1	Зал ресторана	А	Основное пространство для приема пищи, общения и досуга гостей.	
	2	Хозяйственная зона	Б	Первая точка контакта с клиентом, зона встреч и приветствий.	
	3	Вестибюль	В	Хранение продуктов, приготовление еды, уборка и мытье посуды.	
	4	Дополнительная открытая площадка для отдыха и потребления пищи летом.	Г	Дополнительная открытая площадка для отдыха и потребления пищи летом.	
		Банкетный зал	Д	Специальное помещение для мероприятий, торжественных ужинов,	

	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td>корпоративных вечеринок.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				корпоративных вечеринок.	1	2	3	4													
			корпоративных вечеринок.																			
1	2	3	4																			
9	Соотнесите компонент интерьера и его назначение: <table><tr><td>1</td><td>Люстра</td><td>А</td><td>Дополняют интерьер, добавляют индивидуальности и служат предметом украшения.</td></tr><tr><td>2</td><td>Штора</td><td>Б</td><td>Основной источник верхнего освещения, придающий элегантность помещению.</td></tr><tr><td>3</td><td>Картины</td><td>В</td><td>Украшают окна, защищают от солнца, обеспечивают приватность и создают особую атмосферу.</td></tr><tr><td>4</td><td>Растения</td><td>Г</td><td>Украсительные элементы, очищают воздух, способствуют расслаблению и отдыху.</td></tr><tr><td>5</td><td>Барная стойка</td><td>Д</td><td>Место приготовления напитков, зона ожидания заказа, символ открытости и общительности.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент	1	Люстра	А	Дополняют интерьер, добавляют индивидуальности и служат предметом украшения.	2	Штора	Б	Основной источник верхнего освещения, придающий элегантность помещению.	3	Картины	В	Украшают окна, защищают от солнца, обеспечивают приватность и создают особую атмосферу.	4	Растения	Г	Украсительные элементы, очищают воздух, способствуют расслаблению и отдыху.	5	Барная стойка	Д	Место приготовления напитков, зона ожидания заказа, символ открытости и общительности.	1АБ2В34Г5Д
1	Люстра	А	Дополняют интерьер, добавляют индивидуальности и служат предметом украшения.																			
2	Штора	Б	Основной источник верхнего освещения, придающий элегантность помещению.																			
3	Картины	В	Украшают окна, защищают от солнца, обеспечивают приватность и создают особую атмосферу.																			
4	Растения	Г	Украсительные элементы, очищают воздух, способствуют расслаблению и отдыху.																			
5	Барная стойка	Д	Место приготовления напитков, зона ожидания заказа, символ открытости и общительности.																			

	правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4																									
1	2	3	4																											
10	Прочитайте текст и установите соответствие. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Зонирование</td><td>А</td><td>лавный акцент в интерьере, на который направлено внимание гостей.</td></tr><tr><td>2</td><td>Эргономика</td><td>Б</td><td>Органичное объединение элементов интерьера, создающих цельную картину.</td></tr><tr><td>3</td><td>Фокус интерьера</td><td>В</td><td>Логичное разделение пространства на функциональные зоны.</td></tr><tr><td>4</td><td>Колорит</td><td>Г</td><td>Рациональный подход к проектированию, направленный на повышение удобства и комфорта..</td></tr><tr><td>5</td><td>Пространственная композиция</td><td>Д</td><td>Общая характеристика цветовой гаммы интерьера, играющая важную роль в восприятии пространства.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Зонирование	А	лавный акцент в интерьере, на который направлено внимание гостей.	2	Эргономика	Б	Органичное объединение элементов интерьера, создающих цельную картину.	3	Фокус интерьера	В	Логичное разделение пространства на функциональные зоны.	4	Колорит	Г	Рациональный подход к проектированию, направленный на повышение удобства и комфорта..	5	Пространственная композиция	Д	Общая характеристика цветовой гаммы интерьера, играющая важную роль в восприятии пространства.	1	2	3	4					1А2Б3В4Г5Д
1	Зонирование	А	лавный акцент в интерьере, на который направлено внимание гостей.																											
2	Эргономика	Б	Органичное объединение элементов интерьера, создающих цельную картину.																											
3	Фокус интерьера	В	Логичное разделение пространства на функциональные зоны.																											
4	Колорит	Г	Рациональный подход к проектированию, направленный на повышение удобства и комфорта..																											
5	Пространственная композиция	Д	Общая характеристика цветовой гаммы интерьера, играющая важную роль в восприятии пространства.																											
1	2	3	4																											
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности																														
11	Расположите этапы создания концепции интерьера ресторана в правильном порядке:	123456																												

	1) Сбор исходных данных и постановка цели 2) Анализ конкурентной среды и изучение пожеланий заказчика 3) Генерация первоначальных идей и разработка эскизов 4) Утверждение концепции и начало детальной проработки 5) Завершающая подготовка технической документации и смет 6) Реализация проекта Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	
12	Распределите последовательность шагов по выбору цветовой палитры для интерьера ресторана: 1) Анализ настроения и характера бренда ресторана 2) Исследование целевой аудитории и предпочтений гостей 3) Эксперимент с цветами и проверка реакций 4) Подбор конкретных оттенков и комбинаций 5) Финальное утверждение цветовой палитры Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	21435
13	Последовательно распишите стадии работы над проектом зонирования пространства ресторана: 1) Предварительное измерение пространства и составление плана помещения 2) Выявление зон с разным назначением (кухня, зал, зона отдыха, туалетные комнаты) 3) Создание предварительных схем и макетов расположения зон 4) Проверка проходимости путей эвакуации и соблюдения пожарных норм 5) Утверждение финальной версии плана зонирования Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:	12345
14	Расположите в правильной последовательности этапы согласования проекта интерьера ресторана с органами надзора: 1) Получение заключения органов Роспотребнадзора 2) Передача документации в пожарный надзор	32415

	3) Согласование с отделом градостроительства и архитектуры местной администрации 4) Получение разрешений на установку дополнительного оборудования (вентиляция, вытяжка) 5) Итоговое получение разрешительных документов Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
15	Расположите действия по этапам работы с подрядчиком на строительство и отделку ресторана: 1) Проведение конкурса или тендера на выбор подрядчика 2) Подписание контракта и заключение договоренностей 3) Организация поставки стройматериалов и оборудования 4) Начало строительных и монтажных работ 5) Контроль сроков и качества выполнения работ 6) Инициация процедуры сдачи готового объекта Запишите _____ соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							123456
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Решите ситуационную задачу: Представьте, что вы получили заказ на обновление интерьера кафе в небольшом городе. Оно расположено в старой исторической постройке с низким потолком и небольшими окнами. Клиенты хотят сохранить исторический шарм и добавить современности. Как вы будете решать данную задачу? Ответ: _____ _____	Я буду придерживаться исторического стиля, сохранив старые элементы (кирпич, деревянные балки), дополнив интерьер предметами ручной работы, такими как картины, старинные зеркала. Добавлю современную подсветку, сохраняю общий мягкий тон, гармонирую пространство добавлением зелени и минималистичных аксессуаров.						
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что является главным принципом системного моделирования Ответ:	Главным принципом системного моделирования является целостность, единство биосистемы, достигаемое						

		посредством взаимосвязей и взаимодействий ингредиентов биосистемы и проявляющееся в возникновении новых качественных свойств продукта, которыми ингредиенты системы не обладают.
18	Разработайте концепцию интерьера для маленького семейного кафе площадью 60 квадратных метров, расположенного в старом здании центральной улицы провинциального городка. Интерьер должен соответствовать следующим характеристикам: Главная аудитория — семьи с детьми и местные жители старше 30 лет. Желаемая атмосфера — домашняя, теплая, уютная. Ограниченная бюджетная сумма на реализацию проекта. Использование натуральных материалов, наличие живой зелени. Акцент на функциональности пространства и зонировании (детская игровая зона, основной зал, зона ожидания). Ответ:	Ваш ответ должен включать описание концепции, цветовую палитру, используемые материалы, зональное деление пространства и возможную организацию детского уголка.
19	Вам поручено обновить интерьер популярного городского кафе, которое работает круглосуточно и специализируется на быстрых завтраках и напитках. Ваш клиент хочет привлечь новую молодежную аудиторию, сохранив старую традиционную публику. Необходимо создать новый имидж заведения, соответствующий следующим параметрам: Сохранение классического наследия (кафе существует давно, имеет устоявшуюся репутацию и постоянную аудиторию). Привлечение молодежи путем добавления ярких элементов и технологий (Wi-Fi, зарядные станции и т.д.). Удобство и комфорт для пожилых посетителей. Умеренный бюджет на модернизацию.	Необходимо представить описание концепции интерьера, предложить цветовую гамму, планировку, назвать применяемые материалы и описать новое оборудование, которое позволит достичь поставленных целей.

	Ответ:	
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что показывают доверительная вероятность и уровень значимости? Ответ:	Вероятность характеризует степень доверия к заданному интервалу, поэтому она называется доверительной вероятностью или надежностью. Величина - вероятность того, что ошибка выйдет за пределы данного интервала, называется уровнем значимости.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа

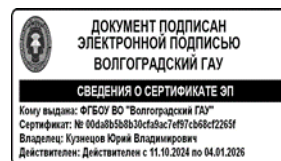
ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



Б1.В 21 Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и организация
ресторанного сервиса»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор:

профессор
Павленко

_____ В.Н.

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) _Технология и организация ресторанного сервиса

Руководитель образовательной программы,

Профессор
Суторма

_____ А.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.
дата

Заведующий кафедрой
Кузнецова

_____ Е.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 3 от мая 2025 г.
дата

Председатель методической комиссии факультета
Ефремова

_____ Е. Н.

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Какие три ключевых понятия используются при определении сервиса: 1. опрос, профессионализм, качество; 2. услуга, спрос, специалист; 3. деятельность, потребность и услуга.	1
2	Какие главные формы человеческой деятельности положены в основу классификации сервисной деятельности: 1. исследовательская; 2. потребительская (пользовательская); 3. ценностно-ориентационная.	3
3	К основным услугам в гостиничном бизнесе не относится: 1. бронирование номеров; 2. прием и размещение; 3. расчет при выезде..	1
4	К направлению коммуникативной сервисной деятельности можно отнести: 1. рекламные услуги; 2. организацию конференций, выставок, переговоров, общения в Интернете; 3. психодиагностику.	2
5	Факторы, не влияющие на развитие сервисной деятельности: 1. уровень развития экономики и хозяйственная система; 2. мораль и культурные традиции, сложившиеся в данном обществе; 3. общественные структуры: политические партии..	2
6	В чем заключается неосвязаемость услуги: 1. процесс предоставления и потребления услуг протекает одновременно, и потребители являются непосредственными участниками этого процесса;	3

	2. услуги не могут быть протестированы и оценены прежде, чем покупатель их оплатит; 3. они во многом зависят от квалификации работника, его индивидуально личностных черт и настроения.	
7	Состояние человека, складывающееся на основе противоречия между имеющимся и необходимым (или тем, что кажется человеку необходимым) и побуждающее его к деятельности по устранению данного противоречия, это: 1. спрос; 2. потребность; 3. мотивация.	1
8	Отличительными особенностями услуг являются: 1. неразрывность производства и потребления услуги; 2. несохраняемость услуг; 3. незабываемость услуг.	1
9	Под методом или формой обслуживания следует понимать: 1. определенный способ предоставления услуг заказчику; 2. предоставление информации клиенту; 3. оказание услуги клиенту.	1
10	Сервисная деятельность – это: 1. активность людей, вступающих в специфические взаимодействия по реализации общественных, групповых и индивидуальных услуг; 2. управление предприятием сферы сервиса (например, автосервисом, банком); 3. продукт труда, полезный эффект которого выступает в форме товара.	3
Вариант 2		
1	Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице: 1. Соответствие целевому назначению 2. Точность и своевременность предоставления 3. Безопасность 4. Культура обслуживания 5. Экологичность 6. Непрерывность	3,4,6

2	. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания: 1.Банкетная служба 2.Кейтеринговая служба 3.Службапосыльных 4.Обслуживанием питанием в номерах 5.Службагорничных 6.Административно-хозяйственная служба	1,2,3
3	Самостоятельное обслуживание питанием называется: 1. Шведский стол 2. Буфетное обслуживание 3. Американский сервис 4. Английский сервис 5. Немецкий сервис 6. Французский сервис	1-5
4	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ -Полупансион»: 1.Континентальный 2.Расширенный 3.Английский 4.Американский 5.Шведский стол 6.Завтрак с шампанским	3,5,6
5	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ – только завтрак»: 1.Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским	1
6	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»: 1. Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским	3
7	Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц: 1. Чайные, кофейные и витаминные столы 2. Развозная торговля в зале 3. Обслуживание в номерах	5

	4. Бизнес-ланчи 5. Залы-экспрессы 6. Воскресные бранчи.	
8	Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»: 1. A la carte 2. Табльдот 3. Carte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Циклическое меню	5
9	Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»: 1. Шведский стол 2. A la carte 3. Табльдот 4. Стол-буфет 5. Циклическое меню 6. Carte du jour	1,2,5
10	Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым: 1. Закрытого типа 2. Полузакрытого типа 3. Коммерческие 4. Социально-ориентированные 5. Открытого типа 6. Все вышеперечисленное	1,3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к

тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины Б1.В 21 «Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

1. Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».
2. Основные направления развития общественного питания.
3. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения.
2. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров.
3. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

3. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

Тема 4 Основы организации труда на предприятиях общественного питания

1. Содержание и значение рациональной организации труда.
2. Основные задачи рациональной организации труда.
3. Основные направления рациональной организации труда

Тема 5 Организация производства на предприятиях общественного питания

1. Организация рабочих мест.
2. Организация работы заготовочных цехов.
3. Организация работы доготовочных цехов.

Тема 6 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье

1. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация.
2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал.
3. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды

Тема 7 Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

1. Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации.
2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню.
3. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий.

Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами.

Тема 8 Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

1. Социальное питание: понятие, значение.
2. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.
3. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией

	соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине Б1.В 21 «Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания» проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

Задание 1. Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Задание 2. Основные направления развития общественного питания.

Задание 3. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

Задание 1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения.

Задание 2. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров.

Задание 3. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. **Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация**

Задание 1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

Задание 2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

Задание 3. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

Тема 4 Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Задание 1. Содержание и значение рациональной организации труда.

Задание 2. Основные задачи рациональной организации труда.

Задание 3. Основные направления рациональной организации труда

Тема 5 Организация производства на предприятиях общественного питания

Задание 1. Организация рабочих мест.

Задание 2. Организация работы заготовочных цехов.

Задание 3. Организация работы доготовочных цехов.

Тема 6 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье

Задание 1. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды,

характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация.

Задание 2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал.

Задание 3. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение,

характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды

Тема 7 Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

Задание 1. Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации.

Задание 2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню.

Задание 3. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами.

Тема 8 Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Задание 1. Социальное питание: понятие, значение.

Задание 2. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.

Задание 3. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине Б1.В 21 «Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания» нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение

предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1.

Задание 1. Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Задание 2. Основные направления развития общественного питания.

Задание 3. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

Вариант 2.

Задание 1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения.

Задание 2. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров.

Задание 3. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.

Вариант 3.

Задание 1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

Задание 2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

Задание 3. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

Вариант 4

Задание 1. Содержание и значение рациональной организации труда.

Задание 2. Основные задачи рациональной организации труда.

Задание 3. Основные направления рациональной организации труда

Вариант 5

Задание 1. Организация рабочих мест.

Задание 2. Организация работы заготовочных цехов.

Задание 3. Организация работы доготовочных цехов.

Вариант 6

Задание 1. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды,

характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация.

Задание 2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал.

Задание 3. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение,

характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды

Вариант 7

Задание 1. Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации.

Задание 2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню.

Задание 3. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами.

Вариант 8

Задание 1. Социальное питание: понятие, значение.

Задание 2. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.

Задание 3. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.

«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине Б1.В 21 «Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания» нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Предмет сервисной деятельности, цели и задачи курса
2. Потребность и ее значение в развитии сервиса. Классификация потребностей.
3. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности.

4. Вопросы истории развития сервисной деятельности в России.
5. Общее понятие сервисной услуги, история становления и развития сервисных услуг как особой социальной сферы.
6. Отличие услуги от товара. Специфика сервисных услуг.
7. Классификация услуг по функциональной направленности.
8. Общероссийские классификаторы услуг населению.
9. Классификация услуг по отраслевому принципу.
10. Классификация видов сервисной деятельности.
11. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека.
12. Отраслевая структура сервисной деятельности.
13. Особенности формирования и структура рынка услуг в сфере индустрии моды и красоты.
14. Понятие конкуренции и ее роль в формировании рынка услуг в сфере индустрии моды и красоты.
15. Понятие и общие черты предприятий, оказывающих услуги.
16. Классификация предприятий сервиса в индустрии моды и красоты и их особенности.
17. Структура предприятий сервиса и направления ее совершенствования.
18. Репутация, имидж предприятий сферы сервиса.
19. Формы организации обслуживания населения.
20. Прогрессивные формы обслуживания.
21. Процесс обслуживания населения.
22. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности.
23. Оптимизация размещения сервисных предприятий и их размеры.
24. Подготовка кадров для сервисной деятельности. Должностная инструкция.
25. Подбор кадров в сфере услуг. Комплектование и отбор кадров..

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **«УМЕТЬ»**

1. Система стимулирования труда в сфере услуг.
2. Типологические характеристики и сервисное поведение потребителей услуг.
3. Качество услуги в сервисной деятельности.
4. Культура сервиса и ее составляющие.
5. Психология процесса обслуживания.
6. Кодекс профессиональной этики работников сферы обслуживания.
7. Жалобы и конфликты при обслуживании и их урегулирование.
8. Типы и особенности рекламной деятельности. Основные компоненты рекламного процесса.
9. Позиционирование сервисных услуг. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности.
10. Основные права потребителей.
11. Нормативные документы по обслуживанию населения.
12. Правовое регулирование сервисной деятельности на федеральном, региональном уровнях.
13. Понятие и содержание сервисных технологий.
14. Новые виды услуг предприятий индустрии моды и красоты.
15. Состав функциональных групп помещений
16. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками
17. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
18. Классификация и типизация предприятий общественного питания
19. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
20. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
21. Организация складского и тарного хозяйства

22. Основные требования к складским помещениям
23. Организация складских операций
24. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
25. Нормативно-техническая и технологическая документация

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Организация работы заготовочных предприятий
2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
3. Организация работы мясного цеха
4. Ассортимент выпускаемой продукции
5. Общая характеристика технологических процессов
6. Организация рабочих мест в цехах
7. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
8. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
9. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
10. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы.
11. Производственная программа заготовочного предприятия.
12. Схема производства полуфабрикатов из птицы
13. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
14. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
15. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
16. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
17. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками
18. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
19. Классификация и типизация предприятий общественного питания
20. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
21. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
22. Организация складского и тарного хозяйства
23. Основные требования к складским помещениям
24. Организация складских операций
25. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине Б1.В 21 «Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания» обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения

обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Показать последовательность подачи блюд: а. Икра зернистая осетровых рыб, б. Сельдь а гарниром в. Судак заливной, г. Рыба под маринадом, д. Семга с лимоном Ответ: _____ Обоснование: _____	а,б Главной задачей обеспечения качества услуги является: удовлетворение ожиданий потребителей превышение ожиданий потребителей верны первый и второй варианты.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. . К холодным закускам рекомендуется А. крепкие вина Б. водка, горькие настойки В. белые столовые вина Г. красные столовые вина. Ответ: _____ Обоснование: _____	2 Магнитные сепараторы специально предназначены для удаления металлических примесей (гвозди, проволока, частицы оборудования), которые могут повредить вальцы и другие механизмы. Они работают по принципу магнитной индукции, автоматически улавливая даже мелкие металлические частицы. Только магнитный сепаратор обеспечивает

		целенаправленное удаление металла, что критически важно для защиты оборудования и качества муки.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К горячим мясным блюдам предлагают А. сухие белые вина Б. красные сухие вина В. крепленые вина Г. шампанское Ответ: _____ Обоснование: _____	4 Вакуумная сушка сочетает щадящий температурный режим с высокой энергоэффективностью, что делает ее оптимальной для качественной переработки зерна.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. На каком банкете осуществляется протокольная рассадка гостей А. на банкете-фуршет Б. на банкете с полным обслуживанием официантами В. на банкете с частичным обслуживанием официантами Г. на банкете-коктейль Д. на банкете-чай Ответ: _____ Обоснование: _____	134 Вальцовые станки с рифлеными валками – правильный выбор, так как они обеспечивают бережное дробление зерна без перегрева, что важно для сохранения качества клейковины. Молотковые дробилки – не подходят для тонкого помола муки, так как дают неравномерный помол и могут ухудшать хлебопекарные свойства из-за перегрева. Рассевы с многоуровневой системой просеивания – необходимы для точного разделения муки, манной крупы и отрубей, что повышает качество готового продукта. Энтолейторы – эффективны для очистки муки от оболочечных частиц с помощью воздушных потоков, что улучшает её цвет и зольность.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.	13 Инфракрасный прибор - за 1 минуту показывает:

	В зале-экспресс реализуют меню: А. со свободным выбором блюд Б. меню от шеф-повара В. меню заказных и порционных блюд Г. комплексное меню из 2-х – 3-х вариантов Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	сколько воды в зерне сколько белка содержится качество клейковины Умные камеры - могут: находить испорченные зёрна видеть сорняки и мусор считать количество зёрен

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между типом оборудования и его основным назначением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2А3В4Г
1	Сервировка стола для завтрака	А	включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями, вазу с цветами;	
2	Сервировка стола для бизнес- ланча	Б	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.	
3	Сервировка стола для комплексного обеда	В	из сервировочной, закусочной и	

				пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок), фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки)	
	4	Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд	Г	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.	
			Д	состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами.	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
	1	2	3	4	

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его функцией. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Услуги по организации потребления и обслуживания</td><td>А</td><td>организация обучения кулинарному мастерству</td></tr><tr><td>2</td><td>Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции</td><td>Б</td><td>услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому</td></tr><tr><td>3</td><td>Услуги по реализации кулинарной продукции</td><td>В</td><td>упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий</td></tr><tr><td>4</td><td>Информационно-консультативные услуги</td><td>Г</td><td>услуги отпуска обедов на дом</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				1	Услуги по организации потребления и обслуживания	А	организация обучения кулинарному мастерству	2	Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции	Б	услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому	3	Услуги по реализации кулинарной продукции	В	упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий	4	Информационно-консультативные услуги	Г	услуги отпуска обедов на дом			Д	доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении	1	2	3	4					1А2В3Г4Б
1	Услуги по организации потребления и обслуживания	А	организация обучения кулинарному мастерству																														
2	Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции	Б	услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому																														
3	Услуги по реализации кулинарной продукции	В	упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий																														
4	Информационно-консультативные услуги	Г	услуги отпуска обедов на дом																														
		Д	доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении																														
1	2	3	4																														
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2А3В4Г																												

	1	раки без отвара	А	кокотница																													
	2	блины	Б	кокильница																													
	3	рыба-кокиль	В	закусочная тарелка																													
	4	грибы в сметане	Г	круглое металлическое блюдо																													
			Д	баранчик																													
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):																																
	1	2	3	4																													
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его назначением. Установите соответствие: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>ровны в поведении, терпеливы, малоактивны</td><td>А</td><td>клиент - флегматик</td></tr><tr><td>2</td><td>жизнерадостны, быстро входят в контакт</td><td>Б</td><td>клиент - холерик</td></tr><tr><td>3</td><td>вспыльчивы, настроение неустойчиво, прямолинейны</td><td>В</td><td>клиент - сангвиник</td></tr><tr><td>4</td><td>стеснительны, нерешительны, медленно осваивается в новой обстановке</td><td>Г</td><td>клиент - меланхолик</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Замес теста</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				1	ровны в поведении, терпеливы, малоактивны	А	клиент - флегматик	2	жизнерадостны, быстро входят в контакт	Б	клиент - холерик	3	вспыльчивы, настроение неустойчиво, прямолинейны	В	клиент - сангвиник	4	стеснительны, нерешительны, медленно осваивается в новой обстановке	Г	клиент - меланхолик			Д	Замес теста	1	2	3	4					1Б2Г3В4А
1	ровны в поведении, терпеливы, малоактивны	А	клиент - флегматик																														
2	жизнерадостны, быстро входят в контакт	Б	клиент - холерик																														
3	вспыльчивы, настроение неустойчиво, прямолинейны	В	клиент - сангвиник																														
4	стеснительны, нерешительны, медленно осваивается в новой обстановке	Г	клиент - меланхолик																														
		Д	Замес теста																														
1	2	3	4																														
10	Прочитайте текст и установите соответствие.				1Г2А3Б4В																												

	Установите соответствие между типами оборудования и их характеристиками. ЗК каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>выждать пока гость успокоится и тактично продолжить прием заказа</td><td>А</td><td>клиент сангвиник</td><td>-</td></tr><tr><td>2</td><td>заострить внимание на предлагаемом меню</td><td>Б</td><td>клиент сангвиник</td><td>-</td></tr><tr><td>3</td><td>снять заторможенность в высказывании своих пожеланий</td><td>В</td><td>клиент меланхолик</td><td>-</td></tr><tr><td>4</td><td>создать уверенность в правильности заказа</td><td>Г</td><td>клиент флегматик</td><td>-</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				1	выждать пока гость успокоится и тактично продолжить прием заказа	А	клиент сангвиник	-	2	заострить внимание на предлагаемом меню	Б	клиент сангвиник	-	3	снять заторможенность в высказывании своих пожеланий	В	клиент меланхолик	-	4	создать уверенность в правильности заказа	Г	клиент флегматик	-	1	2	3	4					
1	выждать пока гость успокоится и тактично продолжить прием заказа	А	клиент сангвиник	-																													
2	заострить внимание на предлагаемом меню	Б	клиент сангвиник	-																													
3	снять заторможенность в высказывании своих пожеланий	В	клиент меланхолик	-																													
4	создать уверенность в правильности заказа	Г	клиент флегматик	-																													
1	2	3	4																														
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности																																	
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Показать последовательность расположения горячих блюд в меню: 1. супы 2. мясные горячие блюда 3. рыбные горячие блюда 4. горячие блюда из домашней птицы и дичи Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								3214																								
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Показать последовательность расположения вторых блюд в меню: 1. блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные 2. горячие закуски 3. фирменные блюда и закуски 4. рыбные холодные блюда и закуски				1342																												

	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Показать последовательность расположения закусок в меню: 1. овощные и грибные закуски 2. мясные холодные блюда и закуски 3. нерыбные продукты моря 4. домашняя птица и дичь холодные. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1234		
14	Прочитайте текст и установите последовательность дисерта. 1. сладкие блюда 2. кондитерские изделия 3. холодные напитки 4. горячие напитки Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						2413	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Поставьте в правильной последовательности составляющие которые постепенно формируют интерьер заведения сферы ресторанного бизнеса: 1.мебель 2. внутренняя отделка помещения 3. интерьерные мелочи 4. тема окон Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							12543
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. В ресторане объектами дизайна являются Ответ: <table><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>			1.форма меню 2.форма карты вин 3. производственная среда 4. графические средства 5.визуальной информации реклама 6. упаковка, документация 7. одежда персонала				
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.	1. рыбные, мясные, овощные, грибные, молочные, мучные,						

	По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой: Ответ:	фруктовые, ягодные и т.д. блюда 2. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда 3. закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д. 4. изделия для рационального, диетического, школьного, детского, лечебно-профилактического и т.д. питания 5. холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия 6. жидкие, полужидкие, густые, пюре образные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Комплексность обслуживания учитывает: Ответ:	1. комплекс методов и форм обслуживания и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции и организацией отдыха 2. органолептическую и лабораторную оценку продукции и ассортимент выпускаемой продукции 3. скорость обслуживания потребителей, технику работы персонала, культуру поведения персонала при общении с гостями, соблюдение санитарно-гигиенических норм, соблюдение правил торговли 4. соответствие торговых помещений эстетическим требованиям, санитарно-гигиеническим требованиям, оснащенность торговых помещений предметами

		материально- технического назначения и их состояние
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для какого стиля характерно использование современных материалов – пластика, металла, стекла и правильного освещения Ответ: _____ _____	1. классический стиль 2. готический 3. модерн Г. хай-тек 4. восточный 5. кантри 6. неорусский Правильный ответ — Г. хай-тек. Для стиля хай-тек характерно широкое применение металла, стекла, бетона, пластика, а также децентрированное освещение, создающее эффект просторного, хорошо освещённого помещения.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для какого банкета в меню не предусмотрены первые и вторые горячие блюда и с чем это связано? Ответ: _____ _____	1.на банкете-коктейль 2.на банкете с полным обслуживанием официантами 3.на банкете с частичным обслуживанием официантами 4. на банкете-чай. Правильный ответ — 1.Меню банкета-коктейля не включает первые и вторые горячие блюда, так как такой банкет подразумевает только закуски, десерты и напитки — горячие (чай, кофе) и холодные.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно — полное совпадение с верным ответом Неправильно — неверный ответ или его отсутствие

6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитайте оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитайте текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки

	4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

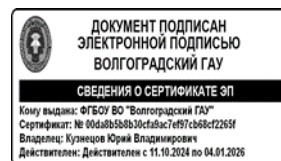
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В 22 Холодильная технология

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и организация

ресторанного сервиса»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор:

профессор

Павленко

должность

В.Н.

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) _Технология и организация ресторанного сервиса

Руководитель образовательной

программы,

Профессор

Суторма

А.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.
дата

Заведующий кафедрой

Кузнецова

фамилия

подпись

Е.А.

инициалы

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 3 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической

комиссии факультета

Ефремова

Е. Н.

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	1. Замкнутая система из аппаратов и устройств, предназначенных для осуществления холодильного цикла, который совершает рабочее вещество. а) холодильная машина б) холодильный агрегат в) холодильная установка г) холодильник.	а
2	Первая холодильная установка была создана для замораживания а) рыбы б) мяса в) молока г) масла	б
3	Первые стационарные холодильники были построены а) в России б) во Франции в) в Англии г) в Австралии	в
4	Тепловое состояние физического тела характеризуется а) давлением б) температурой в) плотностью г) теплоемкостью.	в
5	5. Переход однородного тела из одного агрегатного состояния в другое называется а) фазовым превращением б) кипением в) плавлением г) испарением	а
6	. Обратный цикл, в котором теплота от охлаждаемой среды передается окружающей среде (воде или воздуху) называется а) тепло насосным циклом б) холодильным циклом в) комбинированным циклом г) тепловым циклом.	б
7	7. Обратный цикл Карно состоит из	б

	а) изотермических и адиабатических процессов б) двух изотермических и двух адиабатических процессов в) изотермических процессов г) адиабатических процессов	
8	В изотермических процессах осуществляется а) подвод и отвод тепла б) увеличение давления в) уменьшение давления г) увеличение температуры	а
9	В адиабатическом процессе сжатия рабочего тела его температура а) не изменяется б) повышается в) понижается г) норма	б
10	Эффективность холодильного цикла оценивается а) температурой кипения хладагента б) количеством отводимого тепла в) температурой конденсации хладагента г) не оценивается	г

Вариант 2

1	Холодопроизводительность холодильного агента зависит от а) температуры кипения б) давления в) температуры конденсации г) температуры кипения и конденсации	г
2	1. Для расчета рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины задают а) давление кипения хладагента б) температуру кипения хладагента в) температуру конденсации хладагента г) температуры кипения и конденсации хладагента	г
3	Компрессоры холодильных машин предназначены для а) сжатия хладагента до давления конденсации б) циркуляции хладагента в) сжатия хладагента от давления кипения до давления конденсации и циркуляции хладагента г) сжатия и циркуляции хладагента.	в
4	Механизм компрессора, преобразующий вращательное движение в возвратнопоступательное а) коленчатый вал б) кривошипно-шатунный механизм в) ременная передача г) поршень с шатуном.	б

5	Цилиндр компрессора – рабочий орган компрессора, в котором происходит а) рабочий процесс б) всасывание паров хладагентов из испарителя в) нагнетание паров хладагентов в конденсатор г) всасывание паров хладагентов из испарителя, их сжатие и нагнетание в конденсатор	г
6	Конденсаторы – это теплообменные аппараты, в которых а) охлаждаются и конденсируются пары хладагента за счет отдачи теплоты теплоносителю б) конденсируются пары хладагента в) охлаждаются пары хладагента г) отводится тепло от хладагента	а
7	Испарители – это теплообменные аппараты, в которых а) образуются пары хладагента б) хладагент кипит за счет подвода к нему теплоты в) нагреваются пары хладагента г) подводится тепло к хладагенту	б
8	Холодильником называется строительное сооружение или устройство, предназначенное для а) охлаждения продуктов б) замораживания продуктов в) хранения замороженных продуктов г) охлаждения, замораживания и хранения пищевых продуктов при соответствующих температурно-влажностных режимах	г
9	Вместимость промышленных холодильников оценивается а) в тоннах единовременного хранения условных продуктов б) в кубических метрах в) в тоннах единовременного хранения продуктов г) в тоннах условного груза	в
10	Материал, не применяемый в качестве теплоизоляционного а) пенополистирол б) мипора в) углекислый газ г) изол	г

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины Б1. В 22 «Холодильная технология». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Тема 1. Биологические принципы и методы консервирования

- 1 Методы консервирования физические.
2. Методы консервирования химические.
3. Методы консервирования комбинированные.

Тема 2. Теоретические основы холодильной технологии

1. Консервирование продуктов холодом.
2. Свойства сырья физические.

3. Свойства сырья теплофизические.

Тема 3. Охлаждение

1. Технология охлаждения
2. Способы охлаждения, применяемые хладоносители.
3. Продолжительность охлаждения.

Тема 4. Замораживание и глазирование

1. Технология замораживания.
2. Способы замораживания, применяемые хладоносители.
- Продолжительность замораживания.
3. Технология глазирования.

Тема 5. Оборудование для охлаждения

1. Классификация оборудования.
2. Основные конструкции оборудования.
3. Классификацию оборудования для охлаждения.

Тема 6. Оборудование для замораживания и глазирования

1. Классификация морозильного оборудования
2. Воздушные, рассольные, плиточные аппараты.
3. Преимущества и недостатки установок для воздушного и рассольного замораживания.

Тема 7. Роторные, иммерсионные, криогенные аппараты.

1. Особенности конструкции роторных морозильных аппаратов
2. Особенности конструкции иммерсионных морозильных аппаратов
3. Особенности конструкции криогенных морозильных аппаратов

Тема 8. Упаковка и хранение продукции

- 1 Виды тары и упаковочных материалов, требования к ним.
2. Условия размещения, режимы и сроки хранения охлажденной и мороженой продукции.
3. Типы и состав холодильников.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии

	соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине Б1. В 22 «Холодильная технология» проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1. Биологические принципы и методы консервирования

Задание 1 Методы консервирования физические.

Задание 2. Методы консервирования химические.

Задание 3. Методы консервирования комбинированные.

Тема 2. Теоретические основы холодильной технологии

Задание 1. Консервирование продуктов холодом.

Задание 2. Свойства сырья физические.

Задание 3. Свойства сырья теплофизические.

Тема 3. Охлаждение

Задание 1. Технология охлаждения

Задание 2. Способы охлаждения, применяемые хладоносители.

Задание 3. Продолжительность охлаждения.

Тема 4. Замораживание и глазирование

Задание 1. Технология замораживания.

Задание 2. Способы замораживания, применяемые хладоносители.

Продолжительность замораживания.

Задание 3. Технология глазирования.

Тема 5. Оборудование для охлаждения

Задание 1. Классификация оборудования.

Задание 2. Основные конструкции оборудования.

Задание 3. Классификацию оборудования для охлаждения.

Тема 6. Оборудование для замораживания и глазирования

Задание 1. Классификация морозильного оборудования

Задание 2. Воздушные, рассольные, плиточные аппараты.

Задание 3. Преимущества и недостатки установок для воздушного и рассольного замораживания.

Тема 7. Роторные, иммерсионные, криогенные аппараты.

Задание 1. Особенности конструкции роторных морозильных аппаратов

Задание 2. Особенности конструкции иммерсионных морозильных аппаратов

Задание 3. Особенности конструкции криогенных морозильных аппаратов

Тема 8. Упаковка и хранение продукции

Задание 1 Виды тары и упаковочных материалов, требования к ним.

Задание 2. Условия размещения, режимы и сроки хранения охлажденной и мороженой продукции.

Задание 3. Типы и состав холодильников.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего

	раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине Б1. В 22 «Холодильная технология» нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1.

Задание 1 Методы консервирования физические.

Задание 2. Методы консервирования химические.

Задание 3. Методы консервирования комбинированные.

Вариант 2.

Задание 1. Консервирование продуктов холодом.

Задание 2. Свойства сырья физические.

Задание 3. Свойства сырья теплофизические.

Вариант 3.

Задание 1. Технология охлаждения

Задание 2. Способы охлаждения, применяемые хладоносители.

Задание 3. Продолжительность охлаждения.

Вариант 4.

Задание 1. Технология замораживания.

Задание 2. Способы замораживания, применяемые хладоносители.
Продолжительность замораживания.

Задание 3. Технология глазирования.

Вариант 5.

Задание 1. Классификация оборудования.

Задание 2. Основные конструкции оборудования.

Задание 3. Классификацию оборудования для охлаждения.

Вариант 6.

Задание 1. Классификация морозильного оборудования

Задание 2. Воздушные, рассольные, плиточные аппараты.

Задание 3. Преимущества и недостатки установок для воздушного и рассольного замораживания.

Вариант 7.

Задание 1. Особенности конструкции роторных морозильных аппаратов

Задание 2. Особенности конструкции иммерсионных морозильных аппаратов

Задание 3. Особенности конструкции криогенных морозильных аппаратов

Вариант 8.

Задание 1 Виды тары и упаковочных материалов, требования к ним.

Задание 2. Условия размещения, режимы и сроки хранения охлажденной и мороженой продукции.

Задание 3. Типы и состав холодильников.

Вариант 9

Задание 1. Преимущества и недостатки косвенной системы охлаждения

Задание 2 Области применения косвенной системы охлаждения

Задание 3. Какие вещества применяются в качестве хладоносителей в косвенной системе охлаждения?

Вариант 10

Задание 1. Опишите преимущества и недостатки непосредственной системы охлаждения

Задание 2. Рассчитайте области применения непосредственной системы охлаждения.

Задание 3. Проанализируйте состав оборудования холодильной машины с непосредственной системой охлаждения.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для

	изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине Б1.В 22 «Холодильная технология» нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

- 1 Тепловые процессы при фазовых превращениях веществ.
2. Способы искусственного охлаждения.

3. 1-й и 2-й законы термодинамики.
4. Термодинамические основы холодильных машин.
5. Тепловые диаграммы T-S и $\lg p-i$
6. Принцип работы идеальной паровой холодильной машины и ее элементы.
7. Обратный цикл Карно.
8. Холодильный коэффициент и его определение.
9. Удельная массовая и объемная холодопроизводительность и холодопроизводительность холодильной установки.
10. Хладагенты: требования к ним и свойства.
11. Теплоносители: требования к ним и свойства.
12. Цикл холодильной машины с регулирующим вентилем без переохлаждения.
13. Цикл холодильной машины с переохлаждением хладагента
14. Зависимость удельной массовой холодопроизводительности от температуры кипения хладагента и от температуры конденсации.
15. Цикл холодильной машины двухступенчатого сжатия с промежуточным сосудом.
17. Классификация компрессоров судовых холодильных установок.
18. Теоретическая индикаторная диаграмма поршневого компрессора
19. Действительная индикаторная диаграмма поршневого компрессора
20. Объемные потери и коэффициент подачи поршневого компрессора.
21. Морозильный аппарат типа АСМА
22. Скороморозильный аппарат с конвейерным перемешиванием продукта LBN-25-1
23. Скороморозильный аппарат АМП-7А
24. Роторный скороморозильный аппарат АРСА-Р-12
25. Роторный плиточный морозильный аппарат FGP-31,5-3

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов.
2. Причины порчи пищевых продуктов. Виды порчи. Влияние внешних условий на развитие микроорганизмов.
3. Охлаждающие среды: газообразные, жидкие и твердые.
4. Измерение и контроль параметров охлаждающих сред.
5. Применение холода при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов.
6. Применение холода при охлаждении птицы.
7. Применение холода для охлаждения молока.
8. Применение холода при производстве кисломолочных продуктов: кисломолочных напитков, сметаны, творога.
9. Применение холода при производстве сливочного масла и сыра.
10. Применение холода для охлаждения плодов и овощей.
11. Замораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинках.
12. Замораживание мяса в блоках.
13. Замораживание полуфабрикатов и кулинарных изделий.
14. Сублимационная сушка. Основные сведения.
15. Технологические схемы сублимационной сушки.
16. Поступление продуктов на холодильное хранение и изменение свойств продуктов при хранении.
17. Технологические условия холодильного хранения мяса и мясопродуктов.
18. Технологические условия холодильного хранения молока, молочных продуктов

мороженого.

19. Технологические условия холодильного хранения плодов.

20. Отопление и размораживание пищевых продуктов.

21. Построение теоретического цикла паровой холодильной машины, ее расчет и подбор.

22. Определить теплопритоки в охлаждаемую камеру.

23. Методы получения низких температур. Естественное и искусственное охлаждение

24. Испытания малых холодильных установок.

25. Определение длительности охлаждения пищевых продуктов.

Задания для проверки уровня обученности «**ВЛАДЕТЬ**»

1 Веществами использующимися в холодильных машинах в качестве холодильных агентов.

2 Влиянием на работу холодильной машины теплофизические характеристики рабочих тел.

3 Влиянием на окружающую среду различные хладагенты.

4 Вещества используются в качестве хладоносителя.

5 Типами холодильных машин.

6 Как влияют на работу машины теплофизические свойства рабочих тел?

7 Какие виды энергии могут использоваться для работы абсорбционных холодильных машин?

8 В чем особенности и преимущество термохолодильников?

9 Какие основные элементы входят в состав холодильной машины?

10 По каким признакам классифицируют компрессора?

11 В чем различие компрессоров по принципу перемещения холодильного агента?

12 Назначение конденсаторов? Их классификация?

13 Назначение испарителей? Их классификация?

14 Методика подбора теплообменных аппаратов?

15 Типы ресиверов? Их назначение в холодильных машинах?

16 Основные теплофизические характеристики пищевых продуктов.

17 Как изменяются теплофизические характеристики пищевых продуктов при понижении температуры?

18 Вода, особенности её состояния в пищевых продуктах при понижении температуры.

19 Понятие о криоскопической температуре.

20 Что вызывает порчу продуктов?

21 Какие способы консервирования вам известны?

22 Назовите принципы консервирования.

23 Какие группы микроорганизмов вам известны?

24 Назовите температурные условия их жизнедеятельности.

25 Какое воздействие оказывают низкие температуры на клетки, ткани и организмы? Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины.

	Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине Б1.В 22 «Холодильная технология» обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме

этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Кондиционирование воздуха представляет собой А) совокупность процессов изменения состава воздуха Б) совокупность процессов обработки воздуха для обеспечения технологического процесса и нормальных условий работы В) изменение параметров воздуха с целью обеспечения комфортных условий для работающих в помещении людей Г) осушение и увлажнение воздуха в кондиционируемом помещении Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	Воздухоподготовка — так называется совокупность процессов обработки воздуха для обеспечения технологического процесса и нормальных условий работы. Воздухоподготовка включает: -очистку воздуха от пыли, - мелкодисперсных аэрозолей, - микроорганизмов, - газовых примесей, - запахов; -подогрев или охлаждение;

		-увлажнение или осушение воздуха, в ряде случаев — добавление кислорода и ароматических веществ.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Где обычно устанавливаются кондиционеры - доводчики? А) в подвале здания, которое они обслуживают Б) в специальных отдельных комнатах В) под окнами кондиционируемых помещений Г) расположение кондиционера - доводчика не регламентируется Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	в Кондиционеры-доводчики устанавливаются под окнами кондиционируемых помещений для поддержания комфортных условий в помещении за счёт контроля температуры и влажности воздуха. Также они предотвращают проникновение холода, пыли, шума и воздействие атмосферных условий в помещения, когда двери и окна закрываются не плотно.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Для какой цели устанавливают ребра снаружи труб в воздухонагревателях? А) для повышения механической прочности труб Б) для увеличения поверхности В) для увеличения скорости воздуха Г) для улучшения акустических показателей (уменьшения шума) Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	б Ребра снаружи труб в воздухонагревателях устанавливают для увеличения площади теплообмена приточного воздуха с энергоносителем. Это повышает интенсивность теплоотдачи и, соответственно, энергоэффективность калорифера. Также на рост

		интенсивности теплопередачи влияет повышенная турбулизация воздушного потока при его прохождении между рёбрами.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Температура воздуха характеризует: А) состояние его компонентов Б) энергетическое равновесие компонентов В) степень его нагретости Г) теплосодержание Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	Температура воздуха характеризует степень его нагретости, потому что отражает тепловое состояние воздуха. Воздух не нагревается непосредственно от солнечных лучей, но получает тепло от нагретой поверхности Земли. Чем сильнее нагрета поверхность, тем выше температура воздуха.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Замкнутая система из аппаратов и устройств, предназначенных для осуществления холодильного цикла, который совершает рабочее вещество. а) Холодильная машина б) Холодильный агрегат в) Холодильная установка г) Холодильник Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	а Холодильная машина — это замкнутая система из аппаратов и устройств, предназначенных для осуществления холодильного цикла, который совершает рабочее вещество (хладагент). Рабочим веществом служат вещества, способные кипеть при низкой температуре: аммиак, пропан, углекислый газ, хладоны

		(углеводородные смеси).																													
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия																															
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между типом оборудования и его основным назначением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>анемометр</td><td>А</td><td>прибор для измерения скорости движения воздуха</td></tr><tr><td>2</td><td>психрометр</td><td>Б</td><td>прибор для измерения влажности</td></tr><tr><td>3</td><td>барометр</td><td>В</td><td>прибор для измерения давления</td></tr><tr><td>4</td><td>термометр</td><td>Г</td><td>прибор для измерения температуры</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>прибор для измерения энтальпию</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		1	анемометр	А	прибор для измерения скорости движения воздуха	2	психрометр	Б	прибор для измерения влажности	3	барометр	В	прибор для измерения давления	4	термометр	Г	прибор для измерения температуры			Д	прибор для измерения энтальпию	1	2	3	4					1Б2А3В4Г
1	анемометр	А	прибор для измерения скорости движения воздуха																												
2	психрометр	Б	прибор для измерения влажности																												
3	барометр	В	прибор для измерения давления																												
4	термометр	Г	прибор для измерения температуры																												
		Д	прибор для измерения энтальпию																												
1	2	3	4																												
7	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его функцией. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>компрессор</td><td>А</td><td>адиабатный</td></tr><tr><td>2</td><td>испаритель и конденсатор</td><td>Б</td><td>изобарно-изотермический</td></tr><tr><td>3</td><td>дроссель</td><td>В</td><td>изоэнтальпный</td></tr><tr><td>4</td><td>компрессор накопитель</td><td>Г</td><td>парциальное давление</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>расчетная</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		1	компрессор	А	адиабатный	2	испаритель и конденсатор	Б	изобарно-изотермический	3	дроссель	В	изоэнтальпный	4	компрессор накопитель	Г	парциальное давление			Д	расчетная	1	2	3	4					1А2В3Г4Б
1	компрессор	А	адиабатный																												
2	испаритель и конденсатор	Б	изобарно-изотермический																												
3	дроссель	В	изоэнтальпный																												
4	компрессор накопитель	Г	парциальное давление																												
		Д	расчетная																												
1	2	3	4																												
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Кондиционер</td><td>А</td><td>обеспечивает передачу теплоты из</td></tr></table>		1	Кондиционер	А	обеспечивает передачу теплоты из	1Б2А3В4Г																								
1	Кондиционер	А	обеспечивает передачу теплоты из																												

				окружающей среды в помещении	
	2	Сплит-система	Б	поддержание в помещении требуемой температуры воздуха	
	3	Холодильная машина	В	осуществления холодильного цикла	
	4	Холодильник	Г	для охлаждения и хранения пищевых продуктов и напитков	
			Д	"фанкойл"	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его назначением. Установите соответствие: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Б2Г3В4А
	1	Воздухораспределитель	А	Воздухораспределители создают направленный или рассеянный воздушный поток.	
	2	Вентилятор	Б	Вентилятор — механическое устройство для перемещения воздуха или другого газа с создаваемым полным напором 15 кПа	
	3	Испаритель	В	В технических устройствах испаритель — теплообменник	
	4	Психрометр Августа	Г	определения влажности воздуха	
			Д	осушение и увлажнение воздуха	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
10	Прочитайте текст и установите соответствие.				

Установите соответствие между типами оборудования и их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Г2А3Б4В
1	Байпасом	А	обводной воздуховод кондиционера	
2	Мультисплит-система	Б	имеют несколько внутренних блоков при одном наружном блоке	
3	Воздухонагреватель	В	нагревает входящий воздушный поток до заданной температуры и поддерживает благоприятный микроклимат в помещении.	
4	Ресивер	Г	устройство в домашней системе, которое предназначено для приёма и передачи сигналов	
		Д	элементов холодильника	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
1	2	3	4	
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности				
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок последовательность работы холодильной машины: 1. сжатие хладагента в компрессоре 2. охлаждение и конденсация в конденсаторе 3. дросселирование хладагента 4. кипение хладагента. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:			4,1,2,3
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов проектирования холодильной системы: 1. Разработка спецификации оборудования 2. Составление технического задания 3. Расчет теплопритоков 4. Разработка исполнительной документации 5. Оформление проектной документации			153426

	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок элементов холодильного цикла: 1. Конденсация хладагента 2. Испарение хладагента 3. Сжатие паров в компрессоре 4. Расширение хладагента 5. Отвод тепла в конденсаторе Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 	123546
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильный порядок действий этапов пусконаладочных работ: 1. Заправка хладагента 2. Вакуумирование системы 3. Проверка герметичности 4. Первый запуск системы 5. Настройка режимов работы Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 	6274513
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность операций при проведении технического обслуживания: 1. Проверка уровня масла 2. Очистка теплообменников 3. Проверка герметичности соединений 4. Замена фильтров 5. Контроль основных параметров работы Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 	12543
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы процесса переработки зерна на современном зерноперерабатывающем заводе. Укажите, какое оборудование используется на каждом этапе, и объясните его назначение. Ответ: 	Этапы при подготовке к монтажу системы холодоснабжения: 1. Оценка пространства и требований к оборудованию 2. Проверка соответствия электрическим и

		техническим требованиям 3.Обеспечение доступа и безопасности 4.Закупка необходимых материалов и инструментов 5.Планирование времени и ресурсов
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите современную технологическую линию для запуска холодильного оборудования	Современная технологическая линия для запуска холодильного оборудования включает: Основные компоненты Датчики и контроллеры. Они контролируют температуру, давление и другие параметры, передают данные в систему управления. Система автоматического управления. Она запускает и останавливает оборудование, собирает и анализирует данные, выдаёт сигналы для оператора. Устройства безопасности. Реле давления, датчики температуры и другие элементы обеспечивают работу системы в безопасных пределах.

		Линии и соединения хладагента. Трубопроводы, которые выдерживают давление и температурные условия холодильного цикла, соединяют компоненты системы.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите, какие современные холодильные устройства используются на морозильных комбинатах . Укажите их функции и преимущества. Ответ:	1.Холодильные камеры. Используются для хранения больших объёмов продуктов и сырья при определённых температурных режимах. 2.Морозильные лари. Представляют собой горизонтальные или вертикальные контейнеры с крышкой, которые обеспечивают герметичное охлаждаемое пространство. 3.Аппараты шоковой заморозки. Предназначены для быстрого замораживания пищевых продуктов при очень низких температурах (от -30°С до -50°С). 4.Сплит-системы. Компрессорно-конденсаторный блок размещается за пределами здания, а

		воздухоохладитель — непосредственно в камере. 5.Моноблоки. Полностью размещаются в холодильной камере, наружные оболочки изготавливают из листовой стали.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите три основных типа оборудования, используемых на современных морозильных комбинатах, и кратко опишите их функции. Ответ:	Воздушное замораживание- Принцип: продукты обдуваются циркулирующим потоком воздуха, циркуляция обеспечивается вентиляторами. 2. Морозильные камеры и туннели с интенсивным движением воздуха. Применяются для заморозки продуктов среднего и крупного размера. 3. Флюидизационные аппараты. Замораживают мелкоштучные продукты (ягоды, плоды, овощи) в плотном взвешенном воздушном слое.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какое оборудование используется для заморозки продуктов в промышленных холодильниках и какова его основная функция? Ответ:	В промышленных холодильниках используются: - камеры шоковой заморозки; - спиральные морозильные тоннели

		-плиточные морозильные аппараты; - воздушные морозильные камеры. Основная функция оборудования для заморозки продуктов в промышленных холодильниках — быстрое и равномерное замораживание продуктов, что позволяет сохранить их качество и питательные свойства.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно — полное совпадение с верным ответом Неправильно — неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно — неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно — полное совпадение с верным ответом Неправильно — неверный ответ или его отсутствие

16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа

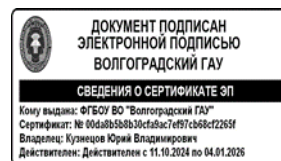
ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.23 Моделирование продуктов питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

Зав. кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

подпись

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей: 1) 25-35°C; 2) 45-50° C; 3) 20-25°C; 4) 50-55°C.	1
2	Наименьшим потерям питательных веществ способствуют: 1) варка основным способом; 2) варка паром; 3) припускание; 4) варка при повышенном давлении.	2
3	Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов: 1) клейстеризация; 2) карамелизация; - в) декстринизация; - г) гидролиз.	2
4	Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке: 1) флавоны; 2) антоцианы; 3) каротин; 4) хлорофилл.	3
5	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет: 1) декстринизации крахмала; 2) клейстеризации крахмала; 3) меланоидинообразования; 4) карамелизации.	2
6	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: 1) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; 2) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; 3) мука, дрожжи, соль, вода; 4) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.	3

7	Что относится к структурно-механическим или реологическим свойствам теста? 1) пластичность, эластичность, вязкость; 2) упругость, пластичность, вязкость; 3) упругость, пластичность, эластичность; 4) упругость, пластичность, эластичность, вязкость.	4
8	Очищенные средние фракции помолов твердых сортов пшеницы называются? 1) семолина; 2) farina; 3) дурум; 4) высокостекловидные.	1
9	Какую дисперсную систему представляет собой макаронное тесто после замеса? трехфазную; 1) однофазную; 2) двухфазную; 3) трехфазную; 4) четырехфазную.	1
10	При какой температуре клейковина достигает максимума набухания? 1) 20 - 35⁰С; 2) 20 – 30⁰С; 3) 25-30⁰С; 4) 80 -20⁰С.	2
Вариант 2		
1	Обезжиренный творог – это: 1) условно годный продукт; 2) суррогат; 3) продукт с пониженной пищевой ценностью; 4) фальсифицированный продукт.	3
2	Значение белков в питании: 1) выполняют в организме пластическую функцию; 2) являются источниками незаменимых веществ; 3) могут быть использованы как источник энергии; 4) являются источником неусваиваемых, вредных веществ.	1
3	Биологическая ценность белков – это: 1) сбалансированность заменимых аминокислот; 2) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах; 3) доля энергии, высвобождающейся из белковых веществ в процессе биологического окисления;	2

	4) отношение содержания заменимой аминокислоты в исследуемом белке к ее количеству в эталонном белке;	
4	Какой из следующих продуктов является источником сложных углеводов? 1) сахар; 2) макароны из цельнозерновой муки; 3) конфеты; 4) газированная вода.	2
5	Какой из следующих продуктов содержит наибольшее количество клетчатки? 1) белый рис; 2) овсянка; 3) молоко; 4) куриные яйца.	2
6	Какой из следующих продуктов является источником антиоксидантов? 1) черника; 2) белый хлеб; 3) кукуруза; 4) картофель.	1
7	Какой способ приготовления лучше всего сохраняет витамины в овощах? 1) жарка; 2) варка; 3) приготовление на пару; 4) запекание.	3
8	Под режимом питания понимают: 1) принятие пищи в определенные часы; 2) рациональное распределение энергетической ценности рациона по приемам пищи; 3) принятие пищи через оптимальные промежутки времени; 4) принятие пищи в соответствии с нормами физиологических потребностей	2
9	К полноценным источникам белков животного происхождения относится: 1) майонез; 2) масло сливочное; 3) хлеб; 4) рыба	4
10	Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод: 1) Органолептический	4

	2) Микроскопический 3) Биологический 4) Бактериологический	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины «Моделирование продуктов питания» (Б1.В.23). Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для собеседования

Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых

продуктов

Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.

1. Определение понятий "проектирование продуктов питания" и "методологии проектирования продуктов питания".
2. Современная классификация растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевая, биологическая и энергетическая ценность.
3. Комбинированные пищевые продукты (КПП) и аналоги пищевых продуктов: определение КПП, преимущества производства.
4. Принципы пищевой комбинаторики.

Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур.

1. Основные принципы проектирования ПП: системность, комплексность, последовательность, вариантность, нормативность, безопасность.
2. Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья.
3. Методы проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.

Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.

1. Общая характеристика современных источников пищевого сырья (растительное, животное, минеральное) и продуктов питания (пищевая, биологическая и энергетическая ценность, биологическая эффективность), в том числе с учетом ориентации на потребителя (продукты общего, функционального и специализированного назначения).
2. Применение пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания.
3. Способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевой продукт.
4. Выбор вида упаковки и упаковочных материалов.

Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.

1. Обогащение пищевых продуктов: приоритетные направления разработок, принципы и методы обогащения.
2. Обеспечение показателей сбалансированности новых продуктов по составу белков, жиров, витаминов и минеральных веществ.
3. Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований.
4. Научные концепции проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
5. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
6. Обоснование группы и вида продукта, обоснование технологических параметров.
7. Примеры разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными составом и свойствами (масложировая продукция, хлебобулочные и кондитерские изделия, пищевые концентраты, безалкогольные напитки). "Золотое правило" разработчиков.

Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом

Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.

1. Классификация пищевых масс и продуктов по структуре и консистенции.

2. Ингредиентный состав и функционально-технологические свойства сырья.
3. Структурообразователи. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение в формировании качества готовых продуктов.
4. Пищевая ценность и технологические свойства гидроколлоидов и эмульгаторов.
5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов: возможности регулирования структуры, химического состава (включая биологическую и энергетическую ценность, биологическую эффективность).
6. Понятия «синергизм», «антагонизм», «аддитивность» и «дублирующее действие».
7. Моделирование состава продуктов с учетом взаимодействия компонентов пищевого сырья, технологических и обогащающих добавок.

Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.

1. Принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения из растительного сырья.
2. Этапы проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности.
3. Основные критерии для проектирования рационального аминокислотного состава белка новых продуктов питания

Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом

1. Методологические подходы к проектированию рецептур многокомпонентных продуктов питания.
2. Алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.
3. Основные принципы системного моделирования продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом

Тема 8. Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленному составу и качеству.

1. Современные требования к обеспечению качества продуктов питания. Требования к качеству и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения.
2. Способы прогнозирования качества новых продуктов питания из растительного сырья. Выбор критериев идентификации.
3. Определение интегрального и комплексного показателей проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья.
4. Технология испытаний новых продуктов с заданным составом и свойствами: анализ показателей нутриентной адекватности, эффективности и пищевой безопасности.

Разработка сопроводительной документации, порядок сертификации и декларирования новых продуктов

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа

«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине «Моделирование продуктов питания» (Б1.В.23) проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов

Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового

поколения. Источники и формы пищи.

Задание 1. Изучить современную классификацию растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевую, биологическую и энергетическую ценность.

Задание 2. Определить принципы пищевой комбинаторики.

Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур.

Задание 1. Изучить основные принципы проектирования ПП: системность, комплексность, последовательность, вариантность, нормативность, безопасность.

Задание 2. Проанализировать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья.

Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.

Задание 1. Изучить общую характеристику современных источников пищевого сырья (растительное, животное, минеральное) и продуктов питания (пищевая, биологическая и энергетическая ценность, биологическая эффективность), в том числе с учетом ориентации на потребителя (продукты общего, функционального и специализированного назначения).

Задание 2. Провести анализ правил применения пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания.

Задание 3. Определить способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевую продукт.

Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.

Задание 1. Познакомиться с проектированием рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований.

Задание 2. Определить факторы, формирующие качество пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Задание 3. Разработать продукт питания из растительного сырья с заданным составом и свойствами (масложировая продукция, хлебобулочные и кондитерские изделия, пищевые концентраты, безалкогольные напитки).

Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом

Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов.

Корректирующие мероприятия.

Задание 1. Изучить ингредиентный состав и функционально-технологические свойства сырья.

Задание 2. Определить пищевую ценность и технологические свойства гидроколлоидов и эмульгаторов.

Задание 3. Смоделировать состав продуктов с учетом взаимодействия компонентов пищевого сырья, технологических и обогащающих добавок.

Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.

Задание 1. Изучить принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения из растительного сырья.

Задание 2. Проанализировать основные критерии для проектирования рационального аминокислотного состава белка новых продуктов питания.

Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом

Задание 1. Разработать алгоритм рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.

Задание 2. Провести анализ основных принципов системного моделирования продуктов

из растительного сырья с заданными свойствами и составом.

Тема 8. Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленному составу и качеству.

Задание 1. Определить интегральные и комплексные показатели проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья.

Задание 2. Провести анализ показателей нутриентной адекватности, эффективности и пищевой безопасности.

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по дисциплине «Моделирование продуктов питания» (Б1.В.23) нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных,

методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Концептуальная схема комплексного конструирования пищевых продуктов.

Задание 2. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.

Задание 3. Как моделирование может помочь в оценке качества продуктов питания?

Вариант 2

Задание 1. Использование метода линейного программирования для оптимизации рецептов со сложным сырьевым составом.

Задание 2. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта.

Задание 3. В чем разница между качественным и количественным моделированием?

Вариант 3

Задание 1. Научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами.

Задание 2. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности.

Задание 3. Опишите метод математического моделирования в пищевой технологии.

Вариант 4

Задание 1. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания.

Задание 2. Алгоритм расчёта однофазных рецептур. Алгоритм расчёта многофазных рецептур.

Задание 3. Как моделирование может быть использовано для оценки безопасности продуктов питания?

Вариант 5

Задание 1. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания.

Задание 2. Использование метода нечёткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов.

Задание 3. Как моделирование может быть использовано для снижения потерь при переработке растительного сырья?

Вариант 6

Задание 1. Основные этапы проектирования рецептур сложных многокомпонентных продуктов питания.

Задание 2. Критерии успешности продуктов питания на потребительском рынке и факторы, определяющие необходимость смены и расширения ассортимента.

Задание 3. Какие программные средства используются для моделирования продуктов питания?

Вариант 7

Задание 1. Принципы создания новых видов хлебобулочных изделий с применением методов компьютерного моделирования.

Задание 2. Разработка и обновление (модификация) продукта с позиций маркетинга, программа организации инновационной деятельности на предприятии.

Задание 3. Приведите пример успешного применения моделирования в разработке нового продукта.

Вариант 8

Задание 1. Принципы создания новых видов кондитерских изделий с применением методов компьютерного моделирования.

Задание 2. Каковы преимущества и недостатки различных методов моделирования?

Задание 3. Как моделирование может помочь в оптимизации технологических процессов?

Вариант 9

Задание 1. Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.

Задание 2. Что такое компьютерное моделирование и как оно применяется в пищевой промышленности?

Задание 3. Какие примеры использования моделирования для улучшения органолептических свойств продуктов?

Вариант 10

Задание 1. Математическое моделирование пищевых продуктов.

Задание 2. Как используются статистические методы в моделировании продуктов питания?

Задание 3. Приведите пример использования моделирования для разработки упаковки продуктов питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен

	самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине «Моделирование продуктов питания» (Б1.В.23) нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «**ЗНАТЬ**»

1. Классификация современных продуктов питания. Современные направления в развитии принципов питания.
2. Что такое функция желательности Харрингтона, ее применение и свойства.
3. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.
4. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
5. Понятие о сбалансированности продуктов питания.

6. Критерии пищевой ценности продуктов.
7. Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.
8. Роль белков в питании человека. Критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
9. Липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров.
10. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
11. Активность воды. Влияние на стабильность продуктов при хранении.
12. Физиологическая роль липидов.
13. Физиологическая роль углеводов. Методы определения их в пищевых продуктах.
14. Пищевые волокна и их физиологическое значение.
15. Жирорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
16. Водорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
17. Макроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
18. Микроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
19. Физиологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
20. Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
21. Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
22. Структурообразование в дисперсных системах.
23. Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.
24. Пищевые добавки: антиоксиданты и синергисты.
25. Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции
2. Этапы компьютерного моделирования многокомпонентных рецептур продуктов.
3. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
4. Математические модели, описывающие технологические процессы.
5. Придание продуктам заданных качественных характеристик.
6. Способы контроля сырья. Требования к качеству готовых продуктов.
7. Применение математической формализации при проектировании продукта.
8. Пути повышения биологической ценности пищевых продуктов
9. Как осуществить расчет массовой доли белка в продукте?
10. Как рассчитать количественное содержание каждой из незаменимых аминокислот в белковом компоненте?
11. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
12. Расчет рецептур новых видов продуктов питания с использованием программного приложения Microsoft Excel
13. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.
14. Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
15. Определение заданной функциональной направленности проектируемого продукта питания

16. Моделирование состава проектируемого продукта: разработка композиционного состава
17. Проектирование обогащенных продуктов питания из растительного сырья
18. Алгоритм расчета рецептур хлебобулочных изделий.
19. Алгоритм расчета однофазных рецептур кондитерских изделий.
20. Алгоритм расчета многофазных рецептур кондитерских изделий.
21. Оценка биологической ценности комбинированных продуктов питания.
22. Расчет биологической эффективности пищевых продуктов.
23. Оптимизация рецептурной смеси по критерию максимальной энергетической ценности продукта.
24. Оптимизация витаминного и минерального состава продукта.
25. Расчет интегрального СКОРА пищевых продуктов.

Задания для проверки уровня обученности **«ВЛАДЕТЬ»**

1. Способы оценки качества комбинированных продуктов.
2. Аспекты создания продуктов геродиетического питания.
3. Аспекты создания продуктов детского питания.
4. Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.
5. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта
6. Влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения
7. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах. Антивитамины.
8. Метод линейного программирования на примере симплекс-метода.
9. Методика проектирования продуктов заданного состава предложенную Липатовым Н.Н.
10. Специализированный программный комплекс «Etalon».
11. Основное назначение и функции программы «Оптимизатор рецептур».
12. Метод нечеткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик продуктов.
13. Метод нейронно-сетевого подхода для установления оптимального компонентного состава пищевых продуктов.
14. Метод линейного программирования для оптимизации рецептур со сложным сырьевым составом.
15. Применение объектно-ориентированного подхода для расчета и оптимизации рецептур многокомпонентных пищевых систем.
16. Формирование базы данных проектируемого продукта
17. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Хлеб подовый)
18. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Булка сдобная)
19. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Сухари сливочные высшего сорта)
20. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Сдоба с маком)

21. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Хлеб ржаной простой формовой)
22. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Грецкие орехи)
23. Используя справочные данные, проведите расчет биологической эффективности и критерия сбалансированности жирнокислотного состава липидов для пищевых продуктов (Кешью)
24. Рассчитать рецептуру глазированных жележных конфет с минимальной энергетической ценностью. В качестве сахаросодержащего сырья можно использовать: сахар-песок, фруктозу, сорбит, глюкозо-фруктозный сироп. При этом стоимость готового изделия не должна превышать 70 р./кг. Данные для расчёта представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Исходные данные для расчёта рецептуры

Рецептурные ингредиенты(РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ, %	Содержание сухих веществ РИ, %	Энергетическая ценность	Стоимость РИ, р./кг
Сахар-песок	50...65	99,85	379,0	26,4
Патока крахмальная	15...30	78,00	307	34
Пектин цитрусовый	1...4	92,00	43	450
Цитрат натрия	1,0...1,5	96,00	0	60
Лимонная кислота	0,3...1	98,00	0	50
Шоколадная глазурь	20...25	99,10	540,1	165

25. Девушка-студентка 20 лет, масса тела – 52 кг, рост – 160 см. Рассчитайте ее среднесуточные энергозатраты. Какое количество белков, жиров, углеводов необходимо ей для сбалансированного питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при

	выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине «Моделирование продуктов питания» (Б1.В.23) обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Симбионтное пищеварение – это: 1) система пищеварения, обеспечивающая жизнедеятельность микроорганизмов (микробиоценоза) желудочно-кишечного тракта; 2) пищеварение на основе использования организмом внутренних резервов (запасов); 3) пищеварение, при котором имеет место комплексное ферментное воздействие на пищевые субстраты; 4) пищеварение за счёт микроорганизмов желудочно-кишечного тракта. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	4 Симбиотное пищеварение — это процесс, при котором организмы используют симбиотические микроорганизмы (например, бактерии, археи, грибы), живущие в их кишечнике, для переваривания пищи. Симбиотное пищеварение включает в себя следующие ключевые аспекты: Симбиоз, Переваривание клетчатки, Производство питательных веществ, Поддержание здоровья.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К последовательностям этапов моделирования относятся: 1) цель, объект, модель, метод, алгоритм, программа, эксперимент, анализ, уточнение;	1 К последовательностям этапов моделирования обычно относятся следующие шаги: цель, объект, модель, метод, алгоритм, программа,

	2) объект, цель, модель, эксперимент, программа, анализ, тестирование; 3) цель, модель, объект, алгоритм, программа, эксперимент, уточнение выбора объекта. 4) уточнение, модель, метод, цель, алгоритм, программа, эксперимент, анализ, объект. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	эксперимент, анализ, уточнение.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Моделированием является: 1) формальное описание процессов и явлений; 2) процесс выявления существенных признаков рассматриваемого объекта; 3) метод познания, состоящий в создании и исследовании моделей; 4) процесс разработки программного обеспечения для автоматизации бизнес-процессов. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	3 Моделирование — это процесс создания абстрактного представления (модели) реального объекта, системы или процесса с целью анализа, понимания, предсказания или управления ими. Моделирование позволяет упростить сложные явления, выделяя ключевые аспекты и взаимосвязи, что делает их более доступными для изучения и анализа.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из следующих утверждений о моделировании пищевых продуктов растительного происхождения являются правильными? (Выберите два варианта) 1) Моделирование позволяет предсказывать срок хранения растительных продуктов. 2) Моделирование не может использоваться для оценки питательной ценности продуктов. 3) Моделирование помогает оптимизировать процессы переработки растительного сырья. 4) Моделирование может использоваться для анализа влияния условий хранения на качество продуктов. 5) Моделирование не учитывает влияние климатических условий на урожайность растений.	13 Моделирование пищевых продуктов растительного происхождения — это процесс создания абстрактных или математических моделей, которые помогают предсказывать срок хранения растительных продуктов и оптимизировать процессы переработки растительного сырья.

	6) Моделирование позволяет исследовать взаимодействие различных ингредиентов в рецептурах. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____					
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие из следующих утверждений о пищевой ценности продуктов питания растительного происхождения и их моделировании являются правильными? (Выберите три варианта) 1) Моделирование может помочь в оценке содержания витаминов и минералов в растительных продуктах. 2) Все растительные продукты имеют одинаковую питательную ценность независимо от условий их роста. 3) Моделирование позволяет предсказать, как обработка и хранение влияют на питательные вещества в растительных продуктах. 4) Пищевая ценность растительных продуктов не зависит от их сорта и способа приготовления. 5) Моделирование может использоваться для разработки новых продуктов с улучшенной питательной ценностью. 6) Модели пищевой ценности могут учитывать взаимодействие между различными компонентами в рецептурах. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	135 Моделирование может помочь в оценке содержания витаминов и минералов в растительных продуктах, позволяет предсказать, как обработка и хранение влияют на питательные вещества в растительных продуктах, может использоваться для разработки новых продуктов с улучшенной питательной ценностью.				
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия						
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между решаемыми задачами и используемыми статистическими критериями: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Оценка значимости коэффициента конкордации</td><td>А</td><td>Критерий Линка – Уоллеса</td></tr></table>	1	Оценка значимости коэффициента конкордации	А	Критерий Линка – Уоллеса	1А4Б2В3Г
1	Оценка значимости коэффициента конкордации	А	Критерий Линка – Уоллеса			

	2	Деление факторов на группы по степени влияния на технологический процесс	Б	Применяются показатели асимметрии и эксцесса
	3	Отсев грубых погрешностей	В	Критерий Фишера или Пирсона
	4	Проверка гипотезы нормального распределения	Г	Применяется критерий Стьюдента
			Д	Дисперсионный анализ
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):			
	1	2	3	4

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Установить соответствие между методами анализа и типами решаемых задач К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	3А4Б1В2Г																				
	<table><tr><td>1</td><td>Регрессионный анализ</td><td>А</td><td>Выявление скрытых факторов, влияющих на наблюдаемые переменные</td></tr><tr><td>2</td><td>Кластерный анализ</td><td>Б</td><td>Классификация объектов по заранее известным категориям</td></tr><tr><td>3</td><td>Факторный анализ</td><td>В</td><td>Оценка зависимости одной переменной от другой</td></tr><tr><td>4</td><td>Дискриминантный анализ</td><td>Г</td><td>Группировка объектов на основе их схожести</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Прогнозирование значений на</td></tr></table>	1	Регрессионный анализ	А	Выявление скрытых факторов, влияющих на наблюдаемые переменные	2	Кластерный анализ	Б	Классификация объектов по заранее известным категориям	3	Факторный анализ	В	Оценка зависимости одной переменной от другой	4	Дискриминантный анализ	Г	Группировка объектов на основе их схожести			Д	Прогнозирование значений на	
1	Регрессионный анализ	А	Выявление скрытых факторов, влияющих на наблюдаемые переменные																			
2	Кластерный анализ	Б	Классификация объектов по заранее известным категориям																			
3	Факторный анализ	В	Оценка зависимости одной переменной от другой																			
4	Дискриминантный анализ	Г	Группировка объектов на основе их схожести																			
		Д	Прогнозирование значений на																			

			основе исторических данных																		
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):																					
	1	2	3	4																	
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. Установите соответствие между аспектами и определениями: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>системно-элементный аспект</td><td>А</td><td>выявление функций, для выполнения которых созданы и существуют соответствующие системы, роль ингредиентов в изменении функциональности моделируемого продукта</td></tr><tr><td>2</td><td>системно-интеграционный аспект</td><td>Б</td><td>определение совокупности качественных свойств моделируемого продукта, обеспечивающих функциональные свойства пищевого продукта</td></tr><tr><td>3</td><td>системно-функциональный аспект</td><td>В</td><td>необходимость научного определения целей и подцелей системы, их взаимодействия между собой</td></tr><tr><td>4</td><td>системно-целевой аспект</td><td>Г</td><td>изучение ингредиентов, составляющих данный продукт, в</td></tr></table>				1	системно-элементный аспект	А	выявление функций, для выполнения которых созданы и существуют соответствующие системы, роль ингредиентов в изменении функциональности моделируемого продукта	2	системно-интеграционный аспект	Б	определение совокупности качественных свойств моделируемого продукта, обеспечивающих функциональные свойства пищевого продукта	3	системно-функциональный аспект	В	необходимость научного определения целей и подцелей системы, их взаимодействия между собой	4	системно-целевой аспект	Г	изучение ингредиентов, составляющих данный продукт, в	3А2Б4В1Г
1	системно-элементный аспект	А	выявление функций, для выполнения которых созданы и существуют соответствующие системы, роль ингредиентов в изменении функциональности моделируемого продукта																		
2	системно-интеграционный аспект	Б	определение совокупности качественных свойств моделируемого продукта, обеспечивающих функциональные свойства пищевого продукта																		
3	системно-функциональный аспект	В	необходимость научного определения целей и подцелей системы, их взаимодействия между собой																		
4	системно-целевой аспект	Г	изучение ингредиентов, составляющих данный продукт, в																		

				рецептуру продукта ингредиенты вносят специфические индивидуальные свойства	
			Д	выявление ресурсов, позволяющих достичь целей моделирования	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
1		2		3	4

9	Прочитайте текст и установите соответствие. Подберите понятия для данных определений. Установите соответствие: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				4А3Б1В2Г
1	Принцип функциональности		А	функционирование системы ограничивается ресурсом, который находится в минимуме	
2	Принцип иерархичности		Б	позволяет рассматривать пищевую биосистему на разных уровнях иерархии и выдвигать в соответствии с целями исследователя практически неограниченный ряд моделей, описывающих функционирование системы	
3	Принцип множественности описаний		В	Любая система каким-то образом проявляет себя при взаимодействии с	

			внешней средой, т.е. обладает определенным набором функций	
	4	Принцип минимизированности системы	Г	позволяет распределить данные по порядку, беря за основу степень важности или возрастания (убывания)) элементы биосистемы по их вкладу в свойства целой структуры, оценить их взаимосвязи и выдвигать как синтетические, так и аналитические заключения
			Д	Деление факторов на группы по степени влияния на технологический процесс
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):			
	1	2	3	4
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Сопоставьте каждый метод моделирования с его описанием, записав соответствующую букву рядом с номером. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Г2А3Б4В
	1	Системное моделирование	А	Применяет математические уравнения для описания и анализа физических процессов.
	2	Математическое моделирование	Б	Включает в себя создание и использование

				компьютерных программ для симуляции процессов.	
	3	Компьютерное моделирование	В	Основано на проведении экспериментов для получения данных и проверки гипотез.	
	4	Экспериментальное моделирование	Г	Ориентировано на изучение систем как целого, включая взаимодействие между компонентами.	
			Д	Фокусируется на изменениях во времени и динамике процессов.	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности					
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите этапы моделирования в правильной последовательности: 1 - постановка задачи 2 - тестирование модели 3 - эксперимент 4 - разработка модели Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:				1423
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности этапы оптимизации симплекс методом: 1 - вычисление оценок разложений векторов по базису опорного решения и заполнение таблицы симплексного метода 2 - поиск начального опорного решения с "единичным базисом" 3 - анализ результатов				4213

	4 - приведение уравнения регрессии к каноническому виду Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите правильную последовательность этапов моделирования продукта питания из растительного сырья. 1. Анализ свойств растительного сырья. Определение целевых характеристик продукта 2. Разработка модели продукта 3. Проведение экспериментальных исследований 4.Оценка полученных результатов и корректировка модели Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1234		
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности этапы обработки результатов полного факторного эксперимента: 1 - проверка значимости коэффициентов уравнения регрессии 2 - проверка воспроизводимости опытов 3 - проверка адекватности уравнения регрессии 4 - расчет коэффициентов уравнения регрессии Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						2413	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите в правильной последовательности этапы априорного ранжирования факторов: 1 - экспертный опрос 2 - составление списка факторов 3 - ранжирование факторов 4 - расчет коэффициента конкордации 5 - составление матрицы рангов 6 - построение априорной гистограммы рангов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							213546
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Учет каких аспектов включает системное моделирование многокомпонентных продуктов? Ответ:	Системное моделирование многокомпонентных продуктов включает						

		учет следующих аспектов: системно-элементного, системно-структурного, системно-функционального, системно-целевого, системно-ресурсного, системно-интеграционного
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что является главным принципом системного моделирования Ответ: 	Главным принципом системного моделирования является целостность, единство биосистемы, достигаемое посредством взаимосвязей и взаимодействий ингредиентов биосистемы и проявляющееся в возникновении новых качественных свойств продукта, которыми ингредиенты системы не обладают.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите принцип теории сбалансированного питания Ответ: 	Пищевые нутриенты должны поступать в организм человека в определённом количестве и соотношении.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что характеризует параметрическая схема? Ответ: 	Параметрическая схема технологического процесса даёт представление о всех факторах, которые характеризуют его функционирование, об их численных значениях и пределах изменения.

20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Что показывают доверительная вероятность и уровень значимости? Ответ:	Вероятность характеризует степень доверия к заданному интервалу, поэтому она называется доверительной вероятностью или надежностью. Величина - вероятность того, что ошибка выйдет за пределы данного интервала, называется уровнем значимости.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения диагностических заданий**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)

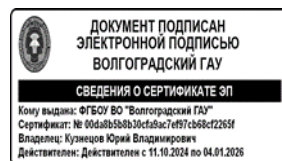
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1. В. 26 Барное дело

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и организация

ресторанного сервиса»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор(ы):

профессор
Павленко

В.Н.

Оценочные материалы по дисциплине согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»

Руководитель образовательной программы,
Профессор

подпись

А.А. Суторма

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой
Кузнецова

Е.А.

подпись

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол 3 от мая 2025 г

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Е.Н. Ефремова

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	По ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления бары различают: А. винные, коктейль-бары, десерт-бары В. пивные, гриль-бары, шашлык-бары С. молочные, суповые бары, торт-бары D. кофе-бары, фито-бары, чай-бары	1
2	По специфике обслуживания потребителей бары различают: А. милк-бар, бул-бар В. диско-бар, казино-бар С. фитнес-бар, туб-бар D. экспресс-бар, холл-бар	1
3	Бары подразделяются на классы: А. люкс, высший В. люкс, первый С. высший, первый D. люкс, высший, первый	3
4	Работник за барной стойкой? А. метродотель В. официант С. бармен D. сомелье	4
5	Где расположен Кегельбан-бар? А. в холе гостиницы В. в аэропорте С. в отеле D. в зале для игры	3
6	Мобиле-бар – это? А. бар, реализующий алкогольные напитки В. передвижной бар на колёсах С. бар, где модно быстро перекусить D. специализированный бар, работающий исключительно на приемах и банкетах	1
7	Перевод с английского – слова бар, означает: А. шкаф с напитками В. сервант с алкогольными напитками С. барьер D. место для размещения табачных изделий	1
8	Бармену на рабочем месте можно: А. пить и курить В. жевать жевательную резинку С. громко разговаривать с коллегами D. быть всегда веселым	3
9	Барбен не должен: А. готовить и подавать грог В. готовить и подавать кофе С. готовить и подавать чай D. готовить и подавать сок	3
10	Хайбол – это:	3

	А. любой алкогольный напиток, разбавленный содовой или минеральной водой, соками, газированными напитками или просто водой В. алкогольный напиток, разбавленный минеральной водой, соками, газированными напитками или просто водой С. алкогольный напиток, разбавленный содовой водой, соками, газированными напитками Д. любой алкогольный напиток, разбавленный минеральной водой, соками, просто водой	
Вариант 2		
1	Вместимость кофейной пары: А. 50-100 мл В. 100-150 мл С. 150-200 мл Д. 200-250 мл	1
2	Для получения лимонного сока используют экстрактор: А. шнековый В. поршневой С. прессовый Д. цитрусовый	1
3	Бокал для подачи шампанского: А. флюр В. тулип С. сато Д. камю.	1
4	По температуре подачи напитки делят на: А. холодные и теплые В. горячие и теплые С. охлажденные и теплые Д. холодные и горячие	1
5	Графин используют для подачи: А. шампанского В. сока С. крепких алкогольных напитков Д. мороженого	4
6	Сито для шейкера: А. джиггер В. каннель С. стрейнер Д. гейпер	2
7	Для подачи соков и безалкогольных напитков используют: А. хайбол В. тумлер С. рокс Д. зокни	2
8	Бокалы вместимостью 300, 500, 1000 см³ используют для А. джина В. вина С. пива Д. рома	4
9	Стопка для подачи крепких алкогольных напитков вместимостью от 40 до 100 см А. Коктейльная В. шот С. поти Д. хо-шот	3
10	Рюмка «Ингалятор», «Баллон» используется для подачи: А. белого вина В. красного вина С. шампанского	4

	Д. коньяка	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Тестовые задания сформированы по программе дисциплины Б1. В. 26 «Барное дело». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для собеседования

Тема 1 История развития барного дела

1. Основные сведения о барах.
2. Классификация баров

3. Салат бары и фруктовые бары

Тема 2. Подготовительный этап обслуживания в баре

1. Молочные, винные и фруктовые бары
2. Дискотексы, экспресс-бары, снэк-бары и грильбары
3. Барная стойка

Тема 3. Подготовка оборудования бара к работе и организация рабочего места бармена

1. Приемы работы бармена за барной стойкой
2. Классификация барной посуды
3. Организация снабжения баров

Тема 4. Основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.

- 1 Характеристика основных алкогольных напитков
2. Характеристика основных видов вина. Признаки классификации вина
- 3 Характеристика основных безалкогольных напитков

Тема 5. Классификация смешанных напитков и коктейлей

1. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
2. Оформление коктейлей
3. Классификация коктейлей по содержанию алкоголя.

Тема 6. Классификация коктейлей по технологии приготовления.

4. Классификация коктейлей по назначению.
5. Классификация коктейлей по использованию специфических компонентов.
6. Классификация коктейлей по способу подачи.

Тема 7. Определение понятия «Коктейль».

5. Основы теории построения коктейлей.
6. Значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара.
7. Основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.

Тема 8 Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.

1. Основы теории построения коктейлей.
2. Правила взбивания напитка в шейкере.
3. Правила взбивания напитка в миксере.

1 Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа

«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине Б1. В. 26 «Барное дело» проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 1 История развития барного дела

Задание 1 Основные сведения о барах.

Задание 2. Классификация баров

Задание 3. Салат бары и фруктовые бары

Тема 2. Подготовительный этап обслуживания в баре

Задание 1. Молочные, винные и фруктовые бары

Задание 2. Дискотечные, экспресс-бары, снек-бары и грильбары

Задание 3. Барная стойка

Тема 3. Подготовка оборудования бара к работе и организация рабочего места бармена

Задание 1. Приемы работы бармена за барной стойкой

Задание 2. Классификация барной посуды

Задание 3. Организация снабжения баров

Тема 4. Основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.

Задание 1. Характеристика основных алкогольных напитков

Задание 2. Характеристика основных видов вина. Признаки классификации вина

Задание 3. Характеристика основных безалкогольных напитков

Тема 5. Классификация смешанных напитков и коктейлей

Задание 1. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Задание 2. Оформление коктейлей

Задание 3. Классификация коктейлей по содержанию алкоголя.

Тема 6. Классификация коктейлей по технологии приготовления.

Задание 1. Классификация коктейлей по назначению.

Задание 2. Классификация коктейлей по использованию специфических компонентов.

Задание 3. Классификация коктейлей по способу подачи.

Тема 7. Определение понятия «Коктейль».

Задание 1. Основы теории построения коктейлей.

Задание 2. Значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара.

Задание 3. Основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.

Тема 8. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.

Задание 1. Основы теории построения коктейлей.

Задание 2. Правила взбивания напитка в шейкере.

Задание 3. Правила взбивания напитка в миксере.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и

	терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Лабораторные работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы.

Выполнение лабораторных работ по Б1. В. 26 «Барное дело» нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к лабораторной работе. Затем в отчете о лабораторной работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению лабораторной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения лабораторной работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1.

Задание 1. Основные сведения о барах.

Задание 2. Классификация баров

Задание 3. Салат бары и фруктовые бары

Вариант 2.

Задание 1. Молочные, винные и фруктовые бары

Задание 2. Дискотечные бары, экспресс-бары, снек-бары и грильбары

Задание 3. Барная стойка

Вариант 3.

Задание 1. Приемы работы бармена за барной стойкой

Задание 2. Классификация барной посуды

Задание 3. Организация снабжения баров

Вариант 4.

Задание 1. Характеристика основных алкогольных напитков

Задание 2. Характеристика основных видов вина. Признаки классификации вина

Задание 3. Характеристика основных безалкогольных напитков

Вариант 5.

Задание 1. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Задание 2. Оформление коктейлей

Задание 3. Классификация коктейлей по содержанию алкоголя.

Вариант 6.

Задание 1. Классификация коктейлей по назначению.

Задание 2. Классификация коктейлей по использованию специфических компонентов.

Задание 3. Классификация коктейлей по способу подачи.

Вариант 7.

Задание 1. Основы теории построения коктейлей.

Задание 2. Значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара.

Задание 3. Основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.

Вариант 8

Задание 1. Основы теории построения коктейлей.

Задание 2. Правила взбивания напитка в шейкере.

Задание 3. Правила взбивания напитка в миксере.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для

	изучения дисциплины. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне.
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Выполнение контрольных работ по дисциплине Б1. В. 26 «Барное дело» нацелено на формирование у студента заочной формы обучения соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению контрольной работы должна предшествовать подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к контрольной работе.

Обучающийся может приступить к выполнению контрольной работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения контрольной работы следует представить ее на проверку преподавателю.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Историю развития барного дела
2. Основные сведения о барах.

3. Классификацию баров
4. Салат бары и фруктовые бары
5. Молочные, винные и фруктовые бары
6. Дискотечные, экспресс-бары, снек-бары и грильбары
7. Барная стойка
8. Подготовительный этап обслуживания в баре
9. Подготовка оборудования бара к работе и организация рабочего места бармена
10. Приемы работы бармена за барной стойкой
11. Классификация барной посуды
12. Организация снабжения баров
13. Отчетность бармена.
14. Основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
15. Характеристика основных алкогольных напитков
16. Характеристика основных видов вина. Признаки классификации вина
17. Характеристика основных безалкогольных напитков
18. Классификация смешанных напитков и коктейлей
19. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
20. Оформление коктейлей
21. Классификация коктейлей по содержанию алкоголя.
22. Классификация коктейлей по объему.
23. Классификация коктейлей по назначению.
24. Классификация коктейлей по технологии приготовления.
25. Классификация коктейлей по использованию специфических компонентов.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **«УМЕТЬ»**

1. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей
2. Смягчающие-сглаживающие и вкусоароматические компоненты для смешанных напитков
3. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек.
4. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.
5. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе джина.
6. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.
7. Рекомендуемые смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в качестве наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.
8. Назначение вкусоароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
9. Наполнители и вспомогательные компоненты для смешанных напитков
10. Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке.
11. Характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.
12. Аперитивы и освежающие напитки
13. Молочные напитки. Флиппы. Физы

14. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Щербеты
15. Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов.
16. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков
17. Алкогольные напитки: эг-ноги, флипы, физы, дейзи и слинги
18. Длинные смешанные напитки
19. Средние смешанные напитки
20. Короткие смешанные напитки
21. Коктейли-апперитивы

22. Экзотические коктейли
23. Эксклюзивные коктейли
24. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
25. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Приемы работы бармена за барной стойкой
2. Классификация барной посуды
3. Организация снабжения баров
4. Отчетность бармена.
5. Основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
6. Характеристика основных алкогольных напитков
7. Характеристика основных видов вина. Признаки классификации вина
8. Характеристика основных безалкогольных напитков
9. Классификация смешанных напитков и коктейлей
10. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
11. Оформление коктейлей
12. Классификация коктейлей по содержанию алкоголя.
13. Классификация коктейлей по объему.
14. Классификация коктейлей по назначению.
15. Классификация коктейлей по технологии приготовления.
16. Классификация коктейлей по использованию специфических компонентов.
17. Классификация коктейлей по способу подачи.
18. Определение понятия «Коктейль».
19. Основы теории построения коктейлей.
20. Значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара.
21. Основные исходные компоненты и добавки, участвующие в приготовлении смешанных напитков.
22. Правила взбивания напитка в шейкере.
23. Правила взбивания напитка в миксере.
24. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.

25. Приемы работы бармена за барной стойкой

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает не-полные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания

	(отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине Б1. В. 26 «Барное дело» обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ПК-1 Способность организовывать и вести технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на автоматизированных технологических линиях		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Порядок составляющий компоненты для коктейля «Манхэттен»? 1 Американское виски «Джим Бим», мл 75 2 Вермут «Мартины красный», мл 25 3 Ароматическая горечь «Ангостура», капля 1...2 Ответ: _____1_____ Обоснование: _____	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в охлажденную рюмку. Положить в нее

	_____	вишню на шпажке и (по желанию) сбрызнуть выжатой лимонной цедрой
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Порядок составляющий компоненты для коктейля «Банановый дайкири»? 1 Ром «Бакарди», светлый, мл 30 2 Ликер «Крем де Банана», мл 15 3 Сок лимона или лайма, мл 5 4 Банан, шт. 1/2 Ответ: _____ 4 _____ Обоснование: _____ _____	Все компоненты вместе с барным совком льда смешать в блендере на высокой скорости, перелить в шампанское блюдце. На край бокала закрепить кружок банана и коктейльную вишню. Подать с короткой соломинкой
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К зерновым дистиллятам относятся: 1 Коньяк, арманьяк, бренди 2 Водка, виски 3 Ром, кашаца Ответ: _____ 2 _____ Обоснование: _____ _____	процесс создания зернового виски. Злаки несколько часов обрабатывают паром, в результате чего оболочка зерен разрушается, а крахмал выделяется быстрее. Сусло смешивают с небольшим количеством солода (да, без него все же не обойтись), чтобы ускорить ферментацию. Готовую смесь отправляют на перегонку в ректификационный аппарат. Полученный дистиллят разбавляют чистой водой и помещают в бочки для выдержки. .
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Подберите правильные ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Персиковый кулер» 1. джин 2. виски 3. сок персиковый	Ингредиенты: 1.белое сухое вино — 75 мл; 2.персиковый нектар — 75 мл; 3.газированная вода — 150 мл; 4.мёд — 1 ч. л.; 5.персик — 3 дольки;

	4. ликер персиковый 5. сироп сахарный 6. сок апельсиновый 7. сок лимона 8. газированная вода Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	блéd; веточка мяты. Приготовление: 1. В бокал насыпать лёд и положить несколько долек персика. Влить вино, персиковый нектар, газированную воду. Добавить мёд, перемешать. 2. Украсить веточкой мяты.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Подберите правильные ингредиенты для приготовления и оформления коктейля «Голубая мечта» Варианты ответа: 1. Джин 2. Ликер апельсиновый 3. Ликер кофейный 4. Коньяк 5. Водка 6. Сок лимона 7. Газированная вода 8. Желток куриного яйца Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	Ингредиенты: 0,5 стакана сока лимона 1 столовая ложка белого рома; 1 столовая ложка кокосового крема; желток куриного яйца; 1 чайная ложка ликёра «Кюрасо блю»; 1 чайная ложка водки; кусочек ананаса для украшения. Приготовление: Наполнить льдом блендер, можно использовать кубики или колотый лёд. Добавить ром, ликёр «Кюрасо блю», ананасовый сок и кокосовый крем. Размешать в течение 20-30 секунд. Бокалы для подачи лучше охладить, для этого можно установить в морозильной камере минимальный охлаждающий режим и ненадолго поставить в неё бокалы. Перед подачей украсить коктейль кусочком ананаса.
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		

6	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между понятием и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>первая</td><td>А</td><td>Свиньи-молодняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см</td></tr><tr><td>2</td><td>третья</td><td>Б</td><td>Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см</td></tr><tr><td>3</td><td>четвертая</td><td>В</td><td>Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, живая масса от 70 до 100 кг включ. Толщина шпика не более 2,0 см</td></tr><tr><td>4</td><td>шестая</td><td>Г</td><td>Хрячки, живая масса Не более 60 кг, толщина шпика Не менее 1,0см</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	первая	А	Свиньи-молодняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см	2	третья	Б	Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см	3	четвертая	В	Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, живая масса от 70 до 100 кг включ. Толщина шпика не более 2,0 см	4	шестая	Г	Хрячки, живая масса Не более 60 кг, толщина шпика Не менее 1,0см	1	2	3	4					1,3,4,6
1	первая	А	Свиньи-молодняк (свинки и боровки), живая масса До 150 кг, толщина шпика Св. 3,0 см																							
2	третья	Б	Боровы, Свиноматки живая масса Св. 150 кг толщина шпика не менее 1,0 см																							
3	четвертая	В	Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками, живая масса от 70 до 100 кг включ. Толщина шпика не более 2,0 см																							
4	шестая	Г	Хрячки, живая масса Не более 60 кг, толщина шпика Не менее 1,0см																							
1	2	3	4																							
7	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между понятием и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Пост-микс машина</td><td>А</td><td>Насадки на бутылки для непрерывного наливания напитков тонкой струей</td></tr><tr><td>2</td><td>Гейзеры</td><td>Б</td><td>Поверхность т на рабочем месте бармена для приготовления и смешивания напитков</td></tr><tr><td>3</td><td>Фруктовый канеллер</td><td>В</td><td>Пистолет для наливания содовой в напитки</td></tr><tr><td>4</td><td>Билдинг – лоток</td><td>Г</td><td>Электрический прибор для вырезания спирали из цедры</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Пост-микс машина	А	Насадки на бутылки для непрерывного наливания напитков тонкой струей	2	Гейзеры	Б	Поверхность т на рабочем месте бармена для приготовления и смешивания напитков	3	Фруктовый канеллер	В	Пистолет для наливания содовой в напитки	4	Билдинг – лоток	Г	Электрический прибор для вырезания спирали из цедры	1	2	3	4					а, б, в, г
1	Пост-микс машина	А	Насадки на бутылки для непрерывного наливания напитков тонкой струей																							
2	Гейзеры	Б	Поверхность т на рабочем месте бармена для приготовления и смешивания напитков																							
3	Фруктовый канеллер	В	Пистолет для наливания содовой в напитки																							
4	Билдинг – лоток	Г	Электрический прибор для вырезания спирали из цедры																							
1	2	3	4																							
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между прибором и измеряемым параметром товароведческого клейма и категорией свинины К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Круглое клеймо, диаметром 40 мм;</td><td>А</td><td>третья</td></tr><tr><td>2</td><td>Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм</td><td>Б</td><td>четвертая</td></tr><tr><td>3</td><td>овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм</td><td>В</td><td>первая</td></tr></table>	1	Круглое клеймо, диаметром 40 мм;	А	третья	2	Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм	Б	четвертая	3	овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм	В	первая	3,4,1,2												
1	Круглое клеймо, диаметром 40 мм;	А	третья																							
2	Квадратное клеймо с размером сторон 40 мм	Б	четвертая																							
3	овальное клеймо с диаметром - 50 мм и - 40 мм	В	первая																							

	<table><tr><td>4</td><td>треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм</td><td>Г</td><td>вторая</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	4	треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм	Г	вторая	1	2	3	4																	
4	треугольное клеймо размером стороны 45-50-50 мм	Г	вторая																							
1	2	3	4																							
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между оборудованием и его назначением. Установите соответствие: понятием и определением. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Стопка</td><td>А</td><td>Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.</td></tr><tr><td>2</td><td>Коньячный бокал</td><td>Б</td><td>Для подачи крепленых вин.</td></tr><tr><td>3</td><td>Шерри</td><td>В</td><td>Для подачи коктейлей небольшого объема</td></tr><tr><td>4</td><td>Харикейн.</td><td>Г</td><td>Для подачи экзотических коктейлей большого объема.</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Стопка	А	Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.	2	Коньячный бокал	Б	Для подачи крепленых вин.	3	Шерри	В	Для подачи коктейлей небольшого объема	4	Харикейн.	Г	Для подачи экзотических коктейлей большого объема.	1	2	3	4					а, б, в, г
1	Стопка	А	Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.																							
2	Коньячный бокал	Б	Для подачи крепленых вин.																							
3	Шерри	В	Для подачи коктейлей небольшого объема																							
4	Харикейн.	Г	Для подачи экзотических коктейлей большого объема.																							
1	2	3	4																							
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между типами оборудования и их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Метод «СТИР»</td><td>А</td><td>Применяется для охлаждения легко смешиваемых компонентов.</td></tr><tr><td>2</td><td>Метод «БИЛД»</td><td>Б</td><td>Применяется для взбивания трудно смешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки</td></tr><tr><td>3</td><td>Метод «ШЕЙК»</td><td>В</td><td>Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, слоистые коктейли, горячие коктейли</td></tr><tr><td>4</td><td>Метод «БЛЕНД»</td><td>Г</td><td>Для приготовления коктейлей, с большим количеством льда, для коктейлей с фруктами</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Метод «СТИР»	А	Применяется для охлаждения легко смешиваемых компонентов.	2	Метод «БИЛД»	Б	Применяется для взбивания трудно смешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки	3	Метод «ШЕЙК»	В	Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, слоистые коктейли, горячие коктейли	4	Метод «БЛЕНД»	Г	Для приготовления коктейлей, с большим количеством льда, для коктейлей с фруктами	1	2	3	4					а, б, в, г
1	Метод «СТИР»	А	Применяется для охлаждения легко смешиваемых компонентов.																							
2	Метод «БИЛД»	Б	Применяется для взбивания трудно смешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки																							
3	Метод «ШЕЙК»	В	Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, слоистые коктейли, горячие коктейли																							
4	Метод «БЛЕНД»	Г	Для приготовления коктейлей, с большим количеством льда, для коктейлей с фруктами																							
1	2	3	4																							
Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности																										

11	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность этапов процесса "Три марки Джина": 1. Gordon's, Kahlua, Bombay 2. Bombay, Gordon's, Larios 3. Larios, Gordon's, Raki 4. Raki, Bombay, Gordon's, Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	1	2	3	4	2, 4, 1, 3	
1	2	3	4				
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется: 1. Коньяк 2. Джин 3. Текила Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					2, 3, 1	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Установить последовательность Какой напиток не является водкой? 1. Bombay 2. Stolichnya 3. Skyy 4. Beluga Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					3	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется: 1. Брожение 2. Соложение 3. Дистилляция Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						3
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность Сухие вермуты бывают: 1. Только белые 2. Только красные	2					

	3. Белые и красные Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы процесса высшей упитанности. Укажите, какое оборудование используется на каждом этапе, и объясните его назначение. Ответ:	Какое оборудование применяют при производстве водки: 1. Перегонные кубы. Используются для получения спирта-сырца. 2.Ректификационные колонны. Позволяют разделить спирт-сырец на фракции и получить спирт-ректификат с минимальным содержанием вредных примесей.. 3. Очистительные батареи. Состоят из форфилтра, угольной колонки и фильтра-песочника. Форфилтр задерживает мельчайшие частицы, которые могли попасть в смесь, после него жидкость поступает на угольную колонку. Завершает процесс очистки фильтр-песочник, заполненный кварцевым песком. 4.Фильтр-прессы. Применяются для грубой фильтрации продукта при большом количестве взвешенных частиц заметно выступают. 5.Разливочные аппараты. С их помощью бутылочная тара заполняется заданным объёмом готовой водки и закупоривается пробкой.						

		6.Этикетировочные автоматы. Наносят на бумажные или пластиковые носители нужную информацию и приклеивают их на бутылки. 7.Укупорочные автоматы. Укупоривают бутылки, надевая колпачок.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите основные этапы приготовления коктейлей Ответ:	Основные этапы приготовления коктейлей зависят от выбранного метода смешивания ингредиентов. Выделяют четыре основных метода: Shake (встряхивание), Stir (помешивание), Blend (смешивание) и Build (построение).
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите, какими основными общими процессами производства водки являются. Укажите их функции и преимущества. Ответ:	Приготовление водки включает несколько этапов: подготовку воды, получение спирта, смешивание спирта воды, фильтрацию и очистку. Вода для водки должна быть мягкой. Кипятить или дистиллировать воду нельзя. Спирт для водки получают путём ферментации дистиляции сырья.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите последовательность укладки составных частей в банки при приготовлении вина. Ответ:	Основные этапы приготовления вина включают сбор винограда, выжимку сока, брожение, выдержку, купажирование, фильтрацию и разлив.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве пива? Ответ:	Подготовка сырья при производстве пива включает несколько операций: солодование

		затираание, фильтрации и кипячение охлаждение и аэрацию.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

Автор(ы):

Профессор

М.Е. Спивак

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

О. А. Суторма

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Химия и микробиология»

Протокол № 9 от 16.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

Ю. В. Кузнецов

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель

методической комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Тестовые задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины

1. Для дисахаридов верно следующее утверждение:

- 1) не гидролизуются без потери углеводных свойств
- +2) при гидролизе образуют два моносахарида
- 3) при гидролизе образуют большое число моносахаридов и их производных
- 4) при гидролизе образуют десять – двадцать моносахаридов

2. Высокомолекулярные биополимеры, построенные из остатков аминокислот, это:

- +1) белки
- 2) полисахариды
- 3) нуклеиновые кислоты
- 4) витамины

3. Вещества, выполняющие в организме каталитические функции, это:

- 1) нуклеиновые кислоты
- 2) гормоны
- 3) витамины
- +4) ферменты

4. Белок, транспортирующий кислород из легких в ткани, углекислый газ из тканей в легкие, это:

- 1) альбумин
- +2) гемоглобин
- 3) цитохромоксидаза
- 4) каталаза

5. Функцию хранения и передачи генетической информации в организме человека и животных выполняют:

- 1) РНК
- +2) ДНК
- 3) белки
- 4) гормоны

6. В состав ДНК не входит:

- 1) аденин
- +2) урацил
- 3) тимин
- 4) гуанин

7. В состав РНК не входит:

- 1) аденин
- 2) урацил
- +3) тимин
- 4) гуанин

8. При недостаточном поступлении витаминов в организм развивается состояние, которое называют:

- 1) авитаминоз
- 2) гипервитаминоз
- +3) гиповитаминоз
- 4) полииноз

9. Гормон инсулин:

- +1) образуется в поджелудочной железе
- 2) образуется в щитовидной железе
- 3) увеличивает концентрацию глюкозы
- +4) уменьшает концентрацию глюкозы

10. Незаменимыми аминокислотами являются:

- 1) глицин
- +2) лизин
- 3) серин
- +4) метионин

11. Незаменимыми жирными кислотами являются:

- 1) стеариновая кислота
- +2) линолевая кислота
- 3) пальмитиновая кислота
- +4) линоленовая кислота

12. Холестерин служит основой для синтеза в организме:

- 1) витамина А
- +2) стероидных гормонов
- 3) нейтральных жиров
- +4) желчных кислот

13. Гидролиз белков в желудке катализирует фермент

- +1) пепсин
- 2) трипсин
- 3) химотрипсин
- 4) каталаза

14. Гидролиз белков в тонком кишечнике катализирует фермент

- 1) пепсин
- +2) трипсин
- +3) химотрипсин
- 4) каталаза

15. По химическому строению гормоны могут быть

- 1) углеводами
- +2) белками
- +3) пептидами
- +4) производными аминокислот

16. Гормон тироксин синтезируется из аминокислоты

- +1) тирозин
- 2) лизин
- 3) аргинин

4) триптофан

17. Углевод, который можно обнаружить по появлению синей окраски при взаимодействии с йодом, это:

1) целлюлоза

2) глюкоза

3) сахароза

+4) крахмал

18. Из предложенного перечня выберите два утверждения, характерные при гидролизе пептидов:

+1) происходит разрыв пептидных связей

2) выделяется вода

+3) расходуется вода

4) выделяется водород

5) выделяется углекислый газ

19. Из предложенного перечня веществ выберите два вещества, которые подвергаются гидролизу:

1) глюкоза

+2) сахароза

3) фруктоза

+4) крахмал

20. Процесс переписывания нуклеотидной последовательности РНК в аминокислотную последовательность белка называют термином:

+1) трансляция

2) транскрипция

3) репликация

4) репарация

21. Выберите правильные утверждения о данном полисахариде. Хитин:

1) резервный полисахарид животных;

+ 2) формирует наружный скелет насекомых и панцири ракообразных;

3) у моногастричных животных не расщепляется, но улучшает перистальтику кишечника;

4) для человека и животных является важным углеводным компонентом пищевого рациона.

22. Ненасыщенной жирной кислотой является:

1) пальмитиновая;

+2) олеиновая;

3) стеариновая;

4) пировиноградная.

23. Дисахаридом является:

1) фруктоза;

+ 2) лактоза;

3) целлюлоза;

4) глюкопираноза.

24. В состав ДНК входит углевод

+1) дезоксирибоза

- 2) глюкоза
- 3) фруктоза
- 4) рибоза

25. Выберите особенности строения и свойств белков:

- 1) неполярны, нерастворимы в воде
- 2) в состав входит остаток глицерина
- +3) мономеры связаны пептидной связью
- +4) при высоких температурах денатурируют

26. Выберите особенности строения и свойств жиров:

- +1) неполярны, нерастворимы в воде
- +2) в состав входит остаток глицерина
- 3) содержат глюкозу
- 4) мономеры связаны пептидной связью

27. В состав РНК входит углевод

- 1) дезоксирибоза
- 2) глюкоза
- 3) фруктоза
- +4) рибоза

28. У человека и моногастричных животных азот выводится в основном в составе:

- +1) мочевины
- 2) мочевой кислоты
- 3) амидов
- 4) аминов

29. При гидролизе жиров образуются

- 1) холестерин
- +2) глицерин
- +3) жирные кислоты
- 4) желчные кислоты

30. Какую функцию выполняют в клетке молекулы АТФ?

- 1) структурную
- 2) транспортную
- +3) энергетическую
- 4) репродуктивную

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям,

	умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тестовые задания

Тема 2 Углеводы

1. К гомополисахаридам относится:

- + а) крахмал;
- б) сахароза;
- в) гиалуроновая кислота;
- г) мальтоза.

2. Гетерополисахаридом является:

- а) гликоген;
- б) целлюлоза;
- + в) гепарин;
- г) амилопектин.

3. Дисахаридом является:

- а) фруктоза;
- + б) лактоза;
- в) целлюлоза;
- г) глюкопираноза.

4. К группе альдогексоз принадлежит:

- + а) глюкоза;
- б) фруктоза;
- в) сахароза;
- г) дезоксирибоза.

5. К группе альдопентоз принадлежит:

- а) глюкоза;
- б) фруктоза;
- в) сахароза;
- + г) дезоксирибоза.

6. К группе альдотриоз принадлежит:

- а) глюкоза;
- б) диоксиацетонфосфат;
- + в) 3 – фосfogлицериновый альдегид;
- г) дезоксирибоза.

7. К группе кетотриоз принадлежит:

- а) глюкоза;
- + б) диоксиацетонфосфат;
- в) 3 – фосфоглицериновый альдегид;
- г) дезоксирибоза.

8. Невосстанавливающим дисахаридом является:

- а) мальтоза;
- б) лактоза;
- + в) сахароза;
- г) целлобиоза.

9. Выберите правильное утверждение. Крахмал:

- а) линейный полимер;
- б) поступает в организм в составе животной пищи;
- в) состоит из остатков глюкозы, связанных бета 1,4-гликозидной связью;
- + г) состоит из амилозы и амилопектина.

10. Выберите правильное утверждение. Гиалуроновая кислота

- а) входит в состав панциря ракообразных;
- + б) при гидролизе образует смесь различных производных моносахаридов – уоновые кислоты и аminosахары;
- в) используется в качестве препарата, предотвращающего свертывание крови;
- г) у моногастрических животных не расщепляется, но улучшает перистальтику кишечника.

11. Выберите правильные утверждения о данном полисахариде. Хитин:

- а) резервный полисахарид животных;
- + б) формирует наружный скелет насекомых и панцири ракообразных;
- в) у моногастрических животных не расщепляется, но улучшает перистальтику кишечника;
- г) для человека и животных является важным углеводным компонентом пищевого рациона.

12. Выберите неправильное утверждение о данном полисахариде.

Целлюлоза:

- + а) резервный полисахарид животных;
- б) имеет линейное строение;
- в) у моногастрических животных не расщепляется, но улучшает перистальтику кишечника;
- г) выполняет опорную функцию.

13. Выберите правильное утверждение о данном полисахариде. Гепарин:

- а) резервный полисахарид животных;
- б) формирует наружный скелет насекомых и панцири ракообразных;
- в) является гомогликаном;
- + г) является антикоагулянтом.

14. В состав ДНК входит:

- а) альфа- D –рибофураноза;
- б) бета - D –рибофураноза;
- + в) бета – D – 2 –дезоксирибофураноза;

- г) альфа - D – 2 – дезоксирибофураноза.

15. Из остатков бета-глюкозы состоит дисахарид:

- а) мальтоза;

- б) лактоза;

- в) сахароза;

+ г) целлобиоза.

16. Из остатков глюкозы и фруктозы состоит дисахарид:

- а) мальтоза;

- б) лактоза;

+ в) сахароза;

- г) целлобиоза.

17. Из остатков глюкозы и галактозы состоит дисахарид:

- а) мальтоза;

+ б) лактоза;

- в) сахароза;

- г) целлобиоза.

Тема 3 Липиды

1. Омега-3- жирной кислотой является:

- а) пальмитиновая кислота;

- б) олеиновая кислота;

- в) линолевая кислота;

+ г) линоленовая кислота.

2. Воска – это эфиры

- а) высших жирных кислот и низкомолекулярных спиртов;

- б) высших жирных кислот и низкомолекулярных одноатомных спиртов;

- в) высших жирных кислот и трёхатомных спиртов;

+ г) высших жирных кислот и высших одноатомных спиртов.

3. Сфингофосфолипиды и гликолипиды содержат общий компонент:

+ а) сфингозин;

- б) глицерин;

- в) холин;

- г) фосфорную кислоту.

4. Омега-6- жирной кислотой является:

+ а) арахидоновая кислота;

- б) стеариновая кислота;

- в) олеиновая кислота;

- г) линоленовая кислота.

5. Общим структурным фрагментом всех фосфатидов является:

- а) сфингозин;

- б) холин;

+ в) глицерин;

- г) этаноламин.

6. Стероиды являются производными:

- а) сфингозина;

- б) глицерина;
- + в) циклопентанпергидрофенантрена;
- г) сфинголипидов.

7. Ненасыщенной жирной кислотой является:

- а) пальмитиновая;
- + б) олеиновая;
- в) стеариновая;
- г) пировиноградная.

8. Холестерин является основой для синтеза:

- а) витамина А;
- + б) витамина Д;
- в) витамина С;
- г) фосфатидной кислоты.

9. Арахидоновая кислота образуется из:

- а) пальмитиновой кислоты;
- б) стеариновой кислоты;
- + в) линолевой кислоты;
- г) линоленовой кислоты.

10. Регуляторную функцию выполняют:

- а) фосфолипиды;
- б) сфинголипиды;
- + в) простагландины;
- г) стеролы.

11. Гидролиз триацилглицеролов панкреатической липазой происходит следующим образом:

- а) одновременно гидролизуются все 3 сложноэфирные связи;
- б) постадийно, вначале 1 связь, а затем 2 и 3;
- + в) постадийно, вначале 1, потом 3 связь, а затем 2;
- г) постадийно, вначале 2 связь, а затем 1, позже 3.

12. Йодное число является показателем:

- а) качества природного жира;
- б) содержания свободных жирных кислот;
- в) содержания в жире насыщенных жирных кислот;
- + г) содержания в жире ненасыщенных жирных кислот.

13. В состав воска может входить спирт:

- а) глицерин;
- б) холестерин;
- + в) цетиловый спирт;
- г) этиловый спирт.

14. Цифровой символ 18:3 (9,12,15) соответствует кислоте:

- а) пальмитиновая кислота;
- б) арахидоновая кислота;
- в) стеариновая кислота;
- + г) линоленовая кислота.

15. Цифровой символ 16:0 соответствует кислоте:

- + а) пальмитиновая кислота;
- б) арахидоновая кислота;
- в) стеариновая кислота;
- г) линоленовая кислота.

16. Цифровой символ 18:0 соответствует кислоте:

- а) пальмитиновая кислота;
- б) арахидоновая кислота;
- + в) стеариновая кислота;
- г) линоленовая кислота.

Тема 9 Ферменты

1. Выберите правильное утверждение. Все ферменты:

- а) являются простыми белками;
- б) являются сложными белками;
- в) являются гормонами;
- + г) являются катализаторами.

2. К первому классу относится фермент:

- а) АСТ;
- б) АЛТ;
- + в) ЛДГ;
- г) гексокиназа.

3. К четвёртому классу относится фермент:

- а) каталаза;
- б) сахараза;
- в) липаза;
- + г) альдолаза.

4. Выберите правильное утверждение. Константа Михаэлиса:

- а) характеризует скорость ферментативной реакции;
- + б) характеризует сродство фермента к субстрату;
- в) чем она больше, тем лучше протекает реакция;
- г) характеризует активность фермента.

5. Выберите правильное утверждение. Ингибирование бывает:

- а) систематическое;
- б) произвольное;
- + в) конкурентное;
- г) лимитирующее.

6. В состав КоА входит:

- а) никотинамид;
- + б) пантотеновая кислота;
- в) рибофлавин;
- г) биотин.

7. Ко второму классу принадлежит фермент:

- а) альдолаза;
- б) каталаза;
- в) лактатдегидрогеназа;

+ г) гексокиназа.

8. Выберите правильное утверждение. Небелковые части ферментов называют:

- + а) кофермент;
- б) апофермент;
- в) холофермент;
- г) витамин.

9. К четвёртому классу принадлежит фермент:

- + а) альдолаза;
- б) каталаза;
- в) лактатдегидрогеназа;
- г) гексокиназа.

10. К третьему классу принадлежит фермент:

- а) альдолаза;
- б) каталаза;
- + в) липаза;
- г) гексокиназа.

11. Выберите правильное утверждение. Единицы активности ферментов выражают в:

- а) моль/с;
- + б) катал;
- в) моль/л;
- г) г/л.

12. В состав ФМН входит:

- а) никотинамид;
- б) пантотеновая кислота;
- + в) рибофлавин;
- г) бета – Аланин.

13. Выберите неправильное утверждение:

- а) ферменты действуют более эффективно, чем небиологические катализаторы;
- + б) скорость большинства ферментативных реакций максимальна при 60°C;
- в) все ферменты имеют высокую молекулярную массу;
- г) скорость ферментативной реакции зависит от рН среды.

14. К третьему классу не принадлежит фермент:

- + а) каталаза;
- б) сахараза;
- в) липаза;
- г) пепсин.

15. Выберите правильное утверждение:

- + а) все ферменты являются белками;
- б) все ферменты содержат в составе витамины и их производные;
- в) все ферменты являются гормонами;
- г) некоторые ферменты являются гормонами.

Тема 11 Биохимия пищеварения

1. Выберите правильное утверждение. В желудке гидролизуются:

- + а) белки;
- б) полисахариды;
- в) дисахариды;
- г) неэмульгированные жиры.

2. Выберите неправильное утверждение. Полисахариды расщепляются:

- + а) у стенок тонкого кишечника;
- б) в просвете тонкого кишечника;
- в) под действием гликозидаз;
- г) ферментами, принадлежащими к третьему классу.

3. Выберите правильное утверждение:

- а) желчные кислоты являются ВМС;
- б) желчные кислоты гидролизуют жиры;
- в) желчные кислоты активируют пепсин;
- + г) желчные кислоты эмульгируют жиры.

4. Выберите правильное утверждение:

- а) фермент трипсин расщепляет белки и высокомолекулярные пептиды в желудке;
- + б) фермент трипсин расщепляет белки и высокомолекулярные пептиды в кишечнике;
- в) фермент трипсин расщепляет пептидные связи, образованные карбоксильными группами фенилаланина и тирозина;
- г) фермент трипсин гидролизует пептидные связи, образованные аминокислотными группами аргинина и лизина.

5. Активатором химотрипсиногена является:

- а) соляная кислота;
- б) пепсин;
- + в) трипсин;
- г) энтеропептидаза.

6. Выберите правильное утверждение. Фермент панкреатическая α -амилаза:

- а) расщепляет α -1,6-гликозидные связи в крахмале;
- + б) расщепляет α -1,4-гликозидные связи в крахмале;
- в) расщепляет β -1,4-гликозидные связи;
- г) расщепляет β -1,6-гликозидные связи.

7. Выберите неправильное утверждение. Белки расщепляются:

- а) в желудке;
- б) в кишечнике;
- в) под действием протеаз;
- + г) под действием соляной кислоты.

8. Активатором трипсиногена является:

- а) соляная кислота;
- б) пепсин;
- + в) трипсин;

- г) химотрипсин.

9. Выберите правильное утверждение. Целлюлоза расщепляется:

- а) у стенок тонкого кишечника;
- б) в просвете тонкого кишечника;
- в) под действием соляной кислоты;
- + г) в рубце у жвачных животных.

10. Выберите правильное утверждение:

- а) эмульгированию жиров способствует пепсин;
- + б) эмульгированию жиров способствуют желчные кислоты;
- в) эмульгированию жиров способствует соляная кислота;
- г) эмульгированию жиров способствует химотрипсин.

11. Выберите правильное утверждение:

- а) фермент трипсин расщепляет белки в желудке;
- б) фермент пепсин расщепляет белки в кишечнике;
- в) фермент пепсин является экзопептидазой;
- + г) фермент пепсин является эндопептидазой.

12. Выберите правильные утверждения. В кишечнике не гидролизуются:

- а) белки;
- + б) целлюлоза;
- в) крахмал;
- г) неэмульгированные жиры.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающийся дал 91 % и более правильных ответов на тестовые задания.
«Хорошо»	Обучающийся дал 78% - 90 % правильных ответов на тестовые задания.
«Удовлетворительно»	Обучающийся дал 61% - 77 % правильных ответов на тестовые задания.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий
При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических занятий по отмеченным преподавателем темам. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков.

Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Темы докладов (сообщений)

Тема 5. Белки

1. Методы выделения и очистки белков.
2. Классификация простых белков
3. Фосфопротеины
4. Липопротеины
5. Гликопротеины и протеогликианы
6. Хромопротеины
7. Нуклеопротеины

Тема 13. Взаимосвязь обменов белков, жиров и углеводов и регуляция метаболизма

1. Гормоны гипоталамуса
2. Гормоны гипофиза
3. Гормоны щитовидной железы
4. Гормоны поджелудочной железы
5. Гормоны коры надпочечников
6. гормоны мозгового вещества надпочечников
7. Половые гормоны

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам сделанных докладов (сообщений)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. Представление доклада (сообщения) имело мультимедийное сопровождение. Даны правильные ответы на дополнительные вопросы
«Хорошо»	Основные требования к докладу (сообщению) и его представлению в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы.

	Представление доклада (сообщения) имело мультимедийное сопровождение. Даны неточные ответы на дополнительные вопросы
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к докладам (сообщениям). Тема освещена частично. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании доклада (сообщения) или при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы. Представление доклада (сообщения) было без мультимедийного сопровождения
«Неудовлетворительно»	Тема доклада (сообщения) не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена самостоятельно. Представление доклада (сообщения) было без мультимедийного сопровождения

Методические рекомендации обучающимся по подготовке докладов (сообщений)

Методические указания по подготовке доклада (сообщения)

Доклад (сообщение) – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической или научно-исследовательской темы. Цель выполнения доклада (сообщения) состоит в том, чтобы научить обучающихся связывать теорию с практикой, пользоваться литературой, статистическими данными, привить умение публично излагать сложные вопросы.

Работа обучающегося над докладом (сообщением) состоит из следующих этапов: выбор темы, накопление информационного материала, подготовка доклада (сообщения), выступление на семинаре.

Прежде чем приступить к подбору соответствующей литературы, целесообразно наметить общий предварительный план доклада (сообщения). План не следует излишне детализировать. В нем перечисляются основные (центральные) вопросы темы в логической последовательности. Перечень основных вопросов заканчивается краткими выводами, которые представляют обобщение важнейших положений, выдвинутых и рассмотренных в докладе (сообщении). При работе над докладом (сообщением) необходимо внимательно изучить соответствующую теме литературу, включая монографии, статистические сборники, а также материалы, публикуемые в журналах и сети Интернет.

Когда обучающийся в достаточной степени накопил и изучил материал по соответствующей теме, он принимается за его систематизацию. Внимательно перечитывая свой конспект, обучающийся располагает материал в той последовательности, которая представляется ему наиболее стройной и целесообразной. Одновременно обучающийся фиксирует собственные мысли, которые он считает нужным изложить в тексте доклада (сообщения).

Основному тексту в докладе (сообщении) предшествует введение. В нем необходимо показать значение, актуальность рассматриваемой проблемы,

обоснованность причины выбора темы. Кроме того, следует отметить, в каких произведениях известных ученых-экономистов рассматривается изучаемая проблема. В основной части работы большое внимание следует уделить глубокому теоретическому освещению как темы в целом, так и отдельных ее вопросов, правильно увязать теоретические положения с практикой, конкретным фактическим и цифровым материалом. Представление доклада (сообщения) должно иметь мультимедийное сопровождение.

После обсуждения доклада (сообщения) в группе работа обучающегося оценивается преподавателем.

Задания для выполнения лабораторной работы

Тема 2. Углеводы

Задание 1. Различие между лактозой и сахарозой.

Различие в характере связи между гликозидными остатками в сахарозе и лактозе позволяет отличить одну от другой. Лактоза обладает восстанавливающими свойствами, а сахароза нет.

В одну пробирку налить 1 мл 1 %-го раствора сахарозы, в другую – раствор лактозы. В обе пробирки добавить по 0,1-0,2 мл 1 %-ного раствора пикриновой кислоты и 0,2 мл 10 %-ой щелочи. Кипятить обе пробирки на водяной бане несколько минут. В пробирке с лактозой появляется ярко-оранжевое окрашивание, в пробирке с сахарозой – изменений нет. Аналогичную реакцию проделать с молочной сывороткой. Возникающее оранжевое окрашивание свидетельствует о наличии восстанавливающих сахаров в молоке (глюкоза, лактоза).

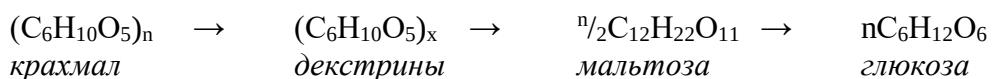
Задание 2. Реакция крахмала с йодом.

Характерная реакция на крахмал – появление синего окрашивания при добавлении раствора йода в йодиде калия. В результате реакции образуется клатратное соединение. Окраска раствора зависит от строения полисахарида. Амилоза даёт синее окрашивание, амилопектин фиолетовое, гликоген – красновато-коричневое. Благодаря непрочности адсорбционного комплекса йода с крахмалом эта реакция чувствительна к присутствию спирта, нагреванию и действию щелочей.

В пробирку налить 3 мл 1 %-го раствора, содержащего крахмал (вытяжка из картофеля, муки и т.п.), прилить 1 каплю раствора Люголя. Появляется синее окрашивание. Содержимое пробирки разделить на три части. К первой добавить 2 мл 10 %-го раствора гидроксида натрия, ко второй – 3 мл этанола, третью нагреть. Наблюдать исчезновение окраски во всех случаях. В третьей пробе при охлаждении вновь появляется окрашивание.

Задание 3. Ферментативный гидролиз крахмала.

При действии амилалитических ферментов крахмал расщепляется до глюкозы и мальтозы:



К 1 г пшеничной муки добавить 10 мл воды, прокипятить, дать отстояться и декантировать надосадочную жидкость. В две пробирки поместить по 1 мл

полученного раствора. В первую пробирку добавить 1 каплю раствора Люголя, наблюдать появление характерного окрашивания. Во вторую пробирку добавить 0,5 мл слюны и оставить на 10-15 минут при комнатной температуре. Затем в неё добавить 1 каплю раствора йода. Отсутствие синего окрашивания с йодом говорит о гидролизе крахмала под действием амилазы слюны.

В этих же пробирках выполнить реакцию Троммера: добавить 1 мл 10 %-го раствора гидроксида натрия, 0,2 мл 5 %-го раствора сульфата меди. Нагреть. Реакция Троммера положительна только во второй пробирке.

Тема 3. Липиды

Задание 1. Качественное исследование жира.

1) К 2-3 мл растворителя добавить немного жира или масла, энергично встряхнуть. Отметить в таблице растворимость «+».

Исследовать растворимость говяжьего сала и растительного масла в различных растворителях и различных условиях. Результаты оформить в виде таблицы.

Таблица 3 – Растворимость жира в различных растворителях

Условия	Растворитель			
	вода	этанол	диэтиловый эфир	бензол
t комнатная				
при нагревании				

Сделать вывод о растворимости жиров в неполярных растворителях.

2) Эмульгирование жиров.

Поместить в 6 пробирок по 3-4 капли исследуемого растительного жира и по 2-3 мл дистиллированной воды. Добавить в первую пробирку несколько капель раствора белка, во вторую – несколько капель раствора гидроксида калия, в третью – несколько капель раствора соды, в четвертую – несколько капель раствора мыла, в пятую – несколько капель желчи. Шестая пробирка будет служить контролем. Взболтать содержимое всех пробирок, поставить их по порядку в штатив. Наблюдать образование в первых пяти пробирках относительно устойчивой эмульсии, а в шестой пробирке (контроль) – расслоение неустойчивой эмульсии на жир и воду.

Задание 2. Обнаружение лецитина.

Поместить в стаканчик 1/5 часть куриного желтка. Добавить при помешивании 15 мл горячего этанола. Отфильтровать. В сухую пробирку налить 2-3 мл ацетона и к нему по каплям прилить полученный фильтрат. Наблюдать появление помутнения, что указывает на выпадение лецитина, который в ацетоне нерастворим.

Задание 3. Качественные реакции на холестерин. Реакция Сальковского.

В сухую пробирку налить 1 мл раствора холестерина в хлороформе, добавить

1 мл концентрированной серной кислоты. Встряхнуть (осторожно!). Слой хлороформа окрашивается в кроваво-красный цвет, слой серной кислоты – в красный цвет с зеленой флуоресценцией.

Задание 4. Обнаружение холестерина в сливочном масле и маргарине.

В пробирку налить 1-2 мл раствора сливочного масла (или маргарина) в хлороформе и 2 капли концентрированной серной кислоты. Хорошо взболтать. Сравнить содержание холестерина в сливочном масле и маргарине.

Задание 5. Экстракция каротина из моркови.

Небольшую порцию стружки моркови залить 1-2 мл бензола. Наблюдать оранжевое окрашивание надосадочной жидкости. Другую такую же порцию залить водой. Цвет воды не изменяется. Объяснить наблюдаемое явление.

Тема 5. Белки

Задание 1. Приготовление белкового раствора и его коагуляция.

Примерно 1 г пшеничной муки залить 10 мл воды, тщательно перемешать и дать отстояться (15-20 минут), отфильтровать вытяжку муки. Наблюдать опалесценцию фильтрата. Фильтрат разделить на 5 равных частей и к каждой добавить по несколько капель а) 1-2 % раствора серной кислоты; б) 10 % раствора трихлоруксусной кислоты; в) 5 % раствора сульфата меди. Везде наблюдаем усиливающееся помутнение раствора белка (коагуляцию). Аналогичные опыты можно провести с молочной сывороткой, раствором яичного белка и т.п.

Задание 2. Цветные реакции на белки.

К оставшимся от предыдущего опыта двум порциям белкового фильтрата добавить: а) 1 мл 5-10 % щелочи и несколько капель сульфата меди – наблюдать фиолетовое окрашивание, указывающее на наличие пептидных связей (биуретовая реакция); б) 0,5 мл 0,5 %-ного водного раствора нингидрина, прокипятить на водяной бане 5-10 мин. до появления синего или вишневого окрашивания, что свидетельствует о присутствии в мучной вытяжке веществ, содержащих аминогруппу (свободные аминокислоты, белки).

Обе реакции можно рассматривать как универсальные цветные реакции на белки. Возможен и другой вариант нингидриновой реакции: на полоску фильтровальной бумаги нанести каплю раствора белка или аминокислоты и после высушивания смочить спиртовым раствором нингидрина; после прогрева бумажной полоски появляется яркое вишневое пятно, соответствующее капле нанесенного образца.

Задание 3. Растворение кератина в крепкой щелочи.

Кератины – это белки волос, шерсти, рогового вещества. Они практически

нерастворимы в воде и относятся к неперевариваемым протеинам. Однако и эти белки можно перевести в растворимое состояние с разрушением структуры кератиновых молекул, если нагревать их в присутствии крепких минеральных кислот и щелочей.

Комочек шерсти (перо, ноготь и т.п.) поместить в пробирку с 1 мл 20-40 %-го раствора едкого натра и кипятить в течение нескольких минут. Наблюдается полное или частичное исчезновение образца, а щелочной раствор окрашивается в бледно-коричневый цвет. Разлить пробу на 2 части и к одной добавить раствор ацетата свинца. Наблюдается усиление окраски за счёт образования осадка сульфида свинца. К другой части прибавить несколько капель раствора нитропруссид натрия – появляется вишневое окрашивание. Обе реакции указывают на наличие в пробах содержащих серу аминокислот (цистина, цистеина, метионина).

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной лабораторной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Экспериментальная работа выполнена, оформлена, выводы сделаны
«Не зачтено»	Экспериментальная работа не выполнена, не оформлена, выводы не сделаны

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лабораторной работы

Перед проведением лабораторной работы необходимо изучить теоретический материал по теме работы. Лабораторная работа выполняется с соблюдением правил поведения в химической лаборатории, в строгом соответствии с методикой проведения опыта. После каждого опыта необходимо сформулировать вывод.

**3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ,
КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,
РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

не предусмотрено

**4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Типовые контрольные задания
для оценки сформированности компетенций в результате изучения
дисциплины

Код и наименование компетенции	№ вопроса / задания для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Вопросы 1 - 30	Задания 1 - 30	Задания 1 - 30

Вопросы к проверке уровня обученности ЗНАТЬ

1. Химический состав живых организмов. Макроэлементы и микроэлементы. Группы веществ, входящие в состав живых организмов.
2. Углеводы, биологическая роль и классификация (с примерами).
3. Моносахариды. Основные представители.
4. Дисахариды: основные представители; биологическая роль.
5. Гомополисахариды: распространение в природе, функции.
6. Гетерополисахариды.
7. Липиды, классификация и биологическая роль. Нейтральные жиры: классификация и свойства.
9. Фосфолипиды, основные представители и их функции в организме.
10. Стериды.
11. Аминокислоты. Классификация (с примерами) и биологическая роль
12. Свойства аминокислот.
13. Биологическая роль белков и структура белковой молекулы.
14. Коллоидные свойства белков.
15. Амфотерные свойства белков. ИЭТ.
16. Механизм действия ферментов.

17. Кинетика ферментативных реакций.
18. Регуляция ферментативной активности. Активаторы и ингибиторы.
19. Классификация ферментов.
20. Биологическое окисление.
21. Пищеварение. Углеводы. Особенности переваривания углеводов у жвачных животных.
22. Переваривание липидов.
23. Переваривание белков.
24. Регуляция уровня глюкозы в крови.
25. Гликолиз.
26. Аэробное окисление глюкозы.
27. Метаболизм гликогена.
28. Окисление глицерина.
29. β - Окисление жирных кислот.
30. Биосинтез жирных кислот.

Вопросы для проверки уровня обученности УМЕТЬ

1. Коагуляция. Денатурация. Факторы, их вызывающие.
2. Классификация белков. Белки простые и сложные.
3. Фосфопротеины.
4. Липопротеины.
5. Гликопротеины и протеоглики.
6. Хромопротеины: классификация. Строение и биологическая роль гемоглобина.
7. Нуклеозиды и нуклеотиды (с примерами). Биологическая роль нуклеотидов. Нуклеозидтрифосфаты.
8. Нуклеиновые кислоты: состав.
9. ДНК: строение и биороль.
10. РНК: классификация, строение и биороль.
11. Биосинтез белка.
12. Ферменты. Свойства ферментов.
13. Строение ферментов. Ферменты одно-и двух- компонентные. Активный центр.
14. Коферменты: основные представители.
15. Взаимосвязь между ферментами и витаминами (привести два примера).
16. Биосинтез триглицеридов.
17. Азотистый баланс.
18. Распад аминокислот в организме животных: декарбоксилирование. Биогенные амины.
19. Дезаминирование аминокислот.
20. Основные пути обезвреживания аммиака.
21. Биохимические процессы в толстом отделе кишечника.
22. Взаимосвязь обменов белков, жиров и углеводов.
23. Гормоны: классификация механизм действия.

24. Гормоны гипоталамуса.
25. Иерархия регуляторных систем.
26. Гормоны гипофиза и их роль в обмене веществ.
27. Стероидные гормоны.
28. Адреналин: синтез, механизм действия.
29. Гормоны поджелудочной железы.
30. Простагландины

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

1. Дайте сравнительную характеристику крахмала и целлюлозы.
2. Опишите биологическую роль и приведите фрагмент структурной формулы хитина.
3. Опишите биологическую роль и приведите фрагмент структурной формулы гиалуроновой кислоты.
4. Опишите биологическую роль восков, приведите примеры.
5. Приведите формулу и опишите биологическую роль холестерина.
6. Охарактеризуйте стерин, напишите формулу пальмитохолестерина.
7. Напишите формулу тетрапептида аргинил-лизил-валил-глутаминовая кислота.
8. Напишите формулу тетрапептида гистидил-триптофил-метионил-цистеин.
9. Напишите формулу глутатиона и охарактеризуйте его биологическую роль.
10. Напишите формулу дезоксицитидина.
11. Напишите формулу дезокси АМФ.
12. Напишите формулу ГТФ.
13. Напишите формулу 3',5'- циклоАМФ, опишите биологическую роль этого вещества.
14. Напишите формулу витамина В2. Охарактеризуйте роль витамина В2 в обмене веществ.
15. Составьте схему превращения каротина в ретинол (витамин А).
16. Напишите реакции, катализируемые ферментами пи-руваткиназа и фосфоглицераткиназа. Определите тип данных реакций и класс, к которому принадлежат данные ферменты.
17. Напишите реакции, катализируемые ферментами глута-минсинтетаза и аспарагинсинтетаза. Определите тип данных реакций и класс, к которому принадлежат данные ферменты.
18. Напишите реакции, катализируемые ферментами карбамоилфосфатсинтетаза и аргининсукцинатсинтетаза. Определите тип данных реакций и класс, к которому принадлежат данные ферменты.
19. Напишите реакции, катализируемые ферментами аргиназа и липаза. Определите тип данных реакций и класс, к которому принадлежат данные ферменты.
20. Напишите реакции, катализируемые ферментами пепсин, трипсин и химотрипсин. Определите тип данных реакций и класс, к которому принадлежат данные ферменты.

21. Распад гликогена.
22. Аэробный гликолиз.
23. Анаэробный гликолиз.
24. Окислительное декарбоксилирование ПВК.
25. Цикл трикарбоновых кислот.
26. Энергетический баланс аэробного окисления глюкозы до углекислого газа и воды.
27. Глюконеогенез.
28. Опишите биосинтез и метаболизм кортикостероидов. Приведите формулы альдостерона и кортизола.
29. Опишите механизм действия кортикостероидов и биологическое действие глюкокортикоидов.
30. Опишите синтез, секрецию, механизм действия и биологические функции катехоламинов.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать

	полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Для прохождения промежуточной аттестации по дисциплине обучающему рекомендуется внимательно ознакомиться с теоретическим (лекционным) материалом и литературными источниками по дисциплине, а также методическими указаниями к лабораторным работам.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ОСТАТОЧНЫХ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Код компетенции
1	Биологическая химия – это наука, изучающая химический состав и свойства молекул, входящих в состав живой материи, а также превращения веществ и энергии в процессе жизнедеятельности.	Дайте определение биологической химии как науки	ОПК-2

2	Метаболизмом называют совокупность химических процессов, которым подвергаются различные соединения с момента их поступления в организм до момента их выделения из организма.	Что называют термином «метаболизм»?	ОПК-2
3	Метаболизм состоит из двух потоков реакций – катаболизма (распада, диссимиляции) и анаболизма (синтеза, ассимиляции)	Из каких двух потоков состоит метаболизм?	ОПК-2
4	1. Моносахариды (не способны гидролизоваться без потери углеводных свойств). 2. Олигосахариды гидролизуются с образованием небольшого числа моносахаридов (от 2 до 10). 3. Полисахариды при гидролизе образуют большое число моносахаридов и их производных (десятки и сотни).	Классификация углеводов. Назовите три группы, на которые делятся углеводы, и дайте их характеристику	ОПК-2

5	- Мальтоза - Лактоза - Сахароза - Целлобиоза	Приведите примеры дисахаридов	ОПК-2
6	- Крахмал - Гликоген - Целлюлоза - Хитин - Гиалуроновая кислота - 6. Гепарин	Приведите примеры полисахаридов	ОПК-2

7	Липиды – органические вещества, которые плохо растворимы в воде, но растворяются в органических растворителях	Дайте определение классу липидов	ОПК-2
8	Жирными кислотами являются: пальмитиновая, стеариновая, олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая	Приведите примеры жирных кислот	ОПК-2
9	Воски выполняют защитную роль: Они образуют защитную смазку на коже, шерсти, перьях; покрывают листья, стебли, плоды, семена, а также кутикулу наружного скелета у многих насекомых. Восковой налёт предохраняет от смачивания, высыхания и проникновения микробов. Удаление воскового слоя с поверхности плодов приводит к более быстрой их порче при хранении.	Какую биологическую роль выполняют воски	ОПК-2
10	Холестерин – исходное соединение для синтеза стероидных гормонов, желчных кислот, витамина D3.	Какие вещества синтезируются в организме из холестерина?	ОПК-2
11	По химической природе белки представляют собой биополимеры, состоящие из аминокислот, связанных друг с другом с помощью пептидной связи –CO–NH–.	Что представляют собой белки по химической природе?	ОПК-2

12	По биологической ценности аминокислоты делят на заменимые и незаменимые	Какие различают аминокислоты по биологической ценности?	ОПК-2
13	Незаменимыми называют аминокислоты, которые не синтезируются в организме человека и животных, должны обязательно поступать с пищей	Какие аминокислоты называют незаменимыми?	ОПК-2
14	Простые белки построены из остатков аминокислот и при гидролизе распадаются соответственно только на свободные аминокислоты.	Какие белки называют простыми?	ОПК-2
15	Сложные белки – это двухкомпонентные белки, которые состоят из какого-либо простого белка и небелкового компонента, называемого простетической группой. При гидролизе сложных белков, помимо свободных аминокислот, освобождается небелковая часть или продукты ее распада	Какие белки называют сложными?	ОПК-2
16	Различают первичную, вторичную, третичную и четвертичную структуры белка	Какие различают структуры белка?	ОПК-2
17	Первичной структурой белка называют порядок чередования аминокислотных остатков в полипептидной цепи.	Что представляет собой первичная структура белка?	ОПК-2

18	Вторичной структурой белка называют пространственную структуру, образующуюся в результате взаимодействия между функциональными группами, входящими в состав пептидного остова.	Что представляет собой вторичная структура белка?	ОПК-2

19	Третичная структура белков – трехмерная пространственная структура, образующаяся за счет взаимодействия между радикалами аминокислот	Что представляет собой третичная структура белка?	ОПК-2
20	Четвертичная структура белка – ассоциация нескольких полипептидных цепей – протомеров, связанных между ионными, водородными связями или гидрофобными взаимодействиями.	Что представляет собой четвертичная структура белка?	ОПК-2
21	Денатурацией называют нарушение природной конформации белковой молекулы под действием различных факторов, сопровождающееся потерей растворимости и утратой биологической активности	В чем состоит суть процесса денатурации белков?	ОПК-2
22	Факторы, вызывающие денатурацию: нагревание; органические растворители; кислоты и щелочи; соли тяжелых металлов; мочевина; сильное встряхивание и т. д.	Перечислите факторы, вызывающие денатурацию белков	ОПК-2
23	Процесс, обратный денатурации, называют ренатурацией.	Что называют ренатурацией?	ОПК-2

24	Денатурация бывает обратимая и необратимая	Какая бывает денатурация по обратимости?	ОПК-2
25	ДНК (дезоксирибонуклеиновые кислоты) и РНК (рибонуклеиновые кислоты)	Назовите два вида нуклеиновых кислот	ОПК-2

26	В состав ДНК входят: А (аденин), Г (гуанин), Ц (цитозин) и Т (тимин).	Какие азотистые основания входят в состав ДНК?	ОПК-2
27	В состав РНК входят: А (аденин), Г (гуанин), Ц (цитозин) и У (урацил).	Какие азотистые основания входят в состав РНК?	ОПК-2
28	Биологическая роль ДНК заключается в хранении и передаче генетической информации	Какую биологическую роль выполняет ДНК?	ОПК-2
29	Выделяют три вида РНК: матричную (информационную) – мРНК; рибосомальную – рРНК; транспортную – тРНК.	Какие три вида РНК выделяют?	ОПК-2
30	Вторичная структура ДНК представляет собой двойную спираль	Что представляет собой вторичная структура ДНК?	ОПК-2
31	Витамины – это группа низкомолекулярных органических веществ, которые не синтезируются в организме, поэтому обязательно должны поступать с пищей	Что представляют собой витамины?	ОПК-2

32	Все витамины делят на жирорастворимые и водорастворимые	На какие две группы делят все витамины по растворимости?	ОПК-2
33	Витамин А; Витамин D; Витамин Е; Витамин К.	Назовите все жирорастворимые витамины	ОПК-2
34	Витамин С называют также аскорбиновой кислотой	Приведите второе название витамина С	ОПК-2
35	Витамин D (антирахитический витамин) участвует в усвоении кальция и фосфора.	В чем состоит биологическая роль витамина D?	ОПК-2
36	Для профилактики и лечения рахита используется витамин D	Какой витамин используется для профилактики и лечения рахита?	ОПК-2
37	Каротин является предшественником витамина А	Предшественником какого витамина является каротин?	ОПК-2
38	Причина авитаминозов - полное отсутствие в пище или полное нарушение усвоения какого-либо витамина	В чем заключается причина авитаминозов?	ОПК-2

39	Причина гиповитаминозов - недостаточное поступление витаминов с пищей или неполное их усвоение.	В чем заключается причина гиповитаминозов?	ОПК-2
40	Причина гипервитаминозов заключается в поступлении чрезмерно больших количеств витаминов в организм	В чем заключается причина гипервитаминозов?	ОПК-2

41	Ферменты выполняют роль биокатализаторов, они ускоряют реакции в организме	Какую роль в организме выполняют ферменты?	ОПК-2
42	По химическому строению все ферменты принадлежат к классу «Белки».	К какому классу органических соединений принадлежат по химическому строению все ферменты?	ОПК-2
43	При высоких температурах происходит денатурация ферментов	Что происходит с ферментами при температуре 60 ⁰ С и выше?	ОПК-2
44	АТФ является аккумулятором энергии в организме	Какую роль выполняет в организме АТФ?	ОПК-2

45	Гормоны регулируют большинство процессов в организме. Гормоны вырабатываются железами внутренней секреции, которые также называют эндокринными железами	Опишите, какую роль в организме выполняют гормоны и какими железами они вырабатываются?	ОПК-2
46	1. Пищеварение – механическая и химическая обработка составных частей пищи в пищеварительных органах и всасывание. 2. Промежуточный обмен – процессы ассимиляции и диссимиляции. 3. Образование и выделение конечных продуктов обмена из организма с мочой, фекалиями, выдыхаемым воздухом.	Опишите основные этапы обмена веществ	ОПК-2

47	В переваривании белков участвуют ферменты пепсин, трипсин, химотрипсин, карбокси и аминопептидазы, дипептидазы	Перечислите ферменты, участвующие в переваривании белков	ОПК-2
48	В переваривании углеводов участвуют ферменты амилаза, мальтаза, лактаза, сахараза	Перечислите ферменты, участвующие в переваривании углеводов	ОПК-2
49	Все пищеварительные ферменты принадлежат к одному классу - гидролазы	К какому классу принадлежат все ферменты, участвующие в пищеварении?	ОПК-2
50	Гликоген – это запасной (резервный) полисахарид животных. Состоит из остатков глюкозы. Хранится в основном в печени, частично в мышцах.	Какую роль в организме выполняет гликоген, из остатков какого моносахарида он состоит и где он хранится в организме	ОПК-2

51	Б	Для дисахаридов верно следующее утверждение: а) не гидролизуются без потери углеводных свойств б) при гидролизе образуют два моносахарида в) при гидролизе образуют большое число моносахаридов и их производных г) при гидролизе образуют десять – двадцать моносахаридов	ОПК-2
52	А	Высокомолекулярные биополимеры, построенные из остатков аминокислот, это: а) белки б) полисахариды в) нуклеиновые кислоты г) витамины	ОПК-2

53	Г	Вещества, выполняющие в организме каталитические функции, это: а) нуклеиновые кислоты б) гормоны в) витамины г) ферменты	ОПК-2
54	Б	Белок, транспортирующий кислород из легких в ткани, углекислый газ из тканей в легкие, это: а) альбумин б) гемоглобин в) цитохромоксидаза г) каталаза	ОПК-2
55	Б	Функцию хранения и передачи генетической информации в организме человека и животных выполняют: а) РНК б) ДНК в) белки г) гормоны	ОПК-2
56	Б	В состав ДНК не входит: а) аденин б) урацил в) тимин г) гуанин	ОПК-2

57	В	В состав РНК не входит: а) аденин б) урацил в) тимин г) гуанин	ОПК-2
58	В	При недостаточном поступлении витаминов в организм развивается состояние, которое называют: а) авитаминоз б) гипервитаминоз в) гиповитаминоз г) поллиноз	ОПК-2

59	Г	Гормон инсулин: а) образуется в поджелудочной железе б) образуется в щитовидной железе в) образуется в надпочечниках г) образуется в гипофизе	ОПК-2
60	Г	Незаменимой аминокислотой является: а) глицин б) аланин в) серин г) метионин	ОПК-2

61	Г	Незаменимой жирной кислотой является: а) стеариновая кислота б) молочная кислота в) пальмитиновая кислота г) линоленовая кислота	ОПК-2
62	Б	Холестерин служит основой для синтеза в организме: а) витамина А б) стероидных гормонов в) нейтральных жиров г) витамина Е	ОПК-2
63	А	Гидролиз белков в желудке катализирует фермент а) пепсин б) трипсин в) химотрипсин г) каталаза	ОПК-2
64	Б	Гидролиз белков в тонком кишечнике катализирует фермент а) пепсин б) трипсин в) амилаза г) каталаза	ОПК-2

65	А	По химическому строению гормоны не могут быть а) углеводами б) белками в) пептидами г) производными аминокислот	ОПК-2
66	А	Гормон тироксин синтезируется в организме из аминокислоты а) тирозин б) лизин в) аргинин г) триптофан	ОПК-2
67	Г	Углевод, который можно обнаружить по появлению синей окраски при взаимодействии с йодом, это: а) целлюлоза б) глюкоза в) сахароза г) крахмал	ОПК-2

68	Г	Из предложенного перечня выберите утверждение, характерное для гидролиза пептидов: а) происходит разрыв пептидных связей, расходуется вода б) происходит синтез пептидных связей, выделяется вода в) выделяется водород г) выделяется углекислый газ	ОПК-2
69	Б	Из предложенного перечня веществ выберите вещество, которое подвергается гидролизу: а) глюкоза б) сахароза в) фруктоза г) дезоксирибоза	ОПК-2

70	А	Процесс переписывания нуклеотидной последовательности РНК в аминокислотную последовательность белка называют термином: а) трансляция б) транскрипция в) репликация г) репарация	ОПК-2
71	Б	Выберите правильные утверждения о данном полисахариде. Хитин: а) резервный полисахарид животных; б) формирует наружный скелет насекомых и панцири ракообразных; в) у моногастричных животных не расщепляется, но улучшает перистальтику кишечника; г) для человека и животных является важным углеводным компонентом пищевого рациона.	ОПК-2

72	Б	Ненасыщенной жирной кислотой является: а) пальмитиновая; б) олеиновая; в) стеариновая; г) пировиноградная.	ОПК-2
73	Б	Дисахаридом является: а) фруктоза; б) лактоза; в) целлюлоза; г) глюкопираноза.	ОПК-2
74	А	В состав ДНК входит углевод а) дезоксирибоза б) глюкоза в) фруктоза г) рибоза	ОПК-2

75	Г	Выберите особенность, характерную для белков: а) неполярны, нерастворимы в воде б) в состав входит остаток глицерина в) могут выполнять роль резервных веществ в организме г) при высоких температурах денатурируют	ОПК-2
76	А	Выберите особенности строения и свойств жиров: а) неполярны, нерастворимы в воде б) в состав входят остатки аминокислот в) содержат глюкозу г) мономеры связаны пептидной связью	ОПК-2
77	Г	В состав РНК входит углевод а) дезоксирибоза б) глюкоза в) фруктоза г) рибоза	ОПК-2

78	А	У человека и моногастричных животных азот выводится в основном в составе: а) мочевины б) мочевой кислоты в) амидов г) аминов	ОПК-2
79	Б	При гидролизе жиров образуются а) холестерин и жирные кислоты б) глицерин и жирные кислоты в) глицерин и желчные кислоты г) холестерин и желчные кислоты	ОПК-2

80	В	Какую функцию выполняют в клетке молекулы АТФ? а) структурную б) транспортную в) энергетическую г) репродуктивную	ОПК-2										
81	1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В.	<table><tr><td colspan="2">Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:</td></tr><tr><td>1. Инсулин</td><td>А. Репродуктивная функция</td></tr><tr><td>2. Эстрадиол</td><td>Б. Обмен кальция и фосфатов</td></tr><tr><td>3. Кальцитриол</td><td>В. Водно-солевой обмен</td></tr><tr><td>4. Антидиуретический гормон</td><td>Г. Обмен углеводов</td></tr></table>	Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:		1. Инсулин	А. Репродуктивная функция	2. Эстрадиол	Б. Обмен кальция и фосфатов	3. Кальцитриол	В. Водно-солевой обмен	4. Антидиуретический гормон	Г. Обмен углеводов	ОПК-2
Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:													
1. Инсулин	А. Репродуктивная функция												
2. Эстрадиол	Б. Обмен кальция и фосфатов												
3. Кальцитриол	В. Водно-солевой обмен												
4. Антидиуретический гормон	Г. Обмен углеводов												

82	1 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – А	Установите соответствие между гормоном и секретирующей его железой внутренней секреции:		ОПК-2
		1. Инсулин	А. Семенники	
		2. Адреналин	Б. Поджелудочная железа	
		3. Тироксин	В. Надпочечники	
		4. Тестостерон	Г. Щитовидная железа	

83	1 – В, 2 – Г, 3 – А, 4 – Б	Установите соответствие между гормоном и его принадлежностью к определённому классу органических соединений: <table><tr><td>1. Инсулин</td><td>А.Производное аминокислоты</td></tr><tr><td>2. АКТГ</td><td>Б. Стероид</td></tr><tr><td>3. Адреналин</td><td>В. Белок</td></tr><tr><td>4.Тестостерон</td><td>Г. Пептид</td></tr></table>	1. Инсулин	А.Производное аминокислоты	2. АКТГ	Б. Стероид	3. Адреналин	В. Белок	4.Тестостерон	Г. Пептид	ОПК-2
1. Инсулин	А.Производное аминокислоты										
2. АКТГ	Б. Стероид										
3. Адреналин	В. Белок										
4.Тестостерон	Г. Пептид										
84	1 – В, 2 – Г, 3 – А, 4 – Б	Установите соответствие между веществом и его массовой долей в организме человека и животных: <table><tr><td>1. Вода</td><td>А. 10 – 12%</td></tr><tr><td>2. Белки</td><td>Б. 1,5 – 2,0%</td></tr><tr><td>3. Липиды</td><td>В. 65%</td></tr><tr><td>4. Углеводы</td><td>Г. 17%</td></tr></table>	1. Вода	А. 10 – 12%	2. Белки	Б. 1,5 – 2,0%	3. Липиды	В. 65%	4. Углеводы	Г. 17%	ОПК-2
1. Вода	А. 10 – 12%										
2. Белки	Б. 1,5 – 2,0%										
3. Липиды	В. 65%										
4. Углеводы	Г. 17%										

85	1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В	Установите соответствие между белками и сроками их функционирования:		ОПК-2
		1. Инсулин	А. 100 – 120 дней	
		2. Гемоглобин	Б. 2 – 4 дня	
		3. Белки слизистой кишечника	В. 6 – 8 месяцев	
		4. Коллаген	Г. 20 – 30 минут	

86	1 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – А	При недостаточном поступлении витаминов в организм развивается авитаминоз. Это обуславливает необходимость сбалансированной диеты, включающей в себя разнообразные продукты растительного и животного происхождения. Установите соответствие между витамином и содержащими его продуктами:		ОПК-2
		1. Витамин А	А. Мясные и рыбные продукты, молоко, зерновые культуры	
		2. Витамин Е	Б. Печень, рыбий жир, сливочное масло	
		3. Витамин С	В. Растительные и животные масла, пшеница, морковь, яйца, молоко	
		4. Витамин В ₂	Г. Шиповник, черная смородина, лимон, капуста, картофель	
87	1 – В, 2 – А, 3 – Б, 4 – Г	Установите соответствие на принадлежность углевода к определенной группе:		ОПК-2
		1. Сахароза	А. Восстанавливающий дисахарид	
		2. Лактоза	Б. Моносахарид	

		3. Рибоза	В. Невосстанавливающий дисахарид	
		4. Целлюлоза	Г. Полисахарид	

88	1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В	Установите соответствие:		ОПК-2
		1. Репликация	А. Биосинтез белка	
		2. Трансляция	Б. «Ремонт» ДНК	
		3. Репарация	В. Биосинтез РНК	
		4. Транскрипция	Г. Снятие копии с ДНК	
89	1 – В, 2 – Г, 3 – А, 4 – Б	Установите соответствие между субстратом и ферментом, катализирующим его гидролиз:		ОПК-2
		1. Белок	А. Липаза	
		2. Крахмал	Б. Уреаза	
		3. Нейтральный жир	В. Пепсин	
		4. Мочевина	Г. Амилаза	
90	1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В	Установите соответствие между названием класса фермента и типом катализируемой реакции:		ОПК-2
		1.Оксидо-редуктазы	А. Перенос групп	
		2.Транс-феразы	Б. Гидролиз	
		3.Гидро-лазы	В.Негидролитическое расщепление с образованием двойных связей либо присоединение по двойным связям	
		4. Лиазы	Г. Окислительно-восстановительные	

91	обмен веществ – катаболических и анаболических – Катаболизм – Анаболизм	Вставьте пропущенные слова в текст. Основным признаком живой материи, в отличие от неживых тел, является _____. Он складывается из двух потоков реакций – _____. _____ – это деградация, _____ диссимиляция. Крупные органические молекулы расщепляются до более простых веществ, выделяющаяся энергия запасается в форме АТФ. _____ – это синтез, ассимиляция. Из простых молекул синтезируются сложные _____ органические соединения, специфичные для организма. а) катаболических и анаболических б) обмен веществ в) Анаболизм г) Катаболизм	ОПК-2
92	Кислотное число – Йодное число – Число омыления	Вставьте пропущенные слова в текст. _____ – количество мг КОН, необходимое для нейтрализации свободных жирных кислот в 1 г жира. Увеличение к.ч. при хранении свидетельствует о происходящем в жире гидролизе, т.е. порче жира. _____ – количество граммов йода, связываемое 100 г данного жира. Является количественной мерой ненасыщенности. _____ – количество мг КОН, необходимое для нейтрализации как свободных, так и связанных с глицерином жирных кислот, содержащихся в 1 г жира.	ОПК-2

		а) Йодное число б) Число омыления в) Кислотное число	
93	по форме молекул – по выполняемым функциям – по локализации в клетке – по химическому строению	Вставьте пропущенные слова в текст. Не существует единой классификации белков. В основу используемых классификаций белков положен какой-либо один признак. Так, _____ различают белки глобулярные и фибриллярные; _____ – транспортные, регуляторные, структурные; _____ – ядерные, цитоплазматические; _____ – простые и сложные. а) по локализации в клетке б) по выполняемым функциям в) по форме молекул г) по химическому строению	ОПК-2
94	одноименный – гидратные – коагуляция – седиментация	Вставьте пропущенные слова в текст. Факторы, обеспечивающие растворимость белков: _____ заряд и _____ оболочки. _____ – слипание белковых молекул, образование ассоциатов. Следствием коагуляции является _____ – выпадение в осадок. а) седиментация б) коагуляция в) гидратные г) одноименный	ОПК-2
95	Денатурацией – конформации – растворимости – активности	Вставьте пропущенные слова в текст. _____ называют нарушение природной _____ белковой молекулы под действием различных факторов, сопровождающееся потерей	ОПК-2

		_____ и утратой биологической _____. а) Денатурацией б) активности в) конформации г) растворимости	
96	гидрофильными – осмотическое – вязкость — диффузии – набуханию	Вставьте пропущенные слова в текст. Белки _____ обладают _____ явно выраженными _____ свойствами. Растворы белков имеют очень низкое _____ давление, высокую _____ и незначительную способность к _____. Белки способны к _____ в очень больших пределах. а) вязкость б) гидрофильными в) набуханию г) осмотическое д) диффузии	ОПК-2
97	авитаминозы – гиповитаминозы – гипервитаминозы – гипервитаминозов	Вставьте пропущенные слова в текст. _____ – болезни, возникающие при полном отсутствии в пище или полном нарушении усвоения какого-либо витамина. Известны так называемые, _____ обусловленные недостаточным поступлением витаминов с пищей или неполным их усвоением. В литературе описаны также патологические состояния, связанные с поступлением _____ чрезмерно больших количеств витаминов в организм (_____). Эти заболевания встречаются реже, чем гиповитаминозы, однако	ОПК-2

		описаны случаи _____ А, D, К и др. а) гипервитаминозы б) гиповитаминозы в) авитаминозы г) гипервитаминозов	
98	Фермент – энзимология – энзимологии – энзимотерапия – энзимодиагностика	В научной литературе отдают предпочтение термину «_____» (от лат. Fermentum – закваска), но наука о ферментах называется _____ (энзим – от греч.en zyme – в дрожжах). Важность _____ объясняется тем, что ферменты используются в качестве терапевтических средств (_____), определение активности ферментов в биологических жидкостях используется в диагностических целях (_____). а) фермент б) энзимотерапия в) энзимодиагностика г) энзимология д)энзимологии	ОПК-2
99	ферментативной – активным – каталитическая– связывания	Область _____ молекулы, в которой происходит связывание и превращение субстрата, называют _____ центром. В АЦ выделяют 2 зоны: _____ зона – группировки АЦ, осуществляющие химическое превращение субстрата. Зона _____ – группировки АЦ, обеспечивающие связывание субстрата. ферментативной активным каталитическая связывания. а) ферментативной б) активным в) связывания г) каталитическая	ОПК-2

100	гидролаз – пептидгидролаз – эндопептидазы экзопептидазы аминопептидазы карбоксипептидазы дипептидазы	Ферменты, катализирующие реакции гидролиза белка, относятся к классу _____ , подклассу _____ (КФ 3.4.23). являются гидролазами, расщепляющими пептидную связь внутри полипептидной цепи. расщепляют пептидную связь на конце белковой молекулы. атакуют аминоконец полипептидной цепи белка, атакуют ее карбоксильный конец. гидролизуют дипептиды. а) карбоксипептидазы б) гидролаз в) пептидгидролаз г) эндопептидазы д) дипептидазы е) экзопептидазы ж) аминопептидазы	ОПК-2

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам проверки остаточных знаний по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Обучающийся дал от 91 до 100 % правильных ответов
«Хорошо»	Обучающийся дал от 78 до 90 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	Обучающийся дал от 61 до 77 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к проверке остаточных знаний по дисциплине

Одной из объективных форм контроля знаний обучающихся является проверка их остаточных знаний. Остаточные знания – это та часть изученного материала, которая достаточно долго остается в памяти. Обеспечение высокого уровня остаточных знаний следует рассматривать как главную цель учебного процесса, а сам этот уровень – как показатель конечных результатов совместной работы преподавателя и обучающегося. Остаточные (как и вообще любые) знания имеют в своей основе три компонента: запоминание материала, его понимание и умение применять в практической деятельности.

Выделяют четыре вида получаемых в процессе обучения сведений:

- подлежащие запоминанию и усвоению надолго (остаточные знания) – это активный запас знаний в последующей профессиональной деятельности и в жизни вообще;
- неизбежно забываемые, но оставляющие следы в запасниках сознания и легко восстанавливаемые в случае необходимости – это пассивный запас знаний, являющийся в определенной степени резервом активного запаса;
- запоминаемые на короткое время и необходимые для обеспечения усвоения других материалов курса (вспомогательные знания);
- знания, выполняющие те же функции, что и предыдущие, но по отношению к материалам других дисциплин.

Подготовка к проверке остаточных знаний заключается в установлении сроков ее проведения, в выборе объектов и форм проверки, в составлении вопросов для студентов.

Наиболее удобная форма проверки – проведение письменной контрольной работы либо письменные (интерактивные) ответы на вопросы тестов, соответствующих специфике дисциплины. Оптимальным является применение тестов в сочетании с другими формами контроля. Это обеспечивает максимально объективные оценки, как усвоению содержания обучения, так и мыслительной деятельности обучающегося.

Вопросы для проверки остаточных знаний составляются заблаговременно ведущим преподавателем по дисциплине. Количество и характер вопросов должны быть такими, чтобы на них можно было ответить в оптимальные сроки. Вопросы для проверки остаточных знаний должны существенно отличаться от вопросов к билетам для промежуточной аттестации. Во-первых, в отличие от экзаменов и зачетов проверка остаточных знаний предусматривает выявление данных в укрупненном виде, без деталей и точных количественных характеристик. Во-вторых, для того чтобы создать условия для более полного проявления обучающимися своих знаний, следует, по возможности, избавлять их от необходимости вспоминать то, что помнить

не обязательно, а основные усилия направлять на раскрытие понимания соответствующих вопросов.

Подготовка обучающихся к проверке остаточных знаний по дисциплине включает в себя повторение лекционного материала по дисциплине, изучение нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

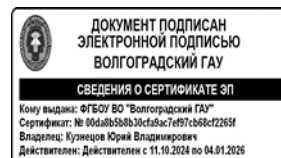
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет прикладной экономики и управления

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета прикладной экономики и управления

_____ Н.Н. Балашова

_____ г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.03 Основы российской государственности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

П. А. Мелихов

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О. А. Суторма

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Право и социально-гуманитарные дисциплины»

Протокол № 9 от 23.04.2024 г.

Заведующий кафедрой

должность

Н. В. Кагальницкова

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета прикладной экономики и управления

Протокол № 3 от 10.11.2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

инициалы фамилия

1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся

к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Выберите верное суждение об обществе: а) общество является постоянно развивающейся динамической системой; б) общественный процесс характеризуется деградацией, возвратом и уже сложившимися структурами и отношениями; в) общество представляет собой закрытую систему, не взаимодействующую с внешней средой; г) современному обществу свойственно сословное строение.	а
2	Петровские преобразования XVIII в. являются примером а) стагнации б) контрреформы в) эволюции г) модернизации	г
3	Выберите верные суждения: а) к духовным потребностям человека относятся потребности в воздухе, питании, поддержании нормального теплоснабжения; б) к естественным (биологическим) потребностям человека относятся потребности в познании окружающего мира, достижении красоты, гармонии и религиозной вере; в) только человек способен сознательно преобразовывать окружающую действительность, создавать необходимые ему блага и ценности; г) к естественным (биологическим) потребностям человека относят потребность в общении.	в
4	Индустриальное общество отличается от традиционного тем, что: а) в нём существует жесткое разделение людей на классы, касты б) в нём отсутствуют социальные конфликты в) в нём господствуют общинные принципы социальной жизни г) центрами социально-экономической жизни становятся промышленные предприятия	г
5	Индивид – это: а) отдельно взятый представитель человеческого рода; б) человек как субъект социальных отношений; в) особенный, своеобразный человек; г) биосоциальное существо, участвующее в общественных отношениях	а
6	Какие понятия обозначают методы научного исследования: а) наблюдение; б) описание; в) пересказ; г) синтез.	а
7	Кто был инициатором политики «перестройки»: а) Б.Н. Ельцин; б) Д.А. Медведев; в) М.С. Горбачёв; г) Андропов Ю.В.	в
8	«Русская правда» – это: а) первый письменный свод законов; б) первая русская газета; в) первая русская летопись; г) указание императора	а
9	Как назывался план войны против СССР, разработанный в Германии в июле 1940 г.: а) «Тайфун»;	в

	б) «Кремль»; в) «Барбаросса»; г) «Уран».	
10	XX съезд КПСС в 1956 г. в период правления Н.С. Хрущева: а) разоблачил «культ личности» И.В. Сталина; б) выдвинул программу перестройки; в) принял «продовольственную программу»; г) принял Моральный кодекс строителя коммунизма.	а
11	Союзники России в I мировой войне: +а) Франция, Англия б) Италия, Болгария в) Болгария, Турция г) Швеция, Финляндия	
12	Какое государство существовало в Нижнем Поволжье в XIII-XV вв.? а) Хазарский каганат; б) Золотая Орда; в) Персия; г) Чагатайский улус.	б
13	Как называются качественные достижения и широта достигнутого кругозора, внедрение в общественную жизнь идей и знаний, характерных для каждой эпохи и включающих в себя все виды, формы и уровни общественного сознания: а) мировая культура; б) классическая культура; в) духовная культура; г) материальная культура	в
14	Офицеры, учителя, горняки составляют группы: а) сословные б) этнические в) региональные г) профессиональные	г
15	Деление общества на группы называется а) социальным статусом б) социальной стратификацией в) социализацией г) социальным положением	б
16	Выберите верное определение. Закрепленные в культуре стереотипы поведения, передающиеся из поколения в поколение, - это: а) массовая культура; б) традиции; в) новации; г) предания.	б
17	Как называется молодежная субкультура, в которой наиболее резко выражается неприятие молодым поколением традиционной культуры («культуры отцов»)? а) конфессиональная культура; б) контркультура; в) массовая культура; г) субкультура	б
18	Основной закон России, в котором закреплены основные права и свободы человека и гражданина – это: а) Конституция Российской Федерации б) Всеобщая декларация прав человека в) Декларация о государственном суверенитете Российской Федерации г) Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации»	а
19	В какое время впервые происходит осознание специфики культуры: а) Средневековье; б) Новое время; в) Возрождения; г) Античность?	г
20	Какой из видов субъектов Федерации не представлен в Российской Федерации:	в

	а) область; б) автономная область; в) автономный край; г) город федерального значения.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию.

При подготовке к тестированию по выявлению уровня подготовленности обучающегося к изучению дисциплины необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

во-первых, необходимо заранее выяснить все условия тестирования. Следует точно знать, сколько вопросов в тесте и сколько времени отводится на тестирование в целом. Это нужно для того, чтобы определить для себя: сколько времени можно потратить на каждый вопрос, с тем, чтобы уложиться в отведенное для выполнения задания время.

во-вторых, необходимо выяснить у преподавателя какова система итоговой оценки тестового задания: иными словами, сколько правильных ответов необходимо дать для получения положительной оценки.

в-третьих, приступая к ответу на вопрос надлежит внимательно и полностью прочитать его. В ряде случаев сама формулировка вопроса может содержать в себе указание на правильный ответ;

во-четвертых, следует внимательно прочитать все варианты ответов и постараться сразу же отбросить те из них, которые явно неверны;

в-пятых, выбрав ответы, которые на ваш взгляд являются правильными, следует заполнить табличную форму, которая находится в конце тестового задания. Впишите в соответствующую вопросу ячейку букву (либо цифру) правильного ответа. Если, по вашему мнению, правильных ответов несколько, перечислите их без знаков препинания и пробелов.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для выступления на практическом занятии

Тема 1. Что такое Россия

Россия: географические факторы и природные богатства. Территория и административно-территориальное деление. Многообразие российских регионов. Языковое и культурное разнообразие народов России. Общероссийские и региональные (на примере Волгоградской области) символы и монументы. Испытания и победы России. Герои страны, герои народа.

Тема 2. Российское государство-цивилизация

Цивилизационный подход: возможности и ограничения. Цивилизационные подход и цивилизационная идентичность. Философское осмысление России как цивилизации. Применимость и альтернативы цивилизационного подхода. Российская цивилизация в исторической динамике. Российская цивилизация в академическом дискурсе. Государственность и государство. Этапы развития российской государственности. Принципы российской государственности. Государство-цивилизация и государство-нация.

Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Мировоззрение и идентичность. Уровни и структура мировоззрения. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации. Ценностные вызовы современной политики. Концепт мировоззрения в социальных науках. Системная модель мировоззрения. Ценности российской цивилизации. Классификация ценностей. Мировоззрение и государство. Высшие ценности государства. Идеология и ее функции.

Исторический опыт формирования государственной идеологии России.

Тема 4. Политическое устройство России

Конституционные принципы и разделение властей. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы. Власть и легитимность в конституционном преломлении. Уровни и ветви власти. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие.

Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны

Актуальные вызовы и проблемы развития России. Сценарии развития российской цивилизации. Россия и глобальные вызовы. Внутренние вызовы общественного развития. Образы будущего России. Ориентиры стратегического развития. Сценарии развития российской цивилизации

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выступления на практическом занятии

Шкала оценивания	Критерии оценки

«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к выступлению на практическом занятии

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выступлении на семинаре во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение навыками анализа и систематизации психологической информации в области психологии.

Темы докладов

Тема 1. Что такое Россия

1. Национальные особенности различных народов и обществ и их регулирование.
2. Религиозные особенности различных народов и обществ и их регулирование.
3. Культурные особенности различных народов и обществ и их регулирование.
4. Нефть на территории Волгоградской области.
5. Природные ресурсы и природные ископаемые Волгоградской области.
6. История возникновения Волго-Донского судоходного канала.
7. Волжская ГЭС – история создания и ее роль в жизни региона.

Тема 2. Российское государство-цивилизация

1. Российская цивилизация: понятие, признаки, сущность.
2. Развитие российского общества.
3. Формирование благосостояния граждан и место гражданина в нем.
4. Морально-нравственные ориентиры человека и их правовое регулирование.
5. Основные факторы и истоки становления и развития российской государственности.
6. Евразийские цивилизации: перечень, специфика, историческая динамика.
7. Геополитические факторы становления и развития российской государственности.
8. Традиции российской государственности.

Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

1. Ценностные вызовы современного российского общества.
2. Патриотизм и традиционные ценности как сюжеты государственной политики.
3. Цивилизации в эпоху глобализации: ключевые вызовы и особенности.
4. Российское мировоззрение в региональной перспективе.
5. Государственная политика в области политической социализации: ключевые проблемы и возможные решения.

Тема 4. Политическое устройство России

1. Государство и право как социальные институты: природа и характер взаимодействия.
2. Сущность, особенности и организация первобытной общественной власти.
3. Природа и содержание первобытного общества.
4. Сравнительный анализ причин происхождения государства и права в различных теориях.
5. Военная демократия и ее роль в возникновении государства.
6. Природа и сущность государства на Западе и Востоке: сравнительный анализ.
7. Современные подходы к пониманию государства: общее и особенное.

Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны

1. Внутренние вызовы и противоречия в общественной системе.
2. Виды противоречий и вызовов.
3. Ответы российского общества на внутренние вызовы общественного развития
4. Климатические вызовы: взаимодействие человека и природы.
5. Ресурсы как ключевые вызовы существования российской государственности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполненного реферата

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Оценка «зачтено» ставится , 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.
«Не зачтено»	Оценка «не зачтено» ставится , если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке реферата

Реферат является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента. Тему реферата студент выбирает из перечня тем, рекомендуемых преподавателем, ведущим соответствующую дисциплину.

При написании реферата надо учитывать, что, оценивая реферат, преподаватель обычно использует следующие критерии:

- умение сформулировать цель работы;
- умение подобрать научную литературу по теме;
- полнота и логичность раскрытия темы;
- самостоятельность мышления;
- стилистическая грамотность изложения;
- корректность выводов;
- правильность оформления работы.

Помимо традиционных схем, итоговых таблиц, графиков, во время защиты творческого проекта желательно использовать современные технические средства – проекторы, аудио- и видеозаписи, компьютерные средства презентации.

Выступление автора реферата является очень важной частью защиты. От того, насколько интересно, аргументировано и лаконично будет изложен материал, во многом зависит оценка вашего труда.

Если работа выполнена на оценку не зачтено, контрольная работа возвращается обучающемуся с подробными замечаниями для доработки.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. Какие прилагательные вы бы использовали для характеристики России? Какие смыслы вы вкладываете в эту качественную характеристику?
2. В чем заключаются особенности российской цивилизационной идентичности?
3. Что такое политический режим? К какому типу политического режима относится современное политическое устройство России. Обоснуйте свой ответ.

Вариант 2

1. Выделите наиболее выдающиеся, с вашей точки зрения, природные и рукотворные объекты своего региона.
2. Сформулируйте свое понимание традиционных духовно-нравственных ценностей России.
3. Приведите примеры национальных проектов и государственных программ Российской Федерации. В чем их значение для страны в целом и для вашего региона?

Вариант 3

1. Составьте перечень 10 наиболее выдающихся на ваш взгляд изобретений и технологических прорывов России, обогативших мировую цивилизацию.
2. Сформулируйте свое отношение к роли идеологии в обществе и государстве.
3. Какие формы гражданского участия и общественного контроля вам известны? В чем вы лично участвовали или планируете участвовать?

Вариант 4

1. Какие достижения российских ученых в области вашей будущей профессиональной деятельности вы считаете наиболее значительными? Объясните свой ответ.
2. Как соотносятся понятия «мировоззрение» и «цивилизационная идентичность»?
3. Назовите ключевые глобальные вызовы в XXI веке.

Вариант 5

1. Что вы знаете о героях, символике и брендах своего региона?
2. Как вы понимаете особенности российской мировоззренческой традиции.
3. Какие факторы окажутся ключевыми при решении глобальных вызовов в перспективе будущего России?

Вариант 6

1. Как вы объясните общее и особенное в понятиях «государственность» и «государство»?
2. Перечислите ценностные принципы (константы) российской цивилизации.
3. Как прошлое России определяет ее будущее?

Вариант 7

1. Как соотносятся понятия «государство-цивилизация» и «государство-нация»?
2. Раскройте понятие базовых факторов российской государственности: Человек. Семья. Общество. Государство. Страна.
3. Приведите исторические примеры, когда Россия решала глобальные вызовы.

Вариант 8

1. Как вы понимаете термин «столкновение» цивилизаций?
2. Какие формы государственного устройства и формы правления в истории российской государственности вам известны?
3. В каких сферах Россия имеет перспективы выхода на лидерские позиции в будущем?

Вариант 9

1. Что такое базовые принципы (константы) цивилизации?
2. Как вы объясните конституционно-правовой смысл понятия «многонациональный народ Российской Федерации»?
3. Какую роль играет система стратегического планирования в формировании образа будущего России?

Вариант 10

1. Какие особенности имеет Россия как государство-цивилизация?
2. Дайте определение понятия российский федерализм. В чем его сильные и слабые стороны?
3. Каким вы видите идеальный образ будущего для России?

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	1-32	1-15	1-10

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Современная Россия: ключевые социально-экономические параметры.
2. Территория и административно-территориальное деление России
3. Языковое и культурное разнообразие народов России
4. Российский федерализм.
- 5.Россия: основные факторы исторического развития
6. Цивилизационный подход в социальных науках.
- 7.Государственность и государство
8. Этапы развития российской государственности
9. Государство-нация и государство-цивилизация: общее и особенное.
10. Принципы российской государственности
11. Государство, власть, легитимность: понятия и определения.
12. Ценностные принципы российской цивилизации: подходы и идеи.
13. Исторические особенности формирования российской цивилизации.
14. Роль и миссия России в представлении отечественных мыслителей (П.Я. Чаадаев, Н.Я. Данилевский, В.Л. Цымбурский).
- 15.Мировоззрение как феномен.
16. Мировоззрение: уровни и структура
17. Современные теории идентичности.
18. Системная модель мировоззрения («человек-семья-общество-государство-страна»).
19. Ценности России как государства-цивилизации. Классификации ценностей.
20. Идеология и ее функции
21. Исторический опыт формирования государственной идеологии России
22. Семья как социальный фундамент российской государственности
- 23.Основы конституционного строя России.
24. Основные ветви и уровни публичной власти в современной России.
25. Местное самоуправление в Российской Федерации
26. Стратегическое планирование
27. Традиционные духовно-нравственные ценности.

28. Основы российской внешней политики (на материалах Концепции внешней политики и Стратегии национальной безопасности).

29. Методы прогнозирования российского будущего

30. Глобальный мир: глобализм и глобализация

31. Социокультурные угрозы российской государственности

32. Россия и глобальные вызовы.

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Прочитайте текст и установите соответствие.

Россию можно вообразить как государство-цивилизацию, но гораздо сложнее поставить его на реально существующую цивилизационную платформу.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Государство	А	уникальный ансамбль общественных институтов, обладающий легальной, легитимной и публичной верховной властью над любыми другими общественными институтами и обеспечивающий устойчивое воспроизводство такого верховенства для достижения социально значимых целей
2	Гражданственность	Б	бесконфликтное и основанное на сотрудничестве и солидарности разрешение и преодоление социальных противоречий, стремление к консолидации общества, социальному компромиссу и консенсусу.
3	Гражданский мир	В	исторически устойчивое и культурно преемственное сообщество, выработавшее собственную ценностную модель и обладающее значительным социально-политическим влиянием на мировую политику.
4	Государство-цивилизация	Г	личностная нравственная позиция человека, которая выражается в глубоком осознании принадлежности к обществу, в котором он живет, Отечеству и стране

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

2. Прочитайте текст и установите соответствие.

Нормативные акты представляют собой официальные документы установленной формы, принятые в определённой форме в пределах компетенции уполномоченного государственного органа содержащий общеобязательные правила поведения, рассчитанные на неопределённый круг лиц и неоднократное применение.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Конституция РФ	А	Составляют основную массу законодательства. Они развивают, конкретизируют общие положения, установленные Конституцией и федеральными конституционными законами.

2	Федеральные конституционные законы (ФКЗ)	Б	Представляет собой акт наивысшей юридической силы. Ни один правовой акт на территории государства не может противоречить данному закону.
3	Федеральные законы (ФЗ)	В	Распространяют свое действие только на территорию того региона, законодательными органами которого они были приняты. Вопросы соотношения между собой различных видов законов оговорены в ст. 76 Конституции РФ.
4	Законы субъектов федерации	Г	Принимаются только по вопросам, прямо предусмотренным Конституцией. Они обладают высшей юридической силой по сравнению с иными законами.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правового столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

3. Прочитайте текст и установите соответствие.

Стратегическое планирование - деятельность участников стратегического планирования по целеполаганию, прогнозированию, планированию и программированию социально-экономического развития Российской Федерации. Стратегическое планирование основывается на ряде принципов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Принцип целостности	А	Разработка и реализация документов стратегического планирования осуществляются участниками стратегического планирования последовательно с учетом результатов реализации ранее принятых документов
2	Принцип преемственности и непрерывности	Б	Согласованность документов стратегического планирования по приоритетам, целям, задачам, мероприятиям, показателям, финансовым и иным ресурсам и срокам реализации.
3	Принцип сбалансированности и системы стратегического планирования	В	Единство принципов и методологии организации и функционирования системы стратегического планирования
4	Принцип прозрачности (открытости)	Г	Документы стратегического планирования, за исключением документов или их отдельных положений, в которых содержится информация, относящаяся к государственной, коммерческой, служебной и иной охраняемой законом тайне, подлежат официальному опубликованию.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правового столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

4. Прочитайте текст и установите соответствие.

Общество, достигая определённого уровня развития, становится цивилизацией. Некоторые виды цивилизаций:

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Восточные цивилизации	А	Развитие проходило в условиях капиталистической и социалистической общественно-экономической формации.
2	Западные цивилизации	Б	Свойственен прогрессивный тип развития, постоянные изменения в жизни человека.
3	Техногенная цивилизация	В	Характеризуется возрастающей целостностью мирового сообщества, становлением единой общепланетарной цивилизации.
4	Глобальная цивилизация.	Г	Характерен циклический тип развития, цель — движение к духовному идеалу, сохранение сложившихся форм образа жизни и социальных структур.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

5. Прочитайте текст и установите соответствие.

Государство отличается от других институтов политической системы общества рядом специфических, присущих только ему **признаков**.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Государственный суверенитет.	А	Выделенной из общества и наделённой определёнными властными полномочиями группы людей (чиновников) для управления делами государства.
2	Законодательная система	Б	Верховенство и независимость государственной власти
3	Наличие публичной власти.	В	Исключительное право издавать общеобязательные для всех граждан законы, осуществлять правосудие
4	Монополия на законное принуждение.	Г	Наличие органов принуждения (армия, полиция, службы правопорядка), наделённых соответствующими полномочиями.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

6. Прочитайте текст и установите последовательность.

Выстройте Иерархию потребностей по Абрахаму Маслоу от низших к высшим

- 1) Уважение и признание.
- 2) Физиологические потребности (воздух, еда, питьё)
- 3) Самоактуализация (возможность человека заниматься тем, для чего он создан).

4) Безопасность и защищённость.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

7. Прочитайте текст и установите последовательность.

Иерархия нормативных правовых актов в РФ. Последовательность от высшего к низшему по степени юридической значимости.

- 1) Указы президента РФ.
- 2) Конституция РФ
- 3) Федеральные законы.
- 4) Законодательные акты субъектов РФ.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

8. Прочитайте текст и установите последовательность.

Основоположник формационной теории образования государства является Карл Маркс. Он выделял пять общественно-экономических формаций, которые различаются формами собственности. К ним относятся:

- 1) капиталистическая формация
- 2) коммунистическая формация
- 3) первобытно-общинная и рабовладельческая формация
- 4) феодальная формация

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

9. Прочитайте текст и установите последовательность.

«Пентабазис» — пятиуровневая модель, предлагаемая администрацией президента России как ценностная идеология российского общества.

- 1) Государство — доверие к институтам.
- 2) Семья — традиции.
- 3) Общество — согласие.
- 4) Человек — созидание.
- 5) Страна — патриотизм.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

10. Прочитайте текст и установите последовательность.

Формирование мировоззрения — это постепенный процесс, который включает несколько этапов. Расположите указанные ниже этапы в последовательности их познания человеком.

1) Мировосприятие

2) Мироощущение.

3) Миропонимание

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

11. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте определение и краткую характеристику понятия «демография»

Ответ:

12. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте определение и краткую характеристику понятия «тоталитаризм»

Ответ:

13. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте определение и краткую характеристику понятия «стратегическое планирование»

Ответ:

14. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте определение и краткую характеристику понятия «государство - цивилизация»

Ответ:

15. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте определение и краткую характеристику понятия «государство-нация»

Ответ:

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

Задача 1

В государстве «N» действует одноплатный парламент; главой государства является президент, избираемый парламентом; правительство возглавляет премьер-министр; премьер-министр имеет право подписывать внешнеполитические соглашения.

Определите форму правления данного государства.

Ответ:

Ответ:

Задача 2

Дайте определение формы правления. Какие аспекты в организации государственной власти раскрывает этот элемент формы государства?

Ответ:

Задача 3

Какую монархию называют теократической? Приведите исторические примеры такой формы правления.

Ответ:

Задача 4

Чтобы вы сказали, участвуя в дискуссии на тему «Возможна ли и целесообразно ли возрождение монархии в России?».

Ответ:

Задача 5.

Студентка 1 курса Смирнова предложила создать политическую партию «Женщины России», в устав которой включить следующие положения о том, что партия создается для защиты прав лиц женского пола. Дайте правовую оценку указанной инициативе.

Ответ:

Задача 6.

Гр. Иванов, обратился в Конституционный суд, за разъяснением: тождественны ли понятия права человека и права гражданина?

Ответ:

Задача 7.

Ийолов прибыл из Германии к родственникам в Москву. Он устроился на работу, снял квартиру и перевез семью. При проверке документов участковым полиции выяснилось, что семья живет в

Москве без регистрации. Был составлен протокол о правонарушении. «Но я ведь честно работаю и ничего незаконного не совершаю!» — убеждал участкового Ийолов. Оцените ситуацию с точки зрения закона.

Ответ:

Задача 8.

Какие 10 прилагательных вы бы использовали для характеристики России? Какие смыслы вы вкладываете в эту качественную характеристику? Обоснуйте свой ответ.

Ответ:

Задача 9.

Выделите 10 наиболее выдающихся с вашей точки зрения природных и рукотворных объектов своего федерального округа.

Ответ:

Задача 10.

Составьте перечень 10 наиболее выдающихся, на ваш взгляд, изобретений и технологических прорывов России, обогативших мировую цивилизацию за последние столетия.

Ответ:

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	

«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма промежуточной аттестации включает в себя вопросы и задания, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и степень сформированности умений и навыков.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к промежуточной аттестации обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по всем темам курса.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «зачтено», «не зачтено». Критерием оценивания при проведении зачета, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы представленных заданий. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам написания заданий, используется следующая формула: $B = \frac{V}{O} \times 100\%$, где Б – количество баллов, полученных студентом по итогам написания работы; В – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; О – общее количество вопросов в представленном задании.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

**В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Распределение диагностических заданий

по уровню сложности в соответствии с их типом Тип задания		Уровень сложности заданий		Всего заданий
Базовый		Повышенный		Высокий
1. Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	3	2		x
2. Задания закрытого типа на установление соответствия	2	2		1
3. Задания закрытого типа на установление последовательности	2	2		1
4. Задания открытого типа с развернутым ответом	3	1		1
ВСЕГО	10	7		3

Диагностические задания для оценки качества

подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Президентскими по форме правления являются республики, в которых: 1) Президент избирается парламентом. 2) Президент осуществляет представительские полномочия. 3) Президент формирует и (или) возглавляет исполнительную власть. 4) Власть передается по наследству Ответ:	3 Президентская республика — это вид республики, в которой президент является главой государства и возглавляет исполнительную власть. Президент избирается народом, является его непосредственным представителем и имеет

	Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	равную с парламентом легитимность. Президент самостоятельно формирует правительство, которое несет ответственность перед президентом. Кроме В президентской республике президент обладает большими полномочиями и имеет значительное влияние на формирование и реализацию государственной политики.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этап «цветущей сложности» в цивилизационном развитии выделял... 1) Освальд Шпенглер 2) Георг Гегель 3) Николай Бердяев 4) Константин Леонтьев Ответ: Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	4 Константин Николаевич Леонтьев, русский мыслитель XIX века, предложил уникальный взгляд на развитие цивилизаций. Он представил динамическую модель их жизненного цикла, подобную биологическому организму. Константин Николаевич считал, что каждая цивилизация проходит три стадии развития: первичной простоты, цветущей сложности и вторичного смесительного упрощения.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. К какому органу власти относится Государственная Дума РФ? 1) судебной власти 2) исполнительной 3) горизонтальной власти 4) законодательной власти. Ответ: Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	4 Государственная дума Федерального собрания Российской Федерации — нижняя палата Федерального собрания — парламента РФ. Высший представительный и законодательный орган государственной власти РФ. Ключевая задача Государственной Думы — разрабатывать и принимать законы, представлять интересы граждан из разных регионов страны.
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. К числу ученых, заложивших основы теории цивилизации можно отнести следующих: 1) Арнольд Тойнби 2) Готфрид Вильгельм Лейбниц 3) Джордж Беркли 4) Освальд Шпенглер 5) Дэвид Юм 6) Платон Ответ: Обоснование: _____ _____ _____ _____	14 Немецкий философ Освальд Шпенглер в книге «Закат Европы» рассматривает историю человечества как историю восьми культурно-исторических типов (цивилизаций), каждый из которых вырастает на основе собственного способа переживания жизни, полностью замкнут и лишен каких-либо

		возможностей культурной преемственности. Автором самого грандиозного труда XX в. по истории цивилизаций - 12-томного «Исследования истории» - стал английский ученый Арнольд Джозеф Тойнби. В представлении Тойнби, цивилизация это целостная общественная система, все части которой взаимосвязаны и взаимодействуют друг с другом. Главную роль в формировании цивилизаций играют географические, этнические и религиозные факторы.																												
5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. В парламентской республике: 1) президент не является главой исполнительной власти; 2) президент чаще всего избирается парламентом; 3) не существует дуализма исполнительной власти; 4) президент не является главой исполнительной власти; 5) министр не может быть депутатом парламента; 6) президент может распустить одну из палат парламента. Ответ: Обоснование:	12 Глава государства в таких республиках, как правило, избирается парламентом или специально образуемой более широкой коллегией. Президент, являясь главой государства, не является здесь главой исполнительной власти, то есть правительства. Премьер-министр формально назначается президентом, но это может быть только глава фракции, имеющей парламентское большинство, и необязательно глава победившей партии																												
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия																														
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Нравственные качества человека — это индивидуальные черты его характера, которые сложились в процессе жизнедеятельности. На их формирование влияет окружение личности, полученный ею опыт, усвоенные ценности. Соотнесите группы направления нравственных чувств и нравственных качеств личности. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>По отношению личности к себе</td><td>А</td><td>Милосердие</td></tr><tr><td>2</td><td>По отношению личности к другим людям</td><td>Б</td><td>Гражданский долг</td></tr><tr><td>3</td><td>По отношению к другим культурам</td><td>В</td><td>Беречь природу</td></tr><tr><td>4</td><td>По отношению к Родине</td><td>Г</td><td>Толерантность</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Самокритичность</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	По отношению личности к себе	А	Милосердие	2	По отношению личности к другим людям	Б	Гражданский долг	3	По отношению к другим культурам	В	Беречь природу	4	По отношению к Родине	Г	Толерантность			Д	Самокритичность	1	2	3	4					1Д2А3Г4Б
1	По отношению личности к себе	А	Милосердие																											
2	По отношению личности к другим людям	Б	Гражданский долг																											
3	По отношению к другим культурам	В	Беречь природу																											
4	По отношению к Родине	Г	Толерантность																											
		Д	Самокритичность																											
1	2	3	4																											

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Мировоззрение включает убеждения и представления человека, знания и ценности, принципы и идеалы, которые наделяют смыслом его поступки. Соотнесите компоненты мировоззрения и содержание мировоззрения в российском обществе. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Ценности</td><td>А</td><td>Персонифицированные образцы, на которые ориентируется человек</td></tr><tr><td>2</td><td>Убеждения</td><td>Б</td><td>Выражение того, в чем человек испытывает потребность</td></tr><tr><td>3</td><td>Идеалы</td><td>В</td><td>Регулятивы познания, цели познавательной деятельности, которые не выводятся непосредственно из опыта</td></tr><tr><td>4</td><td>Идеи</td><td>Г</td><td>Руководство к действию, регуляторы поведения, принципы, используемые при совершении поступков</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Рецептурные представления о мире, которые формируются в единстве с навыком их использования в повседневной жизни</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	Ценности	А	Персонифицированные образцы, на которые ориентируется человек	2	Убеждения	Б	Выражение того, в чем человек испытывает потребность	3	Идеалы	В	Регулятивы познания, цели познавательной деятельности, которые не выводятся непосредственно из опыта	4	Идеи	Г	Руководство к действию, регуляторы поведения, принципы, используемые при совершении поступков			Д	Рецептурные представления о мире, которые формируются в единстве с навыком их использования в повседневной жизни	1	2	3	4					1Б2Г3А4В
1	Ценности	А	Персонифицированные образцы, на которые ориентируется человек																											
2	Убеждения	Б	Выражение того, в чем человек испытывает потребность																											
3	Идеалы	В	Регулятивы познания, цели познавательной деятельности, которые не выводятся непосредственно из опыта																											
4	Идеи	Г	Руководство к действию, регуляторы поведения, принципы, используемые при совершении поступков																											
		Д	Рецептурные представления о мире, которые формируются в единстве с навыком их использования в повседневной жизни																											
1	2	3	4																											
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Стратегическое планирование - деятельность участников стратегического планирования по целеполаганию, прогнозированию, планированию и программированию социально-экономического развития Российской Федерации. Стратегическое планирование основывается на ряде принципов. Установите соответствие между принципами стратегического планирования в РФ и их характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Принцип целостности</td><td>А</td><td>Разработка и реализация документов стратегического планирования осуществляются участниками стратегического планирования последовательно с учетом результатов реализации ранее принятых документов</td></tr><tr><td>2</td><td>Принцип преемственности и непрерывности</td><td>Б</td><td>Согласованность документов стратегического планирования по приоритетам, целям, задачам, мероприятиям, показателям, финансовым и иным ресурсам и срокам реализации.</td></tr><tr><td>3</td><td>Принцип сбалансированности системы стратегического планирования</td><td>В</td><td>единство принципов и методологии организации и функционирования системы стратегического планирования</td></tr><tr><td>4</td><td>Принцип прозрачности (открытости)</td><td>Г</td><td>Документы стратегического планирования, за исключением документов или их отдельных положений, в которых содержится информация, относящаяся к государственной, коммерческой, служебной и иной охраняемой законом тайне, подлежат официальному опубликованию.</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Участники стратегического планирования самостоятельно определяют цели и задачи</td></tr></table>	1	Принцип целостности	А	Разработка и реализация документов стратегического планирования осуществляются участниками стратегического планирования последовательно с учетом результатов реализации ранее принятых документов	2	Принцип преемственности и непрерывности	Б	Согласованность документов стратегического планирования по приоритетам, целям, задачам, мероприятиям, показателям, финансовым и иным ресурсам и срокам реализации.	3	Принцип сбалансированности системы стратегического планирования	В	единство принципов и методологии организации и функционирования системы стратегического планирования	4	Принцип прозрачности (открытости)	Г	Документы стратегического планирования, за исключением документов или их отдельных положений, в которых содержится информация, относящаяся к государственной, коммерческой, служебной и иной охраняемой законом тайне, подлежат официальному опубликованию.			Д	Участники стратегического планирования самостоятельно определяют цели и задачи	1В2А3Б4Г								
1	Принцип целостности	А	Разработка и реализация документов стратегического планирования осуществляются участниками стратегического планирования последовательно с учетом результатов реализации ранее принятых документов																											
2	Принцип преемственности и непрерывности	Б	Согласованность документов стратегического планирования по приоритетам, целям, задачам, мероприятиям, показателям, финансовым и иным ресурсам и срокам реализации.																											
3	Принцип сбалансированности системы стратегического планирования	В	единство принципов и методологии организации и функционирования системы стратегического планирования																											
4	Принцип прозрачности (открытости)	Г	Документы стратегического планирования, за исключением документов или их отдельных положений, в которых содержится информация, относящаяся к государственной, коммерческой, служебной и иной охраняемой законом тайне, подлежат официальному опубликованию.																											
		Д	Участники стратегического планирования самостоятельно определяют цели и задачи																											

			социально-экономического развития и обеспечения национальной безопасности, а также пути достижения этих целей и решения этих задач.	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):			
	1	2	3	4
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Юридические свойства Конституции РФ – признаки, которые отличают Основной закон от других правовых актов. Прочитай статью 15 Конституции РФ и соотнесите признаки и юридические свойства Конституции РФ. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Г2Д3А4В
	1	Общеобязательный характер	А	Конституция РФ имеет высшую юридическую силу, является источником всей системы права Российской Федерации
	2	Выражение воли народа РФ	Б	Внесение поправок в 1, 2 и 9-ю главы Конституции РФ требует созыва федерального референдума.
	3	Юридическое верховенство	В	Конституция РФ действует во всех субъектах Российской Федерации.
	4	Применение на всей территории РФ	Г	Конституция РФ имеет <i>безусловный</i> для исполнения характер.
			Д	Принимается народом, единственным источником власти в демократическом государстве
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):			
	1	2	3	4
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Формационный подход к изучению истории разрабатывался К. Марксом, Ф. Энгельсом, В.И. Лениным. Общественно-экономическая формация – этап социально-экономического развития общества, который характеризуется формой собственности, способом производства. Сравните идеи, которые лежат в основе цивилизационного подхода, применяемого исследователями для изучения и систематизации исторического опыта, с принципами формационного подхода. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1Б2В3А4Д
	1	Первобытно-общинная формация (первобытный	А	а) средства производства принадлежат капиталистам;

		коммунизм)		б) капиталисты организуют трудовую деятельность рабочих и присваивают их труд; в) форма правления – республика (власть принадлежит парламенту, президенту); г) экономическое стимулирование трудовой деятельности		
	2	Азиатский способ производства (восточная деспотия)	Б	а) низкий уровень экономического развития; б) орудия труда примитивны (отсутствует производство прибавочного продукта); в) классовое разделение отсутствует; г) коллективная собственность на средства производства; д) коллективный неспециализированный труд		
	3	Капитализм	В	а) производство прибавочного продукта (наличие излишков); б) ячейка общества – община с централизованным управлением; в) выделение управленцев в обособленную группу, имеющую привилегии, формирование государства		
	4	Коммунизм – теоретическая модель общества	Г	а) частная собственность на средства производства; б) труд рабов, лишенных собственности и свободы; в) рабовладельцы организуют труд рабов и присваивают результаты их труда		
			Д	а) все средства производства находятся в общественной собственности; б) нет частной собственности на средства производства; в) свободный труд, удовлетворение потребностей в творчестве; г) нет классового различия между людьми и товарно-денежных отношений		
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
		1	2	3	4	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности						
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Иерархия нормативных правовых актов в РФ. Последовательность от высшего к низшему по степени юридической значимости. 1) Указы президента РФ. 2) Конституция РФ 3) Федеральные законы. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:					231

12	Прочитайте текст и установите последовательность. «Пентабазис» — пятиуровневая модель, предлагаемая администрацией президента России как ценностная идеология российского общества. 1) Государство — доверие к институтам. 2) Семья — традиции. 3) Общество — согласие. 4) Человек — созидание. 5) Страна — патриотизм. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						42315	
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Основоположник формационной теории образования государства является Карл Маркс. Он выделял пять общественно-экономических формаций, которые различаются формами собственности. К ним относятся: 1) капиталистическая формация 2) коммунистическая формация 3) первобытно-общинная и рабовладельческая формация 4) феодальная формация 5) рабовладельческая формация Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						34512	
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Законодательный процесс — упорядоченный процесс принятия законов, состоящий из ряда последовательных, логически завершённых этапов от разработки законопроекта до введения его в действие в качестве закона. Выстройте последовательность стадий законодательного процесса. 1) Рассмотрение и одобрением Советом Федерации 2) Обсуждение законопроекта в Государственной Думе 3) Принятие законопроекта в Государственной Думе 4) Внесение законопроекта 5) Вступление Закона в силу 6) Подписание и обнародование Президентом РФ Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							423165
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Иерархия потребностей — это модель человеческих потребностей в виде пирамиды, предложенная психологом Абрахамом Маслоу. Согласно теории Маслоу, люди удовлетворяют свои потребности, двигаясь от низших к высшим. Выстройте Иерархию потребностей от низших к высшим потребностям человека. 1) Потребность в уважении и признании (нужность, значимость, самоуважение) 2) Потребность в безопасности (защищенность, уверенность, стабильность, комфорт) 3) Творческие потребности (созидание, познание, открытие) 4) Социальные потребности (Общение, внимание, забота, поддержка) 5) Духовные потребности (личностный рост, развитие, самопознание, самоактуализация) 6) Эстетические потребности (любовь, радость, гармония, красота) Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							241365
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. В государстве «N» действует одноплатный парламент; главой государства является президент, избираемый парламентом; правительство возглавляет премьер-министр; премьер-министр имеет право подписывать внешнеполитические соглашения. Определите форму правления данного государства. Ответ: <table><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>				Форма правления – парламентарная республика. Для парламентарной республики характерно: парламент наделен не только законодательными полномочиями, но и правом требовать отставки правительства, выразив ему недоверие, то есть			

		правительство несет перед парламентом ответственность за свою деятельность. Президент республики является только главой государства, но не главой правительства. Политически это означает то, что правительство формируется партией или партиями, победившей на парламентских выборах, а Президент лишен возможности направлять его деятельность. Руководит правительством премьер-министр.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Какую монархию называют теократической? Приведите исторические примеры такой формы правления. Ответ:	Теократическое понимание монархии подразумевает такое положение: с одной стороны - власть повелевающая; с другой, противоположной, - народ, покорный власти, народа, у которого добродетель не творчество и ответственность, а покорность. Теократическая монархия разновидность абсолютной монархии. Примером может служить Ватикан, которым правит не светское, а духовное лицо - папа римский. В некоторых государствах монарх возглавляет не только светское, но и религиозное управление страной. Такие монархии называются теократическими (Саудовская Аравия).
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение и краткую характеристику понятия «демография» Ответ:	Демография (от греч. demos — народ и графия - пишу), наука, изучающая население и закономерности его развития в общественно-исторической обусловленности. Центральное место в демографии занимает исследование воспроизводства населения, т. е. процесса смены одних групп людей другими.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дайте определение формы правления. Какие аспекты в организации государственной власти раскрывает этот элемент формы государства? Ответ:	Форма правления – это элемент формы государства, характеризующий организацию верховной государственной власти, порядок образования ее органов и их взаимоотношения с населением. Форма правления раскрывает следующие аспекты: способ организации верховной

		государственной власти, порядок образования ее органов, их взаимодействие между собой и с населением, степень участия населения в их формировании (то есть демократическим или недемократическим способом они образованы).
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Чтобы вы сказали, участвуя в дискуссии на тему «Возможна ли и целесообразно ли возрождение монархии в России? Приведите не менее пяти доводов в обоснование своего мнения» Ответ:	Нет не целесообразно. Во-первых, главное достояние современной России это демократия. При возрождении монархии в России, демократические основы общества будут поставлены под сомнение. Во-вторых, форм государственного устройства России – федеративная. При возрождении формы правления монархии придется пересмотреть основы государственного устройства. Это влечет за собой изменение конституции, порядка формирования и избрания органов государственной власти, их компетенции. В третьих, это решение по иному вопросу о принципе разделения властей. В-четвертых, большие финансовые затраты. В-пятых, для развития рыночной экономики, продолжения демократических преобразований в России необходимо дальнейшее развитие государственности России, а не возвращение к старому, отжившему. Таким образом, обратного пути нет - возрождение монархии в России нецелесообразно.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все	Правильно – полное совпадение с верным ответом

	соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине.

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов

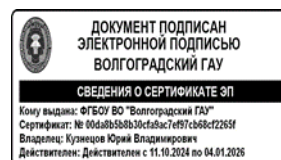
	2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои выводы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.05 Иностранный язык

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная/Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

Должность

И.А. Левченко

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

Должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 10 от 21.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

Должность

А.С. Захарова

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся
к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Choose the correct answer		
1	They ... football every Sunday. 1. play usually 2. usually play 3. are usually playing 4. usually are playing	2
2	When children ... in, their parents ... up New Year presents. 1. were coming, wrapped 2. coming, were wrapping 3. came, wrapped 4. came, were wrapping	4
3	This driver is very careless. I'm sure he ... an accident. 1. will have 2. will to have 3. will be having 4. is having	1
4	Last year my friends and I ... to take part in a TV programe. 1. invited 2. invite 3. were invited 4. are invited	3
5	I wonder if you ... lend me some money. 1. could 2. may	1

	3. must 4. need	
6	Would you mind ... the window? It's rather chilly in here. 1. to closed 2. closing 3. close 4. to closing	2
7	Jennie ... a very smart and hard-working girl. 1. seem 2. seem to be 3. seems to be 4. to be seem	3
8	I was born in a small town on ... Volga. 1. a 2. the 3. an 4. — (nothing)	2
9	Russia has strong trade ties with ... People's Republic of China. 1. a 2. the 3. an 4. any	2
10	Everyone knows that Kennedy ... by an insane person. 1. had killed 2. killed 3. was killed 4. was being killed	3
11	If they ... that it is important, the work ... really soon. 1. will see, will be finished 2. see, would be finished 3. saw, will be finished 4. see, will be finished	4
12	Even after 30 years of marriage he ... his wife.	1

	1. adores 2. thinks 3. celebrates 4. desire	
13	The birth rate is very low now, ... the number of schools is not enough. 1. however 2. and 3. though 4. as though	1
14	Her performance was the ... I've ever seen. 1. more breathtaking 2. most breathtaking 3. less breathtaking 4. than breathtaking	2
15	You've been very strange 1. later 2. lately 3. late 4. latest	2
16	Take your wages and spend ... wisely. 1. they 2. them 3. it 4. their	2
17	Give me ... scissors over there, please. 1. that 2. this 3. those 4. these	3
18	I've asked my mother for some money so that I... go to the cinema. 1. did 2. can 3. has to	2

	4. must	
19	You should be grateful to have opportunities which I ... at your age. 1. didn't have 2. doesn't have 3. hasn't 4. willn't have	1
20	There is a man at the door,....? 1. is there 2. isn't he 3. isn't there 4. is it	3
21	What a.... dressed girl! 1. beautifully 2. beautiful 3. beautifuler 4. beautifulest	1
22	That dog is Charles`s. ... is over there. 1. My 2. Her 3. Mine 4. His	3
23	This work must... at once. 1. do 2. be done 3. have done 4. to be done	2
24	We wondered where she would work when she from the University. 1. will graduate 2. graduate 3. graduated 4. graduates	3
25	We at the airport till they arrived. 1. waits	2

	2. were waiting 3. have waited 4. are waiting	
26	I.... my tea yet. 1. don`t drink 2. haven`t drunk 3. didn`t drink 4. won`t drink	2
27	Not.... happens here when the tourists leave. 1. few 2. much 3. many 4. fewer	2
28	I was late for work this morning because I.... go to the bank first. 1. must to 2. ought 3. had to 4. could	3
29	Someone broke the vase,.... ? 1. do he 2. have they 3. didn`t they 4. does he	3
30	She is pretty and clever. 1. either 2. neither 3. both 4. as	3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки

«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

1. Требования к выполнению теста

1.1. Прежде чем приступить к выполнению теста, обучающийся должен:

- изучить информацию по теме;
- провести ее системный анализ;
- выполнить тест;
- внимательно проверить результат выполнения;
- представить на контроль в установленный срок.

2. Критерии оценки теста

2.1. При выставлении оценки за тест рекомендуется пользоваться следующими критериями:

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный аналог

2.2. Критерии оценки тестов могут разрабатываться преподавателем самостоятельно.

2.3. При оценивании выполнения теста по желанию преподавателя можно также начислять:

- 1 или несколько баллов - за правильное выполнение всего задания;
- по 1 баллу - за каждый правильный ответ;
- по 1 баллу - за каждый правильный ответ и вычитать 1 балл - за каждый неправильный ответ.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия

Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия

1. Learn the new words and make up sentences by your own

2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 3. Сельское хозяйство

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Раздел 2. Пищевая промышленность

Тема 4. Что такое пищевая промышленность

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 5. История пищевой промышленности

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 6. Молочные продукты в русской кухне

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 8. Еда и ее значение для здорового образа жизни

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 9. Хранение пищевых продуктов

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 10. Технология производства макаронных изделий

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English

6. Retell the text

Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Тема 12. Основные методы приготовления пищи, используемые в кулинарии

1. Learn the new words and make up sentences by your own
2. Read and translate the text on the topic
3. Answer the questions on the text
4. Translate the sentences from English into Russian
5. Translate the sentences from Russian into English
6. Retell the text

Чтение и перевод текста

Пример текста для устного/письменного перевода

What is Food Science?

Food science is a very broad research field, incorporating studies on [food composition](#), processing, safety, nutrition, cooking, and consumption. Scientists may work in a variety of different settings, depending on their specialties. The majority of food science research occurs in university laboratories and [research and development](#) institutions, where experts investigate the composition of foods and determine their nutritional values. Food science experts may also work as [quality control](#) specialists or health investigators with the government.

Much of food science is dedicated to understanding the chemistry and [microbiology](#) behind different foods. Scientists attempt to break down foods into their most basic component parts, compounds such as starches, fats, and [carbohydrates](#). Chemists and [microbiologists](#) analyze the structure and chemical function of these compounds to determine their importance in food composition and the effects they may have on human digestion. Many experts experiment with probiotics and living cultures to better understand their significance in the creation of food products. Scientists often study the [biology](#) and chemistry behind dangerous foodborne [pathogens](#), and experiment with different methods of removing harmful bacteria and viruses from food products.

Food preparation, processing, packaging, and storing are thoroughly researched by food scientists to ensure safety of and prolong its [shelf life](#). Scientists might engage in research about new preservatives or packaging techniques to keep food from spoiling. They may also try to process or store food at different temperatures to determine the best way to maintain safety and quality. Dedicated food scientists have had

many breakthroughs in processing and storing technology, such as pasteurization of dairy products and freeze-drying goods.

Engineers in food science design new and more efficient processing equipment. These professionals often focus on increasing the level of automation in machinery to ease the load on workers. Engineers design computer equipment to monitor processing and detect the presence of harmful bacteria. As automatic machinery becomes more popular in processing plants, food scientists typically spend more time interpreting data from computer programs and less time physically manipulating food in its manufacture.

Food science professionals may work for government agencies or parent companies within the [food industry](#) to perform routine health inspections and quality control at processing plants. Quality control personnel select samples of processed goods and perform various tests to make sure they are safe for distribution to the public. Scientists may test the chemical composition of finished products, set expiration dates, and perform taste tests. The safety and quality of groceries that consumers buy is dependent on the work performed by skilled food science experts at all levels of production.

Food science aims to understand food from a scientific perspective. It's not so much focused on health and nutrition, but instead look at the manner in which food is made, and why it is done that way. Food science involves the study of all the processes related to food harvesting, storage, packaging, preparation, and consumption.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполнения устного/письменного перевода текста

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, не содержит фактических ошибок. Терминология использована правильно и единообразно. Перевод отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода. Адекватно переданы культурные и функциональные параметры исходного текста. Допускаются некоторые погрешности в форме предъявления перевода. Перевод полный, без пропусков и произвольных сокращений текста оригинала, допускается одна фактическая ошибка, при условии отсутствия потерь информации и стилистических погрешностей на других фрагментах текста. Имеются несущественные погрешности в использовании терминологии.
«Хорошо»	Перевод в достаточной степени отвечает системно-языковым нормам и стилю языка перевода. Культурные и функциональные параметры исходного текста в основном адекватно переданы. Коммуникативное задание реализовано, но недостаточно оптимально. Допускаются некоторые нарушения в форме предъявления перевода.
«Удовлетворительно»	Перевод содержит фактические ошибки. Низкая коммуникативность и плохая «читабельность» текста затрудняют его понимание. При переводе терминологического аппарата не соблюден принцип единообразия. В переводе нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода. Неадекватно

	решены проблемы реализации коммуникативного задания. Имеются нарушения в форме предъявления перевода.
«Неудовлетворительно»	Перевод содержит много фактических ошибок. Нарушена полнота перевода, его эквивалентность и адекватность. В переводе грубо нарушены системно-языковые нормы и стиль языка перевода. Коммуникативное задание не выполнено. Грубые нарушения в форме предъявления перевода.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению устного/письменного перевода

Правильное понимание и осмысление прочитанного текста, извлечение информации, перевод текста базируются на навыках по анализу иноязычного текста, умений извлекать содержательную информацию из форм языка. При работе с текстом на английском языке рекомендуется руководствоваться следующими общими положениями.

1. Работу с текстом следует начать с чтения всего текста: прочитайте текст, обратите внимание на его заголовок, постарайтесь понять, о чем сообщает текст.
2. Затем приступите к работе на уровне отдельных предложений. Прочитайте предложение, определите его границы. Проанализируйте предложение синтаксически: определите, простое это предложение или сложное (сложносочиненное или сложноподчиненное), есть ли в предложении усложненные синтаксические конструкции (инфинитивные группы, инфинитивные обороты, причастные обороты).
3. Простое предложение следует разобрать по членам предложения (выделить подлежащее, сказуемое, второстепенные члены), затем перевести на русский язык.
4. Сложносочиненное предложение разбейте на простые предложения, входящие в его состав, и анализируйте каждое предложение.
5. Сложноподчиненное предложение выполняет в сложном предложении функцию одного из членов предложения: подлежащего, именной части составного сказуемого, дополнения и обстоятельства.

Придаточные предложения обычно отвечают на те же вопросы, на которые отвечают члены простого предложения, и являются как бы развёрнутыми членами простого предложения. Определите по вопросу к придаточному предложению и союзу его тип и переведите сложноподчинённое предложение.

Рекомендации по овладению навыками чтения сводятся к следующему: определить основное содержание текста по знакомым опорным словам, интернациональной лексике и с помощью лингвистического анализа (морфологической структуры слова, соотношения членов предложения и т.д.); понять значение слов по контексту или интернациональной лексике; выделить смысловую структуру текста, главную и второстепенную информацию; обобщить факты, приведенные в тексте; уметь сделать перевод всего текста или его фрагмента с помощью словаря; изложить результаты своей работы в устной или письменной форме (в зависимости от задания).

При переводе незнакомых слов следует учитывать многозначность и вариативность слов. Исходя из общего содержания переводимого текста, необходимо из представленного в словаре множества значений русского слова выбрать наиболее подходящее.

Важное место при переводе текста имеют интернациональные слова, значение которых можно раскрыть без обращения к словарю, так как они имеют общие корни во многих европейских и русском языках.

Далее следует обратить внимание на устойчивые словосочетания, имеющиеся в каждом языке. Эти устойчивые словосочетания являются неразрывным целым, значение которого не всегда можно уяснить путем перевода составляющих его слов. Поэтому они не могут быть переведены буквально на русский язык. Такие словосочетания рекомендуется выписывать целиком и заучивать наизусть. Значение таких словосочетаний часто приходится искать в специальных словарях.

При переводе с иностранного языка на русский важную роль играют предлоги, поскольку при наличии лишь небольшого количества окончаний они часто являются единственными выразителями отношений между словами в предложении.

Эффективным средством расширения запаса слов служит знание способов словообразования в иностранном языке. Знание значения суффиксов и префиксов поможет легко справиться с переводом на русский язык незнакомого иностранного слова.

Составление вопросов по тексту поможет лучше понять содержание и запомнить новые слова и словосочетания.

Подробный пересказ текста с опорой на план (вопросы) и заменой идиоматических и образных средств выражения в тексте на более простые элементы, имеющие тот же смысл, способствует расширению словарного запаса и развитию навыков иноязычной речи.

Типы ошибок в письменном переводе

1. Языковые ошибки связаны с неправильным, неточным переводом каких-то языковых явлений (слов, словосочетаний, фраз), упущением языковых явлений по причине их незнания или невнимательности студента или привнесением неверной информации. Языковые ошибки могут быть лексические и грамматические. - лексические (неправильный, неточный перевод или отсутствие перевода каких-то слов, словосочетаний или фраз); - грамматические (неправильное определение части речи слова, неправильное определение грамматической формы слова (число имён существительных, время и залог глаголов, степень сравнения прилагательных и т.д.).

2. Речевые ошибки могут быть стилистические и композиционные. - стилистические ошибки связаны с отступлением от стилистических норм языка для данного стиля речи (ошибочное употребление синонимов, нарушение правил сочетаемости и т.д.); - композиционные ошибки связаны с упущением несущественной информации, привнесением лишней информации, которая не приводит к существенному искажению смысла, не совсем точное толкование, которое не ведет к искажению смысла.

Лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту

Пример лексико-грамматических упражнений и упражнений к тексту

1. Look at the Vocabulary and make up your own sentences with the words:

to turn out – выпускать

a science – наука

a Reader – доцент

a Higher Educational Institution - ВУЗ

Soviet of People's Commissars – Совет народных комиссаров

at present – в настоящее время

a contingent – численность

a graduate – выпускник

to transfer – переводить

an economic dislocation – экономический кризис

means – средства

to reorganize – реорганизовывать

the Committee on Higher School – Комитет Высших Школ

the Faculty of Agricultural Mechanization – факультет механизации

Ecological and Land-Improvement faculty – Эколого – мелиоративный факультет

the faculty of Technology of Production and Processing Agricultural Products – факультет технологии производства с\х продукции

full-time student – студент очного отделения

correspondence- course student – студент заочного отделения

specialized secondary educational institution – средне-специальное учебное заведение

to train – обучаться

an education - methodological centre – учебно – методический центр

an accelerated training program – ускоренная программа обучения

to carry out – обеспечивать

a department – кафедра

deserved – заслуженный

a post-graduate – аспирант

a competitor – соискатель

a post graduate course – аспирантура

a hostel – общежитие

a residential house – жилой дом

a canteen – столовая

a fleet of motor vehicles – автопарк

a center of amateur art activities – центр художественной самодеятельности

a centre of pedagogical skills – центр педагогического мастерства

a printing-work – типография

people's economy – народное хозяйство

a capability – возможность, способность

mental outlooks – умственные способности

to expand – расширять

2. Fill in the missing words:

Conditions, deserved, hostel, Higher Educational Institutions, science, Readers, accelerated training program, postgraduate courses.

1. There are a lot of Professors, Candidates and Doctors of ... and
2. They are trained according to the
3. Many postgraduates are studying at the
4. He is a ... worker.
5. I live in a students'
6. There are a lot of ... in Volgograd.
7. They live in very good

3. Read and translate the text

MY UNIVERSITY

Within the years of its existence the University has turned out over 60 thousands of qualified specialists has trained hundreds of Candidates and Doctors of sciences, Readers and Professors. Our Higher Educational Institution is the biggest Agrarian University of the country at present.

In July, 1944, Soviet of People's Commissars took a decision to open the Stalingrad Agricultural Institute in the town of Urupinsk. The contingent of students admitted to the first course was 400 people.

The opening of the Institute took place on October 14-th, 1944.

In spring, 1948, the first graduates were turned out, 178 specialists were sent to the farms of the region and the country.

The same year the Institute was transferred to Stalingrad. In spite of all the difficulties and economic dislocation, the Government managed to find necessary means for the construction of a new complex of buildings for the Institute in Stalingrad.

In April 1994, the Institute was reorganized into the Volgograd State Agricultural Academy according to the decision of the Committee on Higher Schools of Russia.

By that time over 8 thousand students were studying at 6 faculties and the turnout of specialists was over 33 thousand people. And in July, 2004 the 7th faculty of Technology of Production and Processing of Agricultural Products was opened.

In 2012 the Academy was reorganized into the Volgograd State Agrarian University.

There are 7 faculties at the University:

- Agrobiotechnological Faculty;
- Faculty of Engineering and Technologies;
- Faculty of Biotechnologies and Veterinary Medicine;
- Faculty of Applied Economics and Management;
- Ecological and Land-Improvement Faculty;
- Electricity and Power Supply Faculty;

- Faculty of Processing Technologies and Food Systems.

8 thousand students, both full-time and correspondence course students are studying at 7 faculties on nearly 52 specialties. Besides, an educational-methodological centre is functioning successfully where hundreds of graduates from specialized secondary educational institutions are trained according to the accelerated training program.

In 2013 the Institute of Continuing Education started its work on the basis of The Volgograd state agrarian university. This is an innovative model that brings together different levels of education and allows to apply a continuous learning technology. It is achieved through the integration of secondary vocational and higher educational programs based on continuity. Such specialties as «Protection in emergency situations», «Cynology», «Fire safety», «Economics and accounting», «Land management» are especially popular.

The educational process is carried out at 36 Departments by nearly 300 teachers and scientists, including 5 Academicians of Russian Academy of Agricultural science, 6 deserved men of Science of Russian Federation, 17 deserved workers in various branches of people's economy, 65 Professors and over 150 Readers. At present almost 250 postgraduates and over 100 competitors are studying at the postgraduate courses.

Nowadays the Volgograd State Agrarian University includes 6 educational buildings, 6 students' hostels, 4 residential houses for teachers, a canteen, a fleet of motor vehicles, economic base "Gornaya Polyana". This is also a scientific research complex, post-graduate courses, information and analytical center, centers of amateur art activities, center of pedagogical skills improvement, lecture rooms, laboratories, museums, a library, printing-works, and other subdivisions.

The University is rich in good traditions but the most wonderful one is to create all the necessary conditions for students so that they could develop their capabilities, expand their mental outlooks, improve their cultural level, physical state and political education.

4. Answer the questions:

1. When and where was the opening of the VSAA?
2. When was the Institute reorganized?
3. How many faculties are there at the Academy?
4. When was the 7th faculty opened?
5. How many divisions does the Academy have?
6. What do you know about the pedagogical staff?
7. What does the Academy include nowadays?
8. What do you know about the traditions in the VSAA?

5. Translate the sentences into English.

1. В нашем институте 9 факультетов.
2. Численность студентов была более 5 тысяч человек.
3. Мы нашли необходимые средства для поездки.
4. В нашем институте есть студенты очного и заочного отделений.

5. Он учился в средне - профессиональном заведении.
6. В нашем институте есть научно - исследовательский комплекс, лаборатория, типография, библиотека, столовая и другие подразделения.

6. What do we call:

The machine that records voice; the students that study by correspondence; the students of the day (evening) departments; all the professors, lectures and assistants of an institute; a course of study in a university; students who have just started studying at a university; the documents where the examiners register a student's marks.

7. Fill in the blanks with one of the words given below:

Ill-bred, well-stocked, well-read, well-equipped, well-known, ill-tempered, well-timed, well-meant, well-informed

1. If one lacks manners, we say he is 2. If there is a good choice of books at the library, we say it is ... with books.3. If a man knows literature well, we say he is 4. If a language laboratory has a lot of tape-recorders of the latest model, we say it is 5. If a man is always quarrelling with his friends, we say he is 6. If a writer is popular with the readers, we say he is 7. If one has access to reliable information, he is 8. If you said something with a good intention, your words were 9. If one does something at a very suitable moment, it is

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполнения лексико-грамматических упражнений, упражнений к тексту

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Задание выполнено полностью. Допустим один недочет. Правильный выбор стилового оформления речи
«Хорошо»	Задание выполнено не полностью. Имеются 2-3 недочета. Есть недочеты в стилевом оформлении речи.
«Удовлетворительно»	Задание выполнено частично. Есть серьезные ошибки в содержании. Не соблюдается стиловое оформление.
«Неудовлетворительно»	Задание не выполнено.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению лексико-грамматических упражнений, упражнений к тексту

Методические указания по работе с лексикой:

- При составлении списка слов и словосочетаний по какой-либо теме (тексту), при оформлении лексической картотеки или личной тетради- словаря вы должны выписывать из англо-русского словаря лексические единицы в их исходной форме, то есть: имена существительные – в именительном падеже единственного числа (целесообразно также указать форму множественного числа, например: shelf - shelves, man - men, text – texts; глаголы – в инфинитиве (целесообразно

указать и другие основные формы глагола – Past и Past Participle, например: teach – taught – taught, read – read – read и т.д.).

- Заучивать лексику необходимо с помощью двустороннего перевода (с английского языка – на русский, с русского языка – на английский) с использованием разных способов оформления лексики (списка слов, тетради-словаря, картотеки).

- Для закрепления лексики целесообразно использовать примеры употребления слов и словосочетаний в предложениях, а также словообразовательные и семантические связи заучиваемых слов (однокоренные слова, синонимы, антонимы).

- Для формирования активного и пассивного словаря необходимо освоение наиболее продуктивных словообразовательных моделей английского языка.

Методические указания по работе с грамматическим материалом:

При работе с грамматическими упражнениями вы должны, во-первых, внимательно изучить правило по конкретной теме. При изучении определенных грамматических явлений английского языка необходимо использовать схемы, таблицы из справочников по грамматике и составлять собственные конспекты к конкретному материалу, тщательно выполнять устные и письменные упражнения и готовить их к контролю без опоры на письменный вариант, чтобы обеспечить прочное усвоение грамматического материала.

Например, Задание: Запиши предложение, переведи его и определи порядок слов в предложении.
Is he going to school now? = Он сейчас идёт в школу?

1. Читаете и записываете предложение.

2. Читаете правило по теме «Порядок слов в предложении»

Следует отметить, что английский язык – это язык твёрдого порядка слов в предложении, т. е. каждый член предложения имеет своё определённое место.

Порядок слов в вопросительном предложении отличается от порядка слов в повествовательном предложении. Это отличие заключается в том, что глагол-связка, вспомогательный или модальный глагол, входящий в состав сказуемого, ставится в начале предложения перед подлежащим.

Сказуемое, таким образом, расчленяется на две части, отделяемые одна от другой подлежащим: Когда в составе сказуемого повествовательного предложения нет вспомогательного глагола, т. е. когда сказуемое выражено глаголом в Present Indefinite и Past Indefinite, то перед подлежащим ставятся соответственно формы do/does или did, смысловые же глаголы ставятся в форме инфинитива (без частицы to) после подлежащего.

Порядок остальных членов предложения остаётся таким же, как и в повествовательном предложении.

3. Составляете опорную таблицу, схему по правилу.

4. Делаете упражнение согласно правилу.

Методические указания по выполнению упражнений к тексту

Правильное понимание и осмысление прочитанного текста, извлечение информации, перевод текста базируются на навыках по анализу иноязычного текста, умений извлекать содержательную информацию из форм языка. При работе с текстом на английском языке вы должны руководствоваться следующими общими положениями:

- Работу с текстом вы должны начать с чтения всего текста: прочитайте текст, обратите внимание на его заголовок, постарайтесь понять, о чем сообщает текст.

- Затем приступите к работе на уровне отдельных предложений. Прочитайте предложение, определите его границы. Проанализируйте предложение синтаксически: определите, простое это предложение или сложное (сложносочиненное или сложноподчиненное), есть ли в предложении усложненные синтаксические конструкции (инфинитивные группы, инфинитивные обороты, причастные обороты).

Этапы работы с текстом.

1. Предтекстовый этап. Задачи на этом этапе – дифференциация языковых единиц и речевых образцов, их узнавание в тексте, языковая догадка.

Примерные задания для данного этапа:

- прочтите заголовок и скажите, о чем (о ком) будет идти речь в тексте;
- ознакомьтесь с новыми словами и словосочетаниями (если таковые даны к тексту с переводом); не читая текст, скажите, о чем может идти в нем речь;
- прочитайте и выпишите слова, обозначающие... (дается русский эквивалент);
- выберите из текста слова, относящиеся к изучаемой теме;
- найдите в тексте незнакомые слова.

2. Текстовый этап. Данный этап предполагает использование различных приемов извлечения информации и трансформации структуры и языкового материала текста.

Примерные задания для данного этапа:

- прочтите текст;
- выделите слова (словосочетания или предложения), которые несут важную (ключевую информацию);
- выпишите или подчеркните основные имена (термины, определения, обозначения);
- замените существительное местоимением по образцу;
- сформулируйте ключевую мысль каждого абзаца;
- отметьте слово (словосочетание), которое лучше всего передает содержание текста (части текста).

3. Послетекстовый этап. Этот этап ориентирован на выявление основных элементов содержания текста.

Примерные задания для данного этапа:

- озаглавьте текст;
- прочтите вслух предложения, которые поясняют название текста;
- найдите в тексте предложения для описания ...
- подтвердите (опровергните) словами из текста следующую мысль ...
- ответьте на вопрос;
- составьте план текста;
- выпишите ключевые слова, необходимые для пересказа текста;
- перескажите текст, опираясь на план;

- перескажите текст, опираясь на ключевые слова;
- составьте реферирование текста.

Реферирование текста

Перечень тем с текстами для реферирования:

Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия

Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия

Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете

Тема 3. Сельское хозяйство

Раздел 2. Пищевая промышленность

Тема 4. Что такое пищевая промышленность

Тема 5. История пищевой промышленности

Тема 6. Молочные продукты в русской кухне

Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания

Тема 8. Еда и ее значение для здорового образа жизни

Тема 9. Хранение пищевых продуктов

Тема 10. Технология производства макаронных изделий

Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий

Тема 12. Основные методы приготовления пищи, используемые в кулинарии.

Пример текста для выполнения реферирования

What is a Food Technologist?

A food technologist is a science and engineering expert who researches and develops strategies to process, package, and safely distribute food products. Some professionals work in laboratories to investigate the physical and chemical properties of foods, while others are employed by processing plants to design new production techniques. In addition, a food technologist may apply his or her specialized knowledge to the development of better quality-control programs, shipping methods, and government standards. Ultimately, technologists ensure the foods citizens consume are safe and nutritious.

Food technology is often described as the practical application of food science, the study of plant and animal products consumed by humans. A food technologist uses the principle findings of scientific research to determine how to improve a product's nutritional value and extend its shelf life. Experts who work in research laboratories conduct experiments with different types of additives, preservatives, and packaging materials. They set recommendations for storage temperatures and preparation techniques to help consumers avoid eating bad food. Additionally, some researchers are involved in studies to create dishes and recipes that are generally healthier than existing options.

Many food technologists are involved with improving manufacturing strategies and quality-control standards. Professionals who work at processing plants apply their knowledge of engineering to design more efficient systems and equipment to prepare food products for distribution. They implement quality-

control guidelines and supervise workers to make sure products are not contaminated when they leave facilities.

A food technologist who works for a government agency might be responsible for inspecting farms and processing plants to ensure compliance with sanitation laws. He or she may also become involved in creating surveys, publications, and materials to improve the public's awareness of issues surrounding the consumption of food. A food technologist might help to create better nutritional guidelines or advise farmers and ranchers on how to improve the quality and quantity of their goods.

A bachelor's degree in food or agricultural science is usually sufficient to find a food technologist job in a manufacturing plant, though an advanced degree generally is required to work as a researcher or government official. Many new workers decide to pursue voluntary certification from respected national organizations in order to improve their credentials and their chances of finding jobs. Technologists usually begin their careers as assistants so they can gain practical, supervised experience in the field. With several months or years of training, successful workers are given more responsibilities and allowed to conduct independent research.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам реферирования текста

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Основная информация извлечена из текста с максимальной полнотой и точностью. Отсутствует избыточная информация. Высказано собственное отношение к проблеме, обозначенной в предложенном тексте. Сообщение характеризуется логичностью и аргументированностью. Отсутствуют ошибки языкового характера.
«Хорошо»	Основная информация извлечена из текста полно и точно. Отсутствует избыточная информация. Высказано собственное отношение к проблеме, обозначенной в предложенном тексте. Адекватная реакция на дополнительные вопросы преподавателя. Речь правильная, допускаются незначительные ошибки языкового характера.
«Удовлетворительно»	Основная информация отделена от второстепенной. Присутствует избыточная информация. Речевая активность аспиранта невысокая, но ответы на вопросы преподавателя достаточно осознанные. Допускается значительное количество ошибок языкового характера, не затрудняющих понимание и не искажающих смысла
«Неудовлетворительно»	Неумение разделить основную информацию от второстепенной, попытки реферирования сводятся к воспроизведению готовых предложений из текста. Речевая активность аспиранта низкая. Реакция на вопросы преподавателя отсутствует или неадекватная, большое количество ошибок языкового характера.

Методические рекомендации обучающимся по составлению реферирования текста

1. Реферирование - краткое изложение текста с элементами анализа по определенному плану.
2. Пункты реферирования, которые нужно затронуть находятся в плане.
3. Вы берете начало фразы из плана и дописываете его по тексту.
4. *Заголовок текста* (выбираем одно предложение из 2-х).
5. *Автор текста* (выбираем одно предложение из 2-х).
6. *Главная идея текста* (выбираем одно предложение).
7. *Содержание текста* (рассматриваем, о чем рассказывается в начале, в середине и в конце текста, какие выводы делаются. Добавляем предложения из текста для подтверждения).
8. *Ваше мнение относительно прочитанного* (пишем, какое впечатление у вас о тексте, объясняем, почему. 1-2 предложения).

ПЛАН РЕФЕРИРОВАНИЯ ТЕКСТОВ

1. *Заголовок текста (the head-line).*

- The text is head-lined ... — Текст озаглавлен...
- The head-line of the text under discussion is ... — Заголовок обсуждаемого текста...

2. *Автор текста (The author of the text).*

- The author of the text is ... — Автором текста является...
- The text is written by ... — Текст написан (тем-то)...

3. *Главная идея текста (The main idea of the text).*

- The main idea of the text is ... — Главной идеей текста является...
- The text is about... — Текст рассказывает о...
- The text deals with ... — В тексте рассматривается вопрос о...
- The text touches upon ... — Текст затрагивает вопрос о ...
- The purpose of the text is to give the reader some information on ... — Цель текста - дать читателю некоторую информацию о...

4. *Содержание текста (The contents of the text).*

- The author starts telling the readers about ... — Автор начинает свой рассказ...
- The author writes (states, thinks) that ... — Автор пишет (утверждает, думает), что...
- According to the text ... — В соответствии с текстом...
- Further the author says that — В дальнейшем автор пишет, что...
- In conclusion ... — В заключение...
- The author comes to the conclusion that ... — Автор, делает вывод, что...

5. *Ваше мнение относительно прочитанного (Your opinion of the text).*

- I found the article (the text) interesting (important, dull, too hard to understand) because ... — По моему, текст интересен (важен, скучен, слишком сложен для понимания) потому что...

Устный отчет

Подготовка устного отчета по следующим темам:

Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия

Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия

Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете

Тема 3. Сельское хозяйство

Раздел 2. Пищевая промышленность

Тема 4. Что такое пищевая промышленность

Тема 5. История пищевой промышленности

Тема 6. Молочные продукты в русской кухне

Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания

Тема 8. Еда и ее значение для здорового образа жизни

Тема 19. Хранение пищевых продуктов

Тема 10. Технология производства макаронных изделий

Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий

Тема 12. Основные методы приготовления пищи, используемые в кулинарии.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам устного отчета

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Коммуникативная задача решена полностью. Высказывание логично, лексика соответствует поставленной задаче, использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям обучения языку, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи.
«Хорошо»	Коммуникативная задача решена полностью. Высказывание логично, использованы средства логической связи. Лексика соответствует поставленной задаче и требованиям. Используемые лексические средства адекватны и разнообразны. Но имеются незначительные ошибки. Используются разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей. Нечастые грамматические погрешности в речи студентов не вызывают затруднений в понимании его коммуникативных намерений. Речь понятна: в произношении студента отсутствуют существенные погрешности. Ударение в словах и фразах соблюдается. Интонационное оформление правильное.
«Удовлетворительно»	Коммуникативная задача решена, но лексико-грамматические погрешности препятствуют пониманию. Задание выполнено не

	полностью: содержание отражает не все аспекты, указанные в задании, высказывание не всегда логично. Используемый словарный запас соответствует поставленной задаче, однако случаются отдельные неточности в употреблении слов, либо словарный запас ограничен, но использован правильно. Имеется ряд грамматических ошибок, не затрудняющих понимание текста.
«Неудовлетворительно»	Коммуникативная задача не решена. Задание не выполнено: цель общения не достигнута. Словарный запас студента не достаточен для выполнения поставленной задачи. Неправильное использование грамматических структур делает невозможным выполнение поставленной задачи. Речь почти не воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок и интонационных ошибок, что значительно препятствует пониманию речи студента.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к устному отчету

Устный отчет или устная тема – 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.

Работу по подготовке устного монологического высказывания по определенной теме следует начать с изучения тематических текстов-образцов. В первую очередь необходимо выполнить фонетические, лексические и лексико-грамматические упражнения по изучаемой теме, усвоить необходимый лексический материал, прочитать и перевести тексты-образцы, выполнить речевые упражнения по теме. Затем на основе изученных текстов нужно подготовить связное изложение, включающее наиболее важную и интересную информацию. При этом необходимо произвести обработку материала для устного изложения с учетом индивидуальных возможностей и предпочтений студента, а именно:

- 1) заменить трудные для запоминания и воспроизведения слова известными лексическими единицами;
- 2) сократить «протяженность» предложений;
- 3) упростить грамматическую (синтаксическую) структуру предложений;
- 4) произвести смысловую (содержательную) компрессию текста: сократить объем текста до оптимального уровня (не менее 20 предложений).

Обработанный для устного изложения текст необходимо записать в рабочую тетрадь, прочитать несколько раз вслух, запоминая логическую последовательность освещения темы, и пересказать.

Следует обратить особое внимание на особенности артикуляции иностранного языка по сравнению с артикуляцией родного языка; понять систему гласных и согласных звуков и букв; уметь воспроизводить образцы речи (развертывание микродиалога по фразам-клише); спонтанно употреблять знакомые реплики в конкретной ситуации общения; научиться строить собственный вариант диалога или монолога в заданной коммуникативной ситуации.

Овладеть устной речью могут помочь подстановочные упражнения, содержащие микродиалог с пропущенными репликами (включая работу с магнитофоном); пересказ текста от разных лиц; построение собственных высказываний в конкретной ситуации (в классе, на улице; дома и т.д.); придумывание рассказов, историй, высказываний по заданной теме или по картинке; выполнение ролевых заданий.

Особое внимание для развития навыков устной иноязычной речи следует уделять просмотру аутентичных видеофильмов, использованию компактных дисков, содержащих специальные программы по различной тематике (студенческая жизнь, путешествие, проблемы питания в современных условиях и т.д.).

Обогатить словарный запас помогут словари, книги, газетные тексты, а также оригинальная литература по специальности. Незнакомые слова и выражения следует выписывать в отдельную тетрадь (словарик) или на карточки в исходной форме с соответствующей характеристикой (например, употребление существительного только в единственном или множественном числе, глагола в неопределенной форме, форме прошедшего времени, страдательного причастия, указания степени сравнения для прилагательного и т.д.)

3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Выполнение контрольных работ предполагает теоретическое и практическое знание основ курса «Иностранный язык в профессиональной деятельности», а также способность использовать основы переводоведения и работы с иностранными профессиональными текстами, статьями, научными работами.

Контрольная работа для заочной формы обучения

ВАРИАНТ 1

Задание 1. Translate the text in writing. Learn 15 sentences for exam:

TYPES AND COMPOSITION OF FROZEN DESSERTS

By varying quantities of main ingredients, numerous types of frozen dairy desserts can be produced

Ice cream and ice milk. Major components of ice cream are known to be milk fat, nonfat milk solids, sugar, stabilizer, and flavouring. There exist a wide range for producers to vary content of both milk fat and nonfat milk solids, the quantity of one component being increased, the quantity of the other being decreased. Ice cream has the highest fat content, ranging from 10 to 20 percent.

Frozen custard, or French ice cream, is basically the same formula as ice cream except that in finished form it must contain at least 1.4 percent egg yolk solids.

Plain ice creams contain colouring and flavouring ingredients (such as vanilla, coffee and maple syrup) no more than 5 percent of their unfrozen volume

Ice milk may be more commonly called "light" or "reduced-fat" ice cream. It contains between 2 and 7 percent milk fat and at least 11 percent total milk solids.

The first step in ice cream making is formulating a suitable mix, the latter being composed of a combination of dairy ingredients, such as fresh milk and cream, frozen cream, condensed or dried skim, buttermilk, dairy whey, or whey protein concentrate. Sugars may include sucrose, corn syrup, honey, and other syrups. Stabilizers and emulsifiers are added in small amounts to help prevent formation of ice crystals, particularly during temperature fluctuations in storage.

The ice cream mix is pasteurized at no less than 79°C for 25 seconds. The heated mix is typically homogenized in order to assure a smoother body and texture.

After homogenization, the hot mix is quickly cooled to 4.4°C. The mix must age at this temperature for at least four hours to allow the fat to solidify and fat globules to clump¹. This ageing process results in quicker freezing and a smoother product.

Semifrozen ice cream leaving the freezer at a temperature between -9° and -5°C is placed in a suitable container and conveyed to a blast freezer⁴, where temperatures are in the range of -29° to -34°C. Rapid freezing at this stage prevents the formation of large ice crystals and favours a smooth body and texture.

Much of the appeal of ice cream comes from the variety of standard mixes and flavours available throughout the year. Most ice cream manufacturers make a standard mix consisting of milk, cream, sugars, and stabilizers, to which flavours may be added just prior to freezing. There exist various types of flavours, such as high-volume flavours (vanilla, chocolate, strawberry), with large particles (fruit, nuts, cookies, or candy parts), so they are added at different stages of the process.

Being kept below -23° C and protected from temperature fluctuations, ice cream and other frozen desserts require no preservatives and have long shelf lives. Airtight⁶ packaging materials have made it possible to store frozen products for six months or longer without loss of flavour or body and texture.

Sherbets. They are characterized by a sweet but tart flavour and a low content of total milk solids (usually 3 to 5 percent.) Most standards require between 1 and 2 percent milk fat and between 2 and 5 percent total milk solids. Sherbet contains considerably more sugar and less air than ice cream (the target overrun is 30 to 40 percent), and therefore it is heavier and often contains more calories per serving.

Ices. Being similar to sherbet, but containing no milk solids, water ices are usually composed of sugar (30 percent), fruit juice (20 percent), flavouring, colour, stabilizer (0.2 to 0.6 percent), citric acid, and water.

Задание 2. Say in which sentences the word " manufacturing" is translated into Russian by means of a noun. Translate into Russian.

1. The manufacturing of ice cream is one of well-developed branches of dairy industry.
2. Manufacturing ice cream is known to have increased dramatically in America at the beginning of the 20th century.
3. Manufacturing "reduced fat" ice cream producers try to meet the needs of consumers.
4. Without manufacturing refrigerated tank-trucks it was impossible to deliver frozen products at a long distance.
5. Due to manufacturing various flavouring ingredients it has become possible to increase a variety of ice creams produced.

Задание 3. Use the verbs in brackets in the form of gerund or infinitive, add prepositions where necessary and translate.

1. After (to develop) mechanical refrigeration manufacturers had no difficulty (to start) (to produce) ice cream for mass consumption.
2. People tried (to make) ice desserts thousands of years ago.
3. The company tried (to install) the new refrigeration equipment as soon as possible and succeeded (to commission) the new shop by summer.
4. The new brand of ice cream needs (to advertise).

5. Reduced-fat ice cream became popular and started (to be produced) on a large scale after a campaign for healthy food was launched in America.

Задание 4. Choose the proper -ing form and translate.

1. After (leaving/being left) the freezer at 9°C semifrozen ice cream is placed in a suitable container.
2. Consumers were informed of producers (having added/having been added) chocolate, vanilla, fruit and other flavours to frozen desserts.
3. Some people enjoy (having eaten/eating) dietetic and diabetic frozen desserts as they contain less fat.
4. We know of Frank Epperson (having invented/having been invented) Popsicles in 1923.
5. The shelf life of dried milk products was extended due to their (having been dried/being dried) to less than 4 percent moisture.

Задание 5. Translate into English parts of sentences given in Russian using proper forms of gerund or infinitives. Pay attention to use of prepositions and translate.

1. Stabilizers and emulsifiers are added to ice cream (с целью предотвращения образования кристаллов льда).
2. The manager intends (внести) some innovations in the method (производства) ice cream.
3. Manufacturers (обогащают) evaporated milk with vitamins A and D.
4. Water is removed from milk (для удлинения срока хранения).
5. Ultrahigh temperature processing and aseptic packaging techniques (не дают густенному молоку портиться) for several months.

Задание 6. Say in which sentences there are modal verbs. Translate into Russian.

1. To obtain condensed milk water should be partially removed from the mixture of milk and suitable sweetener.
2. All dairy products must be labeled before selling.
3. Evaporated milk has to be fortified with vitamins A and D to meet the required standards.
4. Most products have to be dried to less than 4 percent moisture to prevent bacterial growth.
5. Sweetened condensed milk ought to be pasteurized before being placed in a container.
6. Rapid freezing of ice cream mixture was to prevent the formation of large ice crystals.

Задание 7

Напишите реферирование текста из Задания 1 (12-15 предложений).

Задание 8

Напишите эссе-рассказ о себе и будущей профессиональной деятельности (200-250 слов)

ВАРИАНТ 2

Задание 1. Translate the text in writing. Learn 15 sentences for exam:

THE CHEESE-MAKING PROCESS

There exist more than 2000 names of cheeses, although sometimes similar products have different names. Different types of cheese can be classified in many ways, but the most commonly used classification is based on cheese hardness (consistency) or ripening method. Thus, cheeses are classified as:

- very hard (30 to 35 percent moisture, ripened by bacteria Romano, Parmesan);
- hard (35 to 40 percent moisture, ripened by bacteria without eyes such as Cheddar, colby, provolone or with eyes such as Swiss, Emmentaler);
- semisoft (40 to 45 percent moisture, ripened principally by bacteria (Muenster, asigo) or by bacteria and microorganisms on surface (limburger, Port du Salut) or by blue mould in the interior (Roquefort, Gorgonzola, Stilton);
- soft (ripened by surface microorganisms with 45 to 52 percent moisture such as Brie, Camembert or unripened with 52 to 80 percent moisture such as cottage, cream, pizza).

The cheese-making process consists of removing the major part of the water contained in fresh fluid milk while retaining most of the solids. Since storage life increases as water content decreases, cheese-making can also be considered a form of food preservation through the process of milk fermentation. The fermentation of milk into finished cheese requires several essential steps: 1) preparing and inoculating the milk with lactic-acid – producing bacteria, 2) curdling the milk, 3) cutting the curd, 4) shrinking the curd (by cooking), 5) draining or dipping the whey, 6) salting, 7) pressing, and 8) ripening. These steps begin with four basic ingredients: milk, microorganisms, rennet, and salt.

Inoculation and curdling. Milk for cheese-making is supposed to be of the highest quality. Good farm sanitation and pasteurization or partial heat treatment are important to the cheese-making process, for the natural microflora presented in milk frequently include undesirable types called psychrophiles. In addition, the milk must be free of substances that may inhibit the growth of acid-forming bacteria (e.g., antibiotics). Milk is often pasteurized to destroy pathogenic microorganisms and to eliminate spoilage and defects induced by bacteria. However, since pasteurization destroys the natural enzymes found in milk, cheese produced from pasteurized milk ripens less rapidly and less extensively than most cheese made from raw or lightly heat-treated milk.

During pasteurization, the milk may be passed through a standardizing separator to adjust the fat-to-protein ratio of the milk. In some cases the cheese yield is improved by concentrating protein in a process known as ultrafiltration¹. The milk is then inoculated with fermenting microorganisms and rennet which promote curdling.

Different fermenting microorganisms carrying out the anaerobic conversion of lactose into lactic acid, the type of organisms used depends on the variety of cheese and on the production process. Rennet is an enzymatic preparation that is usually obtained from the fourth stomach of calves. It contains a number of proteolytic (protein-degrading) enzymes, including rennin and pepsin. Some cheeses, such as cottage cheese and cream cheese, are produced by acid coagulation alone. In the presence of lactic acid, rennet, or both, the milk protein casein clumps together and precipitates out of solution; and it is this process that is known as curdling, or coagulation. Coagulated casein assumes a solid or gellike structure (the curd), which traps most of the fat, bacteria, calcium, phosphate, and other particulates. The remaining liquid (the

whey) contains water, proteins resistant to acidic and enzymatic denaturation (e.g., antibodies), carbohydrates (lactose), and minerals.

Lactic acid produced by the starter culture organisms has several functions. It promotes curd formation by rennet, which activity requires an acidic pH, causes the curd to shrink, enhances whey drainage, and helps prevent the growth of undesirable microorganisms during cheese-making and ripening. In addition, acid affects the elasticity of the finished curd and promotes fusion of the curd into a solid mass. Being released by the bacterial cells, enzymes influence flavour development during ripening.

Salt added to the curd not only enhances flavour, but it helps to withdraw the whey from the curd and inhibits the growth of undesirable microorganisms as well.

Задание 2. Open the brackets using the verbs in forms of Conditional I.

1. Provided milk (to store) in a canteen made from animal's stomach, the enzyme rennin (to cause) milk coagulation.
2. If producers (to use) immobilized enzymes, they (to accelerate) ripening of cheese.
3. If heat and acid (to use), precipitation of casein (to occur).
4. Unless operations in cheese-making (to automate), it (to be difficult) to avoid accidental changes in cheese quality.
5. If the curd (not to press) adequately, it (to contain) a large amount of water.

Задание 3. Open the brackets using the verbs in proper forms of Conditionals II and III.

1. If we changed temperature and humidity, the cheese (to ripen) under specific conditions.
2. Most natural enzymes of milk would remain active in cheese if the pH (to be) favourable.
3. Unless temperature were below 15°C, yeasts and molds (to grow) rapidly.
4. If the equipment were washed more carefully, bacteria (not to cause) the spoilage of cottage cheese.
5. Packaged cheese would be protected from undesirable effects of heat and harmful microorganisms if it (to cool) slowly to room temperature.

Задание 4. Group the sentences into those where the emphatic construction "It is... that (who) ..." is used and those with the construction "It is necessary that...". There may be sentences not belonging to either group.

1. It is known that lipases and proteases will break down fat and protein if the pH is favourable.
2. It is the coagulability of casein in milk that is especially important in cheese-making process.
3. It is the ripening time that influences flavour and texture of cheeses.
4. It is necessary that low temperature should be maintained in cottage cheese-making process.
5. It was the Romans who brought knowledge of cheese-making to England.

Задание 5. Open the brackets using the verbs in proper forms. Add prepositions where necessary.

1. Nowadays most cheese (to produce) commercially. Mechanized and automated processes (to develop) and (to apply) in large plants.
2. Some cheeses (to make) by (to use) proteins.
3. Casein (can/to precipitate) by (to lower) the pH to its isoelectric point with acid.

4. Immigrants from Europe (to bring) love for cheese and their knowledge of processes (to need) in order (to make) cheese in America.
5. The details of cutting, stirring, heating, draining, pressing, and salting the curd, and curing the cheese (to vary) in order (to produce) characteristics peculiar to each kind of cheese.
6. The widely (to accept) method of cheese classification (to base) on the consistency of body and the method (to ripen).
7. Hardness in cheese (to control) mainly by moisture content.
8. Moisture (must/to incorporate) in butter in the highest possible concentrations, but fat (must not/to be) below 80 percent (to meet) the legal standard.
9. Cream (to separate) from whey often (to add) to other cream or (to churn) in order (to produce) butter.
10. Cultured cream butter (to make) from cream that (to inoculate) with butter culture and (to incubate).
11. Butter (can/'to store) for a long time (to compare) with many other forms of milk fat.

Задание 6. Say in which sentences there are modal verbs. Translate into Russian.

1. To obtain condensed milk water should be partially removed from the mixture of milk and suitable sweetener.
2. All dairy products must be labeled before selling.
3. Evaporated milk has to be fortified with vitamins A and D to meet the required standards.
4. Most products have to be dried to less than 4 percent moisture to prevent bacterial growth.
5. Sweetened condensed milk ought to be pasteurized before being placed in a container.
6. Rapid freezing of ice cream mixture was to prevent the formation of large ice crystals.

Задание 7

Напишите реферирование текста из Задания 1 (12-15 предложений).

Задание 8

Напишите эссе-рассказ о себе и будущей профессиональной деятельности (200-250 слов)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Работа выполнена по стандартной разработанной методике, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, тема раскрыта полностью, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, сделаны аргументированные выводы. Работа выполнена творчески, самостоятельно, соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в

	освещении вопросов, а также работа выполнена самостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические указания к выполнению контрольной работы:

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Задания 1-30	Задания 1-2	Задания 1-12

Задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

Подготовьте ответ по одному из вопросов

1. Порядок слов в разных типах предложений.
2. Общий и специальный вопросы.
3. Альтернативный и разделительные вопросы.
4. Личные местоимения, особенности употребления
5. Притяжательные местоимения.
6. Спряжение глаголов разных видов в настоящем времени.
7. Артикли, их виды и употребление.
8. Неопределенный артикль.
9. Прошедшее время глаголов,
10. Образование прошедшего времени и особенности употребления.
11. Отрицание в повествовательном

12. Отрицание в вопросительных предложениях.
13. Степени сравнения прилагательных
14. Степени сравнения наречий.
15. Модальные глаголы.
16. Вспомогательные глаголы
17. Будущее время глагола, особенности его употребления и образования.
18. Замещения будущего времени настоящим.
19. Действительный залог.
20. Страдательный залог.
21. Имя числительное
22. Порядковые числительные.
23. Количественные числительные.
24. Причастие прошедшего времени.
25. Повелительное наклонение
26. Сослагательное наклонение
27. Изъявительное наклонение
28. Сложные предложения.
29. Прямая речь
30. Косвенная речь.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ

Перечень заданий для проведения промежуточной аттестации:

1. Прочитайте и письменно переведите текст, используя словарь.
2. Сделайте реферирование текста (15-17 предложений).

Пример текста для чтения, перевода и реферирования

What is a Food Technologist?

A food technologist is a science and engineering expert who researches and develops strategies to process, package, and safely distribute food products. Some professionals work in laboratories to investigate the physical and chemical properties of foods, while others are employed by processing plants to design new production techniques. In addition, a food technologist may apply his or her specialized knowledge to the development of better quality-control programs, shipping methods, and government standards. Ultimately, technologists ensure the foods citizens consume are safe and nutritious.

Food technology is often described as the practical application of food science, the study of plant and animal products consumed by humans. A food technologist uses the principle findings of scientific research to determine how to improve a product's nutritional value and extend its shelf life. Experts who work in research laboratories conduct experiments with different types of additives, preservatives, and

packaging materials. They set recommendations for storage temperatures and preparation techniques to help consumers avoid eating bad food. Additionally, some researchers are involved in studies to create dishes and recipes that are generally healthier than existing options.

Many food technologists are involved with improving manufacturing strategies and quality-control standards. Professionals who work at processing plants apply their knowledge of engineering to design more efficient systems and equipment to prepare food products for distribution. They implement quality-control guidelines and supervise workers to make sure products are not contaminated when they leave facilities.

A food technologist who works for a government agency might be responsible for inspecting farms and processing plants to ensure compliance with sanitation laws. He or she may also become involved in creating surveys, publications, and materials to improve the public's awareness of issues surrounding the consumption of food. A food technologist might help to create better nutritional guidelines or advise farmers and ranchers on how to improve the quality and quantity of their goods.

A bachelor's degree in food or agricultural science is usually sufficient to find a food technologist job in a manufacturing plant, though an advanced degree generally is required to work as a researcher or government official. Many new workers decide to pursue voluntary certification from respected national organizations in order to improve their credentials and their chances of finding jobs. Technologists usually begin their careers as assistants so they can gain practical, supervised experience in the field. With several months or years of training, successful workers are given more responsibilities and allowed to conduct independent research.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

Подготовить устное высказывание по одной из следующих тем:

Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия

Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете

Тема 3. Сельское хозяйство

Тема 4. Что такое пищевая промышленность

Тема 5. История пищевой промышленности

Тема 6. Молочные продукты в русской кухне

Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания

Тема 8. Еда и ее значение для здорового образа жизни

Тема 19. Хранение пищевых продуктов

Тема 10. Технология производства макаронных изделий

Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий

Тема 12. Основные методы приготовления пищи, используемые в кулинарии.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся

	обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится согласно учебному плану в форме зачета и экзамена.

На зачёт выносятся лексические и грамматические темы, изученные в рамках данного семестра. Каждому студенту необходимо дать ответ на теоретический вопрос, касающийся знания правил, и перевести текст профессиональной направленности, выполнить задания, данные к нему. При переводе текста студентам разрешается пользоваться словарём. На подготовку ответа отводится 20 минут: 10 минут на практическое задание и 10 минут на теоретическое задание. Бланки ответов студентов не предусмотрены, так как студент отвечает устно.

Оценивание производится по традиционной шкале: зачтено, незачтено.

Зачет с оценкой включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. На зачет с оценкой выносятся лексические и грамматические темы, изученные в рамках всего курса обучения. Каждому студенту необходимо ответить одну устную тему, дать ответ на теоретический вопрос, касающийся знания правил, и перевести текст профессиональной направленности, выполнить задания, данные к нему. При переводе текста студентам разрешается

пользоваться словарём. На подготовку ответа отводится 20 минут: 10 минут на практическое задание и 10 минут на теоретическое задание.

Форма проведения зачета с оценкой (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам дифференцированного зачета выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Какой тип вопросов задается к любому члену предложения при помощи союза <i>or</i>? 1) специальный; 2) общий; 3) разделительный; 4) альтернативный. Ответ: Обоснование: _____ _____ _____ _____	4 Альтернативный вопрос или Alternative Question — это вид вопроса, который предоставляет возможность сделать выбор между несколькими вариантами при помощи союза <i>or</i>.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какое время обычно используется для выражения того, что происходит в момент речи? 1) Present Simple 2) Future in the Past	3 Настоящее продолженное или Present Continuous показывает действие происходящее в

	3) Present Continuous 4) Future Continuous Ответ: Обоснование: 	момент речи, сейчас
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Как называются глаголы, которые образуют прошедшее время и причастие прошедшего времени добавлением d, -ed к основе глагола? 1) правильные глаголы 2) неправильные глаголы 3) инфинитив 4) нет правильного ответа Ответ: Обоснование:	1 Правильные глаголы в английском языке (regular verbs) – это те глаголы, прошедшая форма которых образуется по правилам, с помощью добавления окончания –ed/d
4	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какие временные формы имеет модальный глагол can? 1) to be able to 2) can 3) canned 4) could Ответ: Обоснование:	24 can (для настоящего времени) и could (для прошедшего времени)

5	Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Как образуется сравнительная степень прилагательных? 1) при помощи слова more; 2) при помощи суффикса -er; 3) при помощи слова the most; 4) нет правильного ответа. Ответ: Обоснование: _____ _____ _____ _____	12 Сравнительная степень коротких прилагательных образуется при помощи суффикса – er. У прилагательных, которые состоят из более чем 2 слогов, сравнительная степень образуется при помощи слова more.

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соедините части таблицы таким образом, чтобы составить предложения.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

1	Agriculture supplies people with food and clothing.	А	Сельское хозяйство – важная отрасль экономики.
2	People began to grow crops many thousand years ago.	Б	Жизнь невозможна без растений.
3	Life is impossible without plants.	В	Сельское хозяйство снабжает людей пищей и одеждой.
4	Agriculture is an important branch of economy.	Г	Люди начали выращивать сельскохозяйственные культуры много тысячелетий тому назад.
		Д	Существует две отрасли сельского хозяйства – растениеводство и животноводство

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1В2Г3Б4А

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Сопоставьте прилагательные с существительными. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>developed</td><td>А</td><td>выращиваемый</td></tr><tr><td>2</td><td>grown</td><td>Б</td><td>известный</td></tr><tr><td>3</td><td>known</td><td>В</td><td>подпочвенный</td></tr><tr><td>4</td><td>subsoil</td><td>Г</td><td>продвинутый</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>развитый</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	developed	А	выращиваемый	2	grown	Б	известный	3	known	В	подпочвенный	4	subsoil	Г	продвинутый			Д	развитый	1	2	3	4					1Д2А3Б4В
1	developed	А	выращиваемый																											
2	grown	Б	известный																											
3	known	В	подпочвенный																											
4	subsoil	Г	продвинутый																											
		Д	развитый																											
1	2	3	4																											
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Найдите синонимы. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>different</td><td>А</td><td>often</td></tr><tr><td>2</td><td>primary</td><td>Б</td><td>curently</td></tr><tr><td>3</td><td>frequently</td><td>В</td><td>probable</td></tr><tr><td>4</td><td>possible</td><td>Г</td><td>various</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>most important</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	different	А	often	2	primary	Б	curently	3	frequently	В	probable	4	possible	Г	various			Д	most important	1	2	3	4					1Г2Д3А4В
1	different	А	often																											
2	primary	Б	curently																											
3	frequently	В	probable																											
4	possible	Г	various																											
		Д	most important																											
1	2	3	4																											
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Прочитайте предложения и вставьте подходящее по смыслу слово. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Agriculture is an important branch of economy. Economic growth of any country depends on the development of agriculture, which supplies people with ____and clothing and industry with raw materials.</td><td>А</td><td>thousand</td></tr><tr><td>2</td><td>The word “agre” is a Latin _____, it means the cultivation of fields in order to grow crops.</td><td>Б</td><td>hundred</td></tr></table>	1	Agriculture is an important branch of economy. Economic growth of any country depends on the development of agriculture, which supplies people with ____and clothing and industry with raw materials.	А	thousand	2	The word “agre” is a Latin _____, it means the cultivation of fields in order to grow crops.	Б	hundred	1В2Г3Д4А																				
1	Agriculture is an important branch of economy. Economic growth of any country depends on the development of agriculture, which supplies people with ____and clothing and industry with raw materials.	А	thousand																											
2	The word “agre” is a Latin _____, it means the cultivation of fields in order to grow crops.	Б	hundred																											

		Now agriculture also includes the use of land to breed farm animals.										
	3	We do not know when _____ began to grow crops.	В	food								
	4	It was many _____ years ago. Now crop production and animal husbandry are highly developed branches of agriculture.	Г	word								
			Д	people								
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):												
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1	2	3	4				
1	2	3	4									

10	Прочитайте текст и установите соответствие. Прочитайте предложения и вставьте подходящее по смыслу слово К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>1</td><td>Life is impossible without plants. They play a highly important role in everyday _____ of people.</td><td>А</td><td>technologies</td></tr><tr><td>2</td><td>Plants that are grown by farmers are known as farm crops. They are also _____ for many different purposes.</td><td>Б</td><td>applied</td></tr><tr><td>3</td><td>Most of them are used directly as food for people, some are consumed by farm animals, others are used in _____ and medicine.</td><td>В</td><td>industry</td></tr><tr><td>4</td><td>In order to increase crop yields and animal products our farms apply widely intensive _____.</td><td>Г</td><td>used</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>life</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				1	Life is impossible without plants. They play a highly important role in everyday _____ of people.	А	technologies	2	Plants that are grown by farmers are known as farm crops. They are also _____ for many different purposes.	Б	applied	3	Most of them are used directly as food for people, some are consumed by farm animals, others are used in _____ and medicine.	В	industry	4	In order to increase crop yields and animal products our farms apply widely intensive _____.	Г	used			Д	life	1Д2Г3В4А
1	Life is impossible without plants. They play a highly important role in everyday _____ of people.	А	technologies																						
2	Plants that are grown by farmers are known as farm crops. They are also _____ for many different purposes.	Б	applied																						
3	Most of them are used directly as food for people, some are consumed by farm animals, others are used in _____ and medicine.	В	industry																						
4	In order to increase crop yields and animal products our farms apply widely intensive _____.	Г	used																						
		Д	life																						

	1	2	3	4										
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности														
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Ниже представлены определения следующих слов: macroeconomics, GDP, market, economic system. Найдите определения слов и расположите их в той последовательности, в которой стоят термины выше: 1) gross domestic product; 2) the way in which a country uses its available resources (land, workers, natural resources, machinery) to satisfy the demands of its inhabitants for goods and services; 3) economics in the large; 4) any form of contact between buyers and sellers for the purpose of buying and selling goods and services. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1	2	3	4					3142
1	2	3	4											
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Ниже представлен перевод следующих словосочетаний: supply, GDP, balance sheet, proprietorship. Найдите перевод этих словосочетаний и расположите его в той последовательности, в которой стоят термины выше: 1) внутренний валовый продукт; 2) собственность; 3) предложение; 4) балансовый отчет. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1	2	3	4					3142
1	2	3	4											
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) the general 2) public.					43512								

	3) the business of 4) Retailing is 5) selling products to Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>4</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	4	4	5								
1	2	4	4	5										
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) how the market system operates 2) The modern supermarket 3) as a whole. 4) in the economy 5) illustrates in a small way Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4	5						25143		
1	2	3	4	5										
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Расставьте слова и словосочетания в такой последовательности, чтобы получилось предложение: 1) the performance of business activities 2) goods and services 3) Marketing is 4) consumers. 5) from producers to 6) connected with movement of Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4	5	6							316254
1	2	3	4	5	6									
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом														
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. What is agriculture?	Agriculture is a human activity in which people use												

	Ответ:	areas of land to produce food, clothing and other necessary materials.
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. What are the faculties at the Volgograd State Agrarian University? Ответ:	There are 7 faculties at the University: Agrobiotechnological Faculty; Faculty of Engineering and Technologies; Faculty of Biotechnologies and Veterinary Medicine; Faculty of Applied Economics and Management; Ecological and Land-Improvement Faculty; Electricity and Power Supply Faculty; Faculty of Processing Technologies and Food Systems.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: The use of accounting information is not limited to the business world. We live in an era of accountability. An individual must account for his or her income and must file income tax returns. Often an individual must supply personal accounting information in order to qualify for a loan, to obtain a credit card, or to qualify for a college scholarship. Ответ:	Использование бухгалтерской информации не ограничивается деловым миром. Мы живем в эпоху подотчетности. Человек должен отчитываться о своих доходах и подавать налоговые декларации. Часто человек должен предоставить личную бухгалтерскую информацию, чтобы

		претендовать на кредит, получить кредитную карту или претендовать на стипендию колледжа.
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: The balance sheet reports the financial position of a firm on a specific date. It is composed of assets, liabilities and owner's equity. The words balance sheet mean that the report shows a balance, an equality between two figures: assets and liabilities plus owner's equity. Ответ:	Балансовый отчет отражает финансовое положение фирмы на определенную дату. Он состоит из активов, обязательств и собственного капитала. Слова «балансовый отчет» означают, что отчет показывает баланс, равенство двух цифр: активов и обязательств плюс собственный капитал.
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Выполните перевод текста: The system of Bank of Russia includes the central device, territorial establishments, the settlement - cash centers, computer centers, educational institutions and other enterprises, establishments and the organizations, including divisions of safety and the Russian association the collections necessary for realization of activity of bank. Ответ:	Система Банка России включает центральный аппарат, территориальные учреждения, расчетно-кассовые центры, вычислительные центры, учебные заведения и другие предприятия, учреждения и организации, в том числе подразделения безопасности и Российское объединение инкассаций, необходимые для осуществления

		деятельности банка.

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указа- на(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно - полное совпадение с верным ответом Неправильно - неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно - полное совпадение с верным ответом Неправильно - неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно - полное совпадение с верным ответом Неправильно - неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно - полное совпадение с верным ответом Неправильно - неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

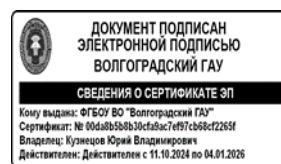
Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 - вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 - утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)

Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обоснуя свои

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.23 История кулинарного искусства

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»"

Форма обучения очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор(ы):

доцент

В.П. Плотников

должность

подпись

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине согласованы с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Профессор

О.А. Суторма

должность

подпись

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 ____ от 24.04.2025 _____ г.

дата

Заведующая кафедрой

Е.А.Кузнецова

подпись

инициалы фамилия

Оценочные материалы по дисциплине обсуждены и одобрены на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 ____ от 27.05.2025 ____ г.

дата

Председатель

методической комиссии факультета

Е.Н.Ефремова

подпись

инициалы фамилия

1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся

к изучению дисциплины и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
Вариант 1		
1	Почему майонез называют «Провансаль»? 1) Потому, что его производят в Провансе 2) Потому, что в этот соус входит прованское масло + 3) В честь мадам Провансаль	2)
2	. В какой стране раньше начали делать блины? 1) В России 2) На Украине 3) В Белоруссии	1)
3	Когда в России появились макаронные изделия? 1) В середине XIX века 2) В начале XX века 3) В конце XIX века	3)
4	Леонардо да Винчи, помимо того, что он был великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, он был прекрасным поваром. В каком городе мира были изданы его кулинарные записки? 1) В Париже 2) В Лондоне 3) В Риме	2)

5	Кто автор прославленного капитального труда по кулинарии «Поваренный словарь»? 1) Александр Дюма-отец 2) Александр Дюма-сын 3) Сандро Боттичелли	1)
6	В состав этого продукта входят: молоко, яйца, вода, соль. Что это за продукт? 1) Глазунья 2) Яичница 3) Омлет	3)
7	В договоре Балды с попом в сказке А.С.Пушкина есть такой пункт: «Есть же мне давай вареную полбу». Что такое полба? 1) Злак с ломким колоском и пленчатым зерном (пшеница) 2) Вид риса 3) Вид бобовых	1)
8	Даже в наше время мексиканские крестьяне неохотно продают эту съедобную культуру, считая, что грешно торговать дарами богов. Что это за культура? 1) Подсолнечник 2) Кукуруза + 3) Жёлтый перец	2)
9	Это одна из любимых приправ русской кухни. Корни и листья этого растения содержат глюкозид синегрин, в нём много витамина С, присутствуют эфирные масла. Что это за приправа? 1) Чеснок 2) Бадьян 3) Хрен	3)
10	Как называется грузинская лепешка из кукурузной муки? 1) Мчади 2) Сдоба 3) Лаваш	1)
Вариант 2		

1	Что такое эстетика? 1) наука о красоте 2) системное знание об искусстве 3) чувственное познание	3)
2	Кто говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом? 1) Шиллер; 2) Аристотель; 3) Павлов.	3)
3	Каким должно быть оформление блюд? 1) сложным; 2) трудоёмким; 3) простым.	1)
4	Какие цвета относятся к теплым? 1) синий, голубой, фиолетовый; 2) зеленый, розовый, красный; 3) красный желтый, оранжевый.	2)
5	15. Какие продукты входят в состав молочной мастики? 1) мука; 2) сгущенное молоко; 3) сливочное масло.	2)
6	В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей? 1) Мясной цех 2) Овощной цех 3) Холодильный цех	2)
7	Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: 1) для большей загрузки в рабочую камеру; 2) для равномерной очистки; 3) для быстрой загрузки.	2)
8	Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм: 1) физиология питания	1)

	2) товароведение 3) организация предприятий общественного питания 4) санитария	
9	Дайте определение: жиры – это сложные органические соединения, состоящие из: 1) свиного и говяжьего жира 2) глицерина и жирных кислот 3) аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород	2)
10	Основным источником энергии в организме являются: 1) витамины 2) ферменты 3) гормоны 4) углеводы	4)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Обучающийся не отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Материалы для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины позволяют проанализировать качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины, а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин.

Входной контроль проводится в учебной группе в часы учебных занятий без предварительной консультации обучающихся. Входное тестирование проводится в присутствии преподавателя. Специальной подготовки к входному тестированию обучающихся не требуется.

Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению дисциплины включают в себя 10 тестовых заданий с одним правильным вариантом ответа. Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал обучающийся на вопросы теста. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения входного контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Историческое развитие кулинарного искусства

Тема 1. Вводная лекция, термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства

1. Термин «Кулинарное искусство».
2. Пища как один из факторов формирования человека.
3. История развития кулинарного искусства (Древняя Греция, Древний Рим и т.п.).
4. История развития европейского кулинарного искусства.
5. Кулинария как научная дисциплина

Тема 2. История кулинарного искусства на Руси. Факторы, влияющие на культуру питания

1. Кулинарная кухня средних веков.
2. Старинные блюда и их культурное значение.
3. Русское дворянское меню. Почему в домах дворян готовили так много еды

Тема 3. Исторические аспекты кулинарного искусства

1. Основные продукты древних славян.
2. Кулинария складывалась под воздействием определенных факторов: экономические, технологические, социальные, исторические и др.

Тема 4. Ученые, внесшие значительный вклад в учение кулинарии

1. В.В. Похлебкин, Д.В. Каншин,
2. Н.И. Ковалев, В.А. Левшин, С.В. Друковцев.
3. Е.А. Молоховиц, Е.А. Авдеева, И.М. Радецкий.

Тема 5. Легендарные кулинары в мире и в России

1. Известные повара, ученые, разработавшие оригинальные и всемирно известные рецепты блюд,
2. Польза употребления продуктов.

Тема 6. Профессия повар. История, искусство. интересные факты

1. О профессии повара.
2. Советы лучших поваров, ранжирование поваров.
3. Лучшие кулинарные школы в мире

Тема 7. История продуктов питания и практика их потребления

1. Пища растительного и животного происхождения.
2. История привычных продуктов питания: хлеб, картофель, кофе, рис, помидоры, капуста, чай, шоколад

Тема 8. Двадцать главных блюд в России. Исторические кулинарные рецепты и книги. История происхождения названий некоторых блюд.

1. Блюда, используемые в прошлое и настоящее время.
2. Исторические кулинарные рецепты и книги.
3. История происхождения названий некоторых блюд.

Тема 9. Кулинарные предпочтения русских писателей

1. Кулинария в жизни и произведениях А.С., Пушкина, И.А. Крылова, Н.В. Гоголя, Л.Н. Толстого.

Раздел 2. Традиции, этикет в кулинарном искусстве. Новые направления

Тема 1. Культура еды и поведения за столом в разных странах. Этикет за столом в различных странах мира

1. Понятие культуры питания.
2. Гастрономическая культура: функции, факторы формирования.
3. Этикет за столом. Приготовление и подача определенных блюд.

Тема 2. Традиции и обычаи приема пищи в арабском мире

1. Кулинарные традиции коренных жителей арабских государств.
2. Общение во время приема пищи.
3. Кодекс приличий на Востоке.

Тема 3. Кулинарное искусство Японии и Китая

1. Правила в традиционной японской кухне.
2. Сервировка стола.
3. Любимые японские блюда.
4. Ключевые ингредиенты и продукты.

Тема 4. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке

1. Использование мясных и молочных продуктов.
2. Особенности приготовления.
3. Обычаи и традиции в кулинарном искусстве.
4. Праздничные блюда.

Тема 5. Гастротерапия в кулинарии

1. Понятие гастротерапии.
2. Продукты, благотворно влияющие на желудочно-кишечный тракт.
3. Советы по питанию.

Тема 6. История молекулярной гастрономии

1. Особенности молекулярной гастрономии.
2. Инновационные методы и технологии.
3. Механизм кулинарных преобразований в процессах.
4. Основные приемы молекулярной кухни.

Тема 7. О рациональном и спортивном питании человека

1. Питание молодых и пожилых людей, норма, рацион, режим питания.
2. Особенности питания спортсменов разных видов спорта. Примеры.

Тема 8. Физиологическая потребность в пищевых продуктах на современном этапе

1. Разнообразие пищи, основные группы пищевых продуктов, рекомендуемые нормы потребления.
2. Влияние отдельных продуктов на здоровье человека.

Тема 9. Развитие общественного питания

1. Значение общественного питания для современного человека.
2. Фаст-фуд, разновидности.
3. Виды предприятий общественного питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам собеседования

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к собеседованию

Собеседование по дисциплине проводится в устной форме на практических занятиях по материалам лекций, практических и лабораторных занятий. Вопросы к собеседованию являются дополнительным средством, позволяющим оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения студентом. Устный опрос позволяет выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий, выявить затруднения, которые могут возникнуть у обучающихся при подготовке к зачёту. Собеседование может стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Подготовка к собеседованию проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса.

Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную рекомендованную литературу по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

Опрос предполагает устный ответ студента на несколько вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью. Уровень знаний, умений и навыков обучающегося на собеседовании во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Задания для выполнения практической работы

Раздел 1. Историческое развитие кулинарного искусства

Тема 1. Вводная лекция, термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства

Задание 1. Используя литературу изучить истоки кулинарного искусства

Задание 2. Назовите основные питательные вещества доставляемые с растительной и животной пищей

Тема 2. История кулинарного искусства на Руси. Факторы, влияющие на культуру питания

Задание 1. Опишите кулинарную кухню ранней Руси.

Задание 2. Изучите старинные блюда . техника приготовления.

Тема 3. Исторические аспекты кулинарного искусства

Задание 1. Основные продукты древних славян.

Задание 2. Опишите основные факторы формирования кулинарного искусства.

Тема 4. Ученые, внесшие значительный вклад в учение кулинарии

Задание 1. Сделать доклад о жизни и вкладе ученых в развитие кулинарии. Задание выдается индивидуально

Тема 5. Легендарные кулинары в мире и в России

Задание 1. Изучите и запишите рецепты наиболее известных блюд выдающихся кулинаров.

Тема 6. Профессия повар. История, искусство. интересные факты

Задание 1.Изучите основные положения профессии «Повар».

Задание 2.Опишите обязанности поваров.

Тема 7. История продуктов питания и практика их потребления

Задание 1. Изучите историю продуктов питания: хлеб, картофель, кофе, рис, помидоры, капуста, чай, шоколад.

Задание 2. Дайте оценку пища растительного и животного происхождения.

Тема 8. Двадцать главных блюд в России. Исторические кулинарные рецепты и книги. История происхождения названий некоторых блюд.

Задание 1.Освоить рецептуру главных блюд.

Задание 2.Представьте свои любимые блюда.

Тема 9. Кулинарные предпочтения русских писателей

Задание 1. Изучить по источникам литературы и сделать доклад о кулинарных предпочтениях русских писателей.

Задание 2. Прочитать стихотворение или цитаты из произведений писателей , связанных с кулинарией.

Раздел 2. Традиции, этикет в кулинарном искусстве. Новые направления

Тема 1. Культура еды и поведения за столом в разных странах. Этикет за столом в различных странах мира

Задание 1.Изучить этикет за столом разных народов мира.

Задание 2.Праздничные блюда народов России.

Тема 2. Традиции и обычаи приема пищи в арабском мире

Задание 1.Кодекс приличий на Востоке.

Задание 2. Освойте порядок приема и подачи пищи.

Тема 3. Кулинарное искусство Японии и Китая

Задание 1. Особенности сервировки стола.

Задание 2.Названия блюд.

Задание 3. Ключевые ингредиенты и продукты.

Тема 4. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в ХХ веке

Задание 1. Использование мясных и молочных продуктов.

Задание 2. Использование мясных и молочных продуктов.

Тема 5. Гастротерапия в кулинарии

Задание 1. Опишите значимость продуктов питания.

Задание 2. Определите наличие питательных веществ в основных продуктах.

Тема 6. История молекулярной гастрономии

Задание 1.Примеры молекулярной гастрономии.

Задание 2. Полезность продуктов и безопасность их потребления.

Тема 7. О рациональном и спортивном питании человека

Задание 1. Изучите рацион пожилого человека.

Задание 2. Запишите нормы потребления. Составьте рацион питания.

Тема 8. Физиологическая потребность в пищевых продуктах на современном этапе

Задание 1. Представьте современные продукты питания.

Задание 2. Их полезность для людей разного возраста.

Тема 9. Развитие общественного питания

Задание 1. Запишите, какие вы знаете предприятия быстрого питания.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполнения практической работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Практические работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны полные ответы на поставленные вопросы. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Практические работы оформлены в соответствии с требованиями и аккуратно. Даны неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена. Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующего раздела. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Практические работы оформлены в соответствии с требованиями, но неаккуратно. Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием терминологии соответствующего раздела. Присутствует стремление логически определено и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Практические работы оформлены не в соответствии с требованиями. Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующего раздела. Отсутствие логической связи в ответе.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению практической работы.

Выполнение практических работ по дисциплине нацелено на формирование у студента соответствующих практических умений. Решение предлагаемых заданий является средством текущего контроля приобретенных в течение семестра при самостоятельной работе знаний и навыков студентов, а также необходимо для самооценки студентами их подготовленности по теме.

Выполнению практической работы должна предшествовать домашняя подготовка, в ходе которой следует внимательно ознакомиться с лекционным материалом и описанием к практической

работе. Затем в отчете о практической работе необходимо оформить выбор исходных данных, методику выполнения работы, представить результаты и выводы.

Обучающийся может приступить к выполнению практической работы только после того, как получит задание от преподавателя.

После выполнения практической работы следует оформить отчет и представить его на проверку преподавателю.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ, КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ, РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Этапы развития Русской национальной кухни

Задание 2. Кто оказал существенное влияние на формирование русского стола в конце XVIII в?

Задание 3. Характеристика царского и боярских столов государства Российского в конце XVII в

Вариант 2

Задание 1. Основные государства, повлиявшие на порядок русского стола и традиции в питании при Екатерине II и Александре I.

Задание 2. Исторические аспекты развития русской национальной кухни первой половины XIX в

Задание 3. Способы заготовки рыбы XVII в

Вариант 3

Задание 1. С чем связан исторический этап в развитии русской национальной кухни XVII-XVIII вв?

Задание 2. Ассортимент молочных продуктов и блюд в русской кухне московского периода

Задание 3. Какое влияние оказало распространение русской печи на разнообразие способов приготовления блюд?

Вариант 4

Задание 1. Назовите традиционную пищу древнерусского народа в IX-XI вв.

Задание 2. Мясной стол россиян VIII-X вв.

Задание 3. Ассортимент овощей, наиболее широко употребляемых в IX-XI вв.

Вариант 5

Задание 1. Какие блюда занимали ведущее место в питании древнерусского народа?

Задание 2. Специфические особенности русской кухни XIX в

Задание 3 Современный этап в формировании русской национальной кухни.

Вариант 6

Задание 1. За счет чего достигалось вкусовое разнообразие блюд в кухне московского периода?

Задание 2. Основные характерные черты кухни допетровской Руси

Задание 3. В какой период появляется новое понятие «кухня»?

Вариант 7

Задание 1. Ассортимент блюд для русской печи

Задание 2. Каких направлений в традиционной русской кухне коснулось реформирование второй половины XIX в?

Задание 3. Советский период в развитии русской национальной кухни: положительные и отрицательные черты.

Вариант 8

Задание 1. Дикорастущие съедобные растения в русской кухне

Задание 2. Монгольский период в развитии Русской национальной кухни.

Задание 3. Запреты в употреблении каких продуктов существовали в XIXII вв.

Вариант 9

Задание 1. Основные государства, повлиявшие на порядок русского стола и традиции в питании при Петре I и Анне Иоанновне.

Задание 2. Основная характеристика крестьянского стола в допетровский период.

Задание 3. Основные направления реформирования русской кухни второй половины XIX в.

Вариант10

Задание 1. Основные характеристики VI этапа развития русской национальной кухни.

Задание 2. Ассортимент блюд постного стола XVII в

Задание 3. Кто оказал существенное влияние на формирование русского стола в конце XVIII в?

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выполнения контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Точное раскрытие поставленных теоретических вопросов либо ответы на поставленные вопросы неполные, но большая часть материала изложена (отражена). Проявляется умение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. При выполнении практических и ситуационных заданий обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Соблюдены требования к оформлению работы. Работа выполнена самостоятельно

«Не зачтено»	Поставленные теоретические вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Проявляется неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию дисциплины. При выполнении практических и ситуационных заданий обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала. Имеются недостатки в оформлении работы. Работа выполнена несамостоятельно

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Результатом готовности обучающегося заочной формы обучения к прохождению промежуточной аттестации по дисциплине является выполненная и положительно оцененная контрольная работа. Написание контрольной работы имеет целью систематизировать, закрепить и расширить теоретические и практические знания по дисциплине, выработать у обучающегося умение применять полученные в процессе обучения знания при решении практических задач, приобретение опыта работы со специальной литературой, развить навыки самостоятельной работы. Контрольная работа выполняется по индивидуальному заданию и включает в себя теоретические вопросы, практические и ситуационные задания. При подготовке к выполнению контрольной работы обучающийся должен изучить соответствующий теоретический материал по дисциплине. Небрежно оформленная, выполненная карандашом и без наличия индивидуального задания контрольная работа к рецензированию не принимается.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	Номер вопросов для проверки уровня обученности		
	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	1-25	1-25	1-25

Вопросы для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Характерные особенности предприятий питания на Руси.
2. Характерные особенности предприятий питания в советский период.
3. Развитие системы предприятий питания в постсоветский период.
4. Основные изобретения и открытия, обусловившие развитие кулинарии.
5. Первые кулинарные книги, их роль в истории кулинарии.
6. Основные тенденции развития общественного питания в России и мире.
7. Особенности питания народов, в зависимости от природно-климатических условий проживания.

8. Национальные и этнические особенности культуры питания.
9. Социальные и религиозные факторы, способствовавшие формированию национальной кухни.
10. Материально-бытовые и климатические условия, способствовавшие формированию национальной кухни.
11. Роль и значение обрядовой кулинарии в питании при планировании меню.
12. Характеристика и виды меню.
13. Исторические особенности национальной кухни народов стран Европы.
14. Исторические особенности национальной кухни народов стран Азии.
15. Особенности использования специй и пряностей у разных народов мира.
16. История появления и использования отдельных продуктов, в наибольшей степени повлиявших на кулинарные традиции.
17. История появления и использования картофеля в Европе и его влияние на кулинарные традиции.
18. История появления и использования томатов в Европе и его влияние на кулинарные традиции.
19. История появления и использования в национальной кулинарной практике отдельных блюд и напитков и их влияние на кулинарные традиции.
20. История появления и использования шоколада в Европе и его влияние на кулинарные традиции.
21. История появления и использования чая в русской кухне и его влияние на кулинарные традиции.
22. Взаимовлияние кухонь народов мира.
23. Особенности кулинарной обработки продуктов у разных народов.
24. Вино в национальных кулинарных традициях и традициях застолья в Европейских странах.
25. Особенности посуды используемой для приготовления блюд у разных народов.

Вопросы / Задания для проверки уровня обученности **УМЕТЬ**

1. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд.
2. Выбирать различные способы приготовления блюд.
3. Оформлять блюда национальных кухонь.
4. Выбирать температурный режим при подаче блюд.
5. Оценивать качество готовой продукции.
6. Оценивать безопасность готовой продукции.
7. Применить технологию приготовления блюд.
8. Найти кулинарные книги, роль в истории кулинарии.
9. Оценить исторические особенности кухонь разных народов.

10. Использовать обрядовую кулинарию в питании при планировании меню.
11. Соблюдать нормы экологической безопасности.
12. Демонстрирует как разрабатываются технологические карты.
13. Поясняет способы приготовления отдельных блюд.
14. Использовать достижения ученых кулинаров.
15. Определить основные направления реформирования русской кухни.
16. Выбрать ассортимент блюд для русской печи.
17. Назвать традиционную пищу древнерусского народа в IX-XI вв.
18. Ассортимент молочных продуктов и блюд в русской кухне.
19. Определить основные государства, повлиявшие на порядок русского стола.
20. Назвать мясной стол россиян VIII-X вв.
21. Определить этапы развития Русской национальной кухни.
22. Дать характеристику видам меню.
23. Классифицировать дикорастущие съедобные растения в русской кухне.
24. Донести до собеседника обычаи народов Северного Кавказа.
25. Донести до собеседника обычаи народов Японии и Китая.

Вопросы для проверки уровня обученности **ВЛАДЕТЬ**

1. Историей кулинарного искусства Древней Греции.
2. История кулинарного искусства Древней Руси.
3. История кулинарного искусства народов Китая.
4. Народной и профессиональной кулинарией.
5. Основными способами заготовки продуктов на Руси.
6. Традиционными способами домашнего консервирования в русской кухне.
7. Кулинарном дополнением к «Домострою».
8. Характерными чертами русской национальной кухни.
9. Иноземным влиянием на русскую национальную кухню.
10. Религиозном влиянии на русскую национальную кухню.
11. Характеристикой «порядка стола» в русской национальной кухне.
12. Старинной кухней и современной.
13. Особенностью питания в монастырях.
14. Закусками русского стола.
15. Супами в русской национальной кухне.

16. Блюдами из яиц, творога и сыра в традиционной русской кухне.
17. Традиционными русскими напитками.
18. Историей кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений Н.В. Гоголя.
19. Историей кулинарного искусства России 19-20 веков на примере произведений А.С. Пушкина.
20. Историей кулинарного искусства. на примере произведений И. А. Крылова
21. История кулинарного искусства России 19 –20 веков на примере произведений Л. Н. Толстого.
22. Подбором литературных источников для написания доклада по выбранной теме.
23. Оформлением презентации по истории кулинарного искусства.
24. Организацией быстрого питания.
25. Правилами поведения за столом

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине обучающимся необходимо повторить материал, пройденный на всех аудиторных занятиях по всем отмеченным темам. Кроме этого промежуточная аттестация требует от обучающегося поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

По результатам проведения промежуточной аттестации в форме зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

В РАМКАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диагностические задания для оценки качества

подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
ОПК-2.Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
<i>Задание открытого типа с развернутым ответом</i>		
1.	Какие изменения организма происходят под влиянием кормления ?	Под влиянием кормления изменяются органы пищеварения. Например, при объемистом типе кормления происходит увеличение длины и объема пищеварительных органов. В зависимости от уровня кормления изменяются функции кровообращения и дыхания, а также телосложение. . Кормление оказывает решающее влияние на течение обменных процессов в организме, их здоровье
2.	Что означает термин « Кулинария»	Кулинария (лат. <i>culina</i> – кухня, «кухня» – лат. <i>coquere</i> – варить, стряпать) – искусство приготовления пищи, вкусной и питательной. Такое краткое определение можно дать этому глубокому по смыслу слову. Кулинария искусство не только интересное, но и вкусное.

		Кулинария — это совокупность способов приготовления из минералов и продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни, здоровья и удовольствия человека.
3.	Чем определяется пищевая ценность продуктов?	Пищевая ценность продуктов питания определяется в первую очередь энергетической и биологической ценностью, составляющих её компонентов, а также пропорциями отдельных видов компонентов в их общем количестве.
4.	Дайте понятие пищевым продуктам	Пищевые продукты — продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольные и безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырьё, пищевые добавки и биологически активные добавки.
5.	В чем сущность приготовления пищи?	Пищевые продукты — продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольные и безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырьё, пищевые добавки и биологически активные добавки.
6.	Какие важные даты в истории кулинарии	Важные даты в истории кулинарии. -140000 – 110000 лет до н.э. появился разумный человек, он употребил огонь для приготовления пищи -Начало I тысячелетия - открыты первые школы поварского искусства в Древнем Риме. -В 1200 году в Индии и арабских странах появляются первые макароны (лапша). В 1553 году в Европу из Америки привозят картофель.

		В 17 веке Петр I привозит в Россию не только диковинные продукты, но и поваров. В 1765 году в Париже открыт первый ресторан в мире. В 1779 году выпущена первая в России кулинарная книга «Поваренные записки» С.Друкавцева. В 2000-е годы растет популярность здорового и экологичного питания во всем мире
7	Под действием каких факторов складывалась кулинария?	Кулинария складывалась под воздействием определенных факторов: Экономические, Технологические, Социальные, Исторические, Религиозные, Географические. Климатические. Демографические.
8.	Появление картофеля на Руси?	Принято считать, что первая грядка с картофелем появилась в России при Петре Великом. Сначала этот овощ считался в России диковинкой. Его подавали как редкое и лакомое блюдо на придворных балах и банкетах. А уже в середине XVIII века во многих местностях крестьяне активно разводили его в собственных и барских хозяйствах. О картофеле было сказано следующее: «Крестьяне употребляют оный печеной, вареной, в кашах и делают также из него с помощью муки свои пироги ,а в городах сдобривают им супы, готовят жарки и делают из него муку для приготовления киселей». Лишь с 30–40-х годов XIX века начинается постепенное превращение картофеля в полевую культуру, когда его разведение стало отраслью сельского хозяйства.
9.	Назовите истинно русские продукты?	Продукты. Не секрет, что русская кухня включает в себя целый ряд продуктов, не характерных для гастрономических пристрастий других народов. Среди них – гречка, кислое молоко (простокваша, варенец, ряженка и т. п.), икра. Некоторые продукты нигде, кроме России, раньше и не использовались. Некоторые – известны давно, но широчайшее распространение получили только у нас. Например, репа стала поистине национальным овощем. До середины XIX века она играла ту же роль

		в рационе наших соотечественников, что теперь картофель. Исконно русский продукт – сметана. В русской кулинарии ее использовали для заправки самых разных блюд и закусок. Сметаной смазывали поросенка, гуся, курицу для образования хрустящей корочки при жарке. Добавляли при тушении овощей, мяса и рыбы.
10.	Кулинарные предпочтения А.С. Пушкина?	А.С.Пушкин изысканным яствам, плодам из заморских стран он предпочитал еду простую, деревенскую. Любил гречневую кашу, картофельный клюквенный кисель. Блины поэт предпочитал особенные – розовые. Этот цвет придавала им свёкла Пушкин любил клюкву с сахаром, бруснику, моченые ягоды и фрукты. Варенье (самое любимое - из белого крыжовника) поедая ложками и запивал холодным топленым молоком с ледника
11.	Кулинарные предпочтения И.А. Крылова?	Иван Андреевич Крылов был известен не только баснями, но и необычайным аппетитом. Среди современников ходили легенды об аппетите знаменитого писателя, его страсти к хорошему застолью и настоящей русской кухне. Он в еде был подобен гоголевскому Собакевичу. Крылов очень любил всякие мочения: огурчики, брусника, морошка, сливы... Он очень ценил простой русский обед — добрые щи, ботвинью, кулебяку, жирные пирожки, гуся с груздями, поросенка под хреном. Иногда соблазнялся устрицами и уничтожал сразу от 80 до 100 штук.
12.	Продукты, благотворно влияющие на желудочно-кишечный тракт?	Овощи и фрукты богаты клетчаткой, которая необходима для нормальной работы желудочно-кишечного тракта. Крупы. Овес богат клейковиной, которая смягчает и обволакивает слизистую желудка, поэтому овсянку часто рекомендуют включать в рацион людям, страдающим гастритом. Рис обладает крепящим свойством, поэтому он является одним из блюд, которое показано к употреблению после приступа диареи. Крупы. Овес богат клейковиной, которая смягчает и обволакивает слизистую

		желудка, поэтому овсянку часто рекомендуют включать в рацион людям, страдающим гастритом. Рис обладает крепящим свойством, поэтому он является одним из блюд, которое показано к употреблению после приступа диареи.
13.	Кулинарное искусство Японии	В традиционной японской кухне существует четыре правила, составляющих ее основу: 1. Эстетика во всем, Минимальная обработка продуктов. Умеренная температура пищи. Сезонность. В традиционной японской сервировке стола есть свои строгие правила. К примеру, рис ставится по левую руку, суп по правую, а основное блюдо по центру. Слева, справа и позади основного блюда располагают разнообразные маринады и соленья.
14.	Кулинарное искусство Китая	Все наиболее экзотические блюда, наподобие супа из ласточкиных гнезд, акульих плавников, маринованных личинок пчел, оказывают омолаживающий, тонизирующий эффект, улучшают зрение или слух. Китайская кухня подобна искусству и недаром мастерство повара в Китае называется кунфу как и мастерство в боевых искусствах. Названия многих блюд связаны с легендами, сказаниями, преданиями. Одной из особенностей китайской кухни является то, что любое блюдо может иметь вкус, не соответствующий своим составляющим ингредиентам. «Китайскую кухню можно определить как кухню метаморфоз. Китайцы любят делать из рыбы петуха, из петуха обезьяну, из обезьяны тигра, из тигра черепаху, а из черепахи камень. Прима китайской кухни — утка по-пекински, а также сладкая свинина и засахаренные мясные шарики
15	Кулинарное искусство в арабском мире	Совместный прием пищи на полу. Прием пищи начинается с питья обычной воды. Есть можно только правой рукой. Подача еды в больших подносах. Прием пищи начинает самый старший мужчина в семье. Молитва перед едой и после еды. Еда подается теплой, а не горячей. Общение

		во время приема пищи. Отсутствие алкоголя на столе.
<i>Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов</i>		
16	Энергетическая потребность обычного человека в сутки: а) 700 ккал б) 1000 ккал в) 3000 ккал г) 7000 ккал	А
17	б. Главным овощем до XVIII в. на Руси была: а) картошка; б) редька; в) репа.	В
18	Родиной картофеля является: а) Северная Америка; б) Южная Америка; в) Северная Африка; г) Средняя Азия.	А
19.	Традиционно в блюдах китайской кухни используют а) рис; б) гречку; в) овсянку; г) пшено.	А
20.	17. Говядину не употребляют в пищу: а) арабы; б) индусы; в) иудеи; г) греки.	Б
21	Свинину не употребляют в пищу: а) арабы; б) индусы; в) иудеи;	А

	г) греки.	
22	В русской кухне под словом гарнир подразумевают: а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо; в) овощной отвар; г) грибной отвар.	А
23.	Для заготовки продуктов применяются: а) сушка; б) соление; в) копчение; г) пряжение; д) маринование.	А,Б,В,Д,
24	Яйца «в мешочек», опущенные в кипяток, варятся: а) 2,5 мин; б) 4...5 мин; в) 8...10 мин; г) 10...12 мин; д) 15...20 мин.	Б
25.	Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость: а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая.	Б
26	По термическому состоянию мясо бывает: а) охлажденное; б) отварное; в) тушеное; г) мраморное.	А

27	Прибор для быстрого перемешивания продуктов. Взбивания, приготовления коктейлей называется: а) мясорубка; б) тостер; в) миксер.	В
28	Кисломолочными продуктами являются: а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана; д) мороженое.	Б, В
29	Основным источником энергии, используемой в процессе мышечной деятельности, являются: а) жиры; б) белки; в) витамины; г) углеводы; д) минеральные соли.	Г
30	Крахмал получают из: а) яблок; б) капусты; в) пшеницы; г) картофеля.	В, Г
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		

31	1-А,2-Б,3-В	1 Продукты растительного происхождения являются: 2.Один из принципов рационального питания 3 пищевые продукты, содержащие витамин С	А. масло растительное; Б.Разнообразное питание В.Смородина
		Установите соответствие	
32	1-Б,2-А,3-В	1. Химическая кулинарная обработка, 2.Механическая кулинарная обработка, 3. Перемешивание одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы.	А.Нарезка Б. Маринование В.Взбивание
		Установите соответствие	
33.	А) Клубнеплоды: 1, 2, 5. Б) Корнеплоды: 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.	3. Установите соответствие А. Клубнеплоды Б. Корнеплоды	Наименование овощей 1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репка

			8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак
34	А) Пряные: 2, 3, 5, 7, 9, 10. Б) Листовые: 1, 4, 6, 8	Установите соответствие А) Пряные Б) Листовые	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Базилик 10.Тмин
35	Определить соответствие овоща группе: 1. фасоль 2. баклажаны 3. репчатый лук 4. кабачки	А. Тыквенные Б. Бобовые В. Луковые Г. Томатные	1-Б 2-Г 3-В 4-А
36	Определить соответствие обработки продуктов для приготовления блюд: 1. творог протирают 2. муку просеивают 3. бульон осветляют	А. желе фруктовое Б. бульон с пельменями В. блинчики Г. сырники	1-Г 2-В 3-Б 4-А

	4.желатин замачивают		
36	Определите соответствие автора и книги: 1.Энциклопедия о питании 2. Подарок молодым хозяйкам 3. Мое меню	А.. Похлебкин В.В Б.Каншин Д. В. Молоховец Е.	1-Б 2- В 3 - А
37	Соответствие обрядовых блюд праздникам 1.Рождество 2.Масленица 3. Пасха	А.Кулич Б.Кутя В.Блины	1-Б, 2-В, 3-А
38	Соответствие блюда национальной кухне 1. Татарская кухня 2. Кавказская кухня 3. Японская кухня	А.Суши Б. Чак-Чак В.Шашлык	1-Б. 2-В. 3-А
39	1.Нутрициология изучает 2.Диетология	А занимается изучением и подбором питания для сохранения здоровья при различных патологиях, а также отличается комплексным подходом к изучению проблемы питания Б механизмы здорового питания, мотивы выбора пищи человеком, определяет системы питания и стратегии рационального питания человека	2,1
40	1.Вегетарианцы 2.Веганы	А. Более вариативное, обогащенное белковой пищей, возможность	1-А, 2-Б

		разнообразия Б. Отсутствие белка животного происхождения, дефицит полезных веществ, скудное однообразное меню, трудно переносимое	
	<i>Тип задания - Задание закрытого типа на установление последовательности</i>		
41	Распределите в правильной последовательности этапы обработки картофеля. 1. Мытье 2. Очистка 3. Сортировка, калибровка 4. Промывание 5. Доочистка (удаление глазков)	3, 1, 2, 5, 4	
42	Определить правильную последовательность операций приготовления мясной рубленой массы: 1.Котлетное мясо 2.Добавляют воду, молоко 3.Добавляют Соль, перец 4.Тщательно перемешивают 5.Пропускают через мясорубку	3,2,1,4	
43	11. .Определите правильную последовательность операций при механической кулинарной обработке кабачков: 1.очищают от кожицы 2.отрезают плодоножку 3.промывают 4.удаляют семена	3,2,4,1	

44	Периоды русской кухни: 1. Древнерусская кухня (до начала XVII века); 2. Общерусская национальная кухня • 3. Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (начало XVII – начало XVIII века); 4. Кухня петровско-екатерининской эпохи (начало XVIII века – начало XIX века); 5. Петербургская кухня (начало XIX века – 70-е годы XIX века);	1,3,4,5,2
45	Последовательное изменение индекса массы тела менее 16,0 1. 16,0 – 18,5 – значительный дефицит массы тела – недостаток массы тела 2. 18,5 – 25,0 – нормальный вес 3. 25,0 – 30,0 4. 30,0 – 35,0 5. 35,0 – 40,0 6. более 40,0 – избыток массы тела (лишний вес) – начальная степень ожирения – средняя степень ожирения	1,2,3,4,5,6
47	Метод расчёта калорий на килограмм веса: 1) 26-30 ккал/день/кг – для обычных здоровых людей с сидячим образом жизни и небольшой физической активностью 2) 31-37 ккал/кг/день – для тех, кто занимается среднеинтенсивной физической активностью 3-5 раз в неделю 3) 38-40 ккал/кг/день – для тех, у кого высокоактивная работа или очень активный образ жизни 4) 41-50 ккал/кг/день – для тех, кто занимается силовым тренингом по 15-20 часов в неделю 5) 50 ккал/кг/день и больше – для тех, кто занимается экстремальным силовым тренингом	1,2,3,4,5

48	Ключевые ингредиенты в японской кухне в порядке значимости 1. Морепродукты. 2. Рис 3. Бобовые	2,1,3.
49	Исторические аспекты русской кулинарии в порядке значимости: 1. Географические, 2. Климатические 3. Религиозные 4. Социальные	1,2,3,4
50	Периоды русской кухни (хронология): 1. Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (начало XVII – начало XVIII века); 2. Древнерусская кухня (до начала XVII века); 3. Кухня петровско-екатерининской эпохи (начало XVIII века – начало XIX века); 4. Петербургская кухня (начало XIX века – 70-е годы XIX века); 5. Общерусская национальная кухня.	3,1,3,4.5

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом

		Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков

по результатам выполнения диагностических заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке и выполнению диагностической работы по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина.

Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине.

При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа

обоснованием выбора ответов	3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновывая свои выводы

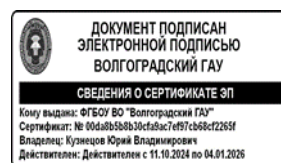
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1.1.6 Психология и педагогика с основами дефектологии

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная, заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Заведующий кафедрой
должность

Доцент
должность

Доцент
должность

А.В.Черняева
инициалы фамилия

Ю.В.Шагина
инициалы фамилия

А.Г.Родина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

О.А.Суторма
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Педагогика и методика проф. обучения»

Протокол № 10 от 23.05.2025г г.

Заведующий кафедрой
должность

А.В.Черняева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025г г.

Председатель методической

Е.Н.Ефремова

**1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Задания для оценки уровня подготовленности обучающихся к изучению
дисциплины и ключи к их оцениванию**

Вариант 1

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Выберите номер правильного варианта ответа соотношение биологического и социального в человеке, выражается как: 1) человек не только результат биологической эволюции, но и продукт развития общества 2) человек результат только биологической эволюции 3) человек только продукт развития общества 4) человек результат развития других видов	1
2	Выберите номер правильного варианта ответа инстинктивные формы поведения 1) запрограммированы от рождения 2) не могут изменяться в результате опыта 3) у человека более многочисленны, чем у других видов 4) вариативны в процессе усвоения общечеловеческого опыта	1
3	Выберите номер правильного варианта ответа человеческая психика (сознание, членораздельная речь, высшие психические функции) 1) генетически обусловлена 2) формируется прижизненно в процессе усвоения общечеловеческого опыта 3) развивается у ребенка спонтанно в процессе его взаимодействия с миром 4) приобретается во взрослом возрасте на основе индивидуального опыта	2
4	Выберите номер правильного варианта ответа человек – единственное существо, способное 1) передавать информацию о прошлых и будущих событиях 2) пользоваться орудиями для удовлетворения насущных потребностей 3) жить в сообществах 4) заботиться о потомстве	1
5	Выберите номер правильного варианта ответа предрасположенность человека к воспитательным воздействиям обозначается термином: 1) личностный рост 2) воспитуемость 3) воспитанность 4) деформация	2

6	Выберите номер правильного варианта ответа наиболее общее понятие, обозначающее процесс приобретения человеком знаний любым доступным способом: 1) научение 2) оценка 3) деформация 4) стагнация	1
7	Выберите номер правильного варианта ответа для какой общности характерны следующие черты: особенности языка, культуры, единая историческая память 1) профессиональной 2) территориальной 3) этнической 4) конфессиональной	3
8	Выберите номер правильного варианта ответа для какой общности характерны следующие черты: единое положение в системе труда 1) профессиональной 2) территориальной 3) этнической 4) конфессиональной	1
9	Выберите номер правильного варианта ответа к агентам вторичной социализации относят формальное, опосредованное окружение человека - это: 1) семья 2) организации и учреждения 3) родственники 4) брачные партнеры	2
10	Выберите номер правильного варианта ответа особая система знаний и сфера деятельности: 1) личный опыт 2) наука 3) здравый смысл 4) бытие	2

Вариант 2

Номер задания	Задание	Правильный ответ
1	Выберите номер правильного варианта ответа, какому структурному элементу социальных отношений подходит данное определение - повышенное внимание к объекту: 1) интерес 2) ценности 3) субъект 4) потребность	1
2	Выберите номер правильного варианта ответа, какому структурному элементу социальных отношений подходит данное определение - идеалы, которыми руководствуются субъекты во время взаимодействия: 1) интерес 2) ценности 3) субъект 4) потребность	2

3	Выберите номер правильного варианта ответа, какому структурному элементу социальных отношений подходит данное определение – нужда субъектов в совершение определённых действий: 1) интерес 2) ценности 3) объект 4) потребность	4
4	Выберите номер правильного варианта ответа, как по-другому называют социальные отношения: 1) духовные 2) общественные 3) физические 4) умственные	2
5	Выберите номер правильного варианта ответа, какие виды социальных отношений выделяются согласно критерию формальности: 1) социальные и экономические 2) межличностные и межгрупповые 3) формальные и неформальные 4) положительные и отрицательные	3
6	Выберите номер правильного варианта ответа, как называется лицо, вступившее в социальные отношения: 1) тип 2) объект 3) типаж 4) субъект	4
7	Выберите номер правильного варианта ответа, какие группы санкций выделяются в общественном сознании: 1) внутренние и внешние 2) моральные и физические 3) формальные и неформальные 4) естественные и искусственные	3
8	Выберите номер правильного варианта ответа, какая форма контроля по-другому называется самоконтролем: 1) внешний 2) семейный 3) коллективный 4) внутренний	4
9	Выберите номер правильного варианта ответа, как называется способность отвечать за последствия принятого решения: 1) свобода 2) ответственность 3) гуманизм 4) абсолютизм	2
10	Выберите номер правильного варианта ответа, где осуществляется первичный социальный контроль? 1) в школе 2) в армии 3) в семье 4) в трудовом коллективе	3

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
необходимых для изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обучающийся дал 50 % и более правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося отвечает минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 50 % правильных ответов на тестовые задания. Уровень знаний, умений, навыков обучающегося не отвечает в полном объеме минимальным требованиям к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения дисциплины

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «зачтено», «не зачтено». Общее количество тестовых заданий для оценки уровня подготовленности, обучающихся к изучению дисциплины формируется из двух вариантов оценочной работы по 10 тестовых заданий в каждом. Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где B – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; V – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; O – общее количество вопросов в тесте.

**2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Вопросы для выступления на семинаре

Тема 1. Психология как наука

1. Дайте определение психологии.
2. Охарактеризуйте предмет и задачи психологии
3. Охарактеризуйте основные направления зарубежной психологии
4. Выделите вклад отечественных психологов в развитие психологической науки
5. Дайте сравнительные характеристики основным направлениям зарубежной и отечественной психологии.
6. Охарактеризуйте основные отрасли психологии.
7. Дайте сравнительные характеристики научных подходов к классификации психологического знания.
8. Выделите отличия житейского и научного психологического знания.
9. Охарактеризуйте основные особенности развития психологии как науки по этапам «Психология как наука о душе», «Психология как наука о сознании», «Психология как наука о поведении», «Психология как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики».
10. Дайте сравнительную характеристику этапов развития психологии как науки.

Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии

1. Дайте определение методологии, методики, метода в психологии.
2. Дайте сравнительную характеристику классификации методов исследования по Б.Г.Ананьеву и А.Б. Орлову.
3. Обоснуйте целесообразность выбора метода исследования.

4. Охарактеризуйте основные структурные элементы психологического исследования: требования к организации и его этапы.
5. Охарактеризуйте основные варианты эмпирических методов психологии.
6. Какова специфика интерпретации проективных методов в целом.

Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния

1. Дайте определение познавательной сферы. Что включает в себя познавательная сфера?
2. Охарактеризуйте основные особенности таких процессов как ощущение и восприятие.
3. Дайте определение видам и свойствам внимания.
4. Охарактеризуйте понятие память и способы ее развития.
5. Охарактеризуйте основные особенности воображения как психического процесса.
6. Охарактеризуйте процессы переработки информации через понятие мышление.
7. Охарактеризуйте понятие интеллект. Для чего необходимо изучать не когнитивные компоненты интеллекта?
8. Выполните психодиагностическое обследование на предмет оценки когнитивной сферы личности: внимания, памяти, мышления. Проанализируйте полученные результаты согласно инструкции и описанию методик, аргументируя выводы. Поделитесь своим опытом выполнения.
9. Дайте определение психических свойств и состояний и охарактеризуйте их. Приведите примеры (не менее двух для каждой группы).
10. В каких ситуациях необходимо диагностировать психические состояния? Приведите примеры (не менее двух для каждой группы).
11. Охарактеризуйте неосознаваемые психические состояния. Приведите примеры (не менее двух).
12. Дайте характеристику экспрессивному компоненту психических состояний. Приведите пример.
13. Какие опросники самосознания Вы знаете? Выберите три психодиагностических методики и укажите: название, автора, год создания, назначение, теоретическое основание, примеры использования.

Тема 4. Психология личности

1. Дайте определение общего представления о личности
2. Охарактеризуйте современные теории личности
3. Охарактеризуйте основные подходы к изучению личности в зарубежной психологии
4. Охарактеризуйте подходы к изучению личности в отечественной психологии.
6. Охарактеризуйте структуру личности

Тема 5. Индивидуально-психологические особенности

1. Дайте определение темперамента.
2. Охарактеризуйте два основных показателя динамики психических процессов и поведения.
3. Охарактеризуйте физиологические основы темперамента.
4. Выполните тест на определение типа темперамента и проанализируйте полученные результаты согласно инструкции и описанию методики. Поделитесь своим опытом выполнения.
5. Дайте основные характеристики темперамента как «основных черт» индивидуальных особенностей человека по И.П. Павлову.
6. Дайте основные рекомендации персоналу согласно типу темперамента.
7. Дайте общее представление о характере и его формировании.
8. Дайте общее представление о темпераменте и его формировании.
9. Охарактеризуйте основные варианты наличия психотелесных соответствий (строение тела) и характера.

10. Выполните тест на измерение особенностей личности согласно типам темперамента и проанализируйте полученные результаты согласно инструкции и описанию методики. Поделитесь своим опытом выполнения.

11. Выполните тест на измерение особенностей личностно-характерологических акцентуаций и проанализируйте полученные результаты согласно инструкции и описанию методики. Поделитесь своим опытом выполнения.

Тема 6. Практическая психология и основы дефектологии

1. Охарактеризуйте основные понятия дефектологии.

2. Охарактеризуйте основные виды психопатий и акцентуаций.

3. Выберите один из предложенных признаков и дайте развернутый ответ на вопросы согласно выбранному варианту профессиональной деформации (распределите в группе, чтобы не было повторов по признакам). Какие признаки профессиональной деформации можно объективно наблюдать у сотрудников вашей будущей профессии? Почему? Приведите примеры. Какие рекомендации можно составить по выходу из этих состояний. Приведите примеры:

3.1. Низкий профессиональный, культурный, нравственный уровень и отсутствие желания его совершенствовать;

3.2. Формально-бюрократические методы руководства, выражающиеся в высокомерии, грубости, бездушном отношении к подчиненным;

3.3. Злоупотребление властными полномочиями (бесчувственное, формальное отношение к людям, отсутствие сопереживания и сострадания);

3.4. Сознательное нарушение принципов морали;

3.5. Корыстное использование служебного положения, нарушение законности; неразборчивость в средствах достижения цели;

3.6. Нарушение служебной дисциплины;

3.7. Конфликтная атмосфера в коллективе;

3.8. Гипертрофированная корпоративность (формирование атмосферы круговой поруки и двойной морали).

4. Каковы особенности диагностики, коррекции и профилактики эмоционального дискомфорта и поведенческих отклонений в профессиональной служебной деятельности? Ответ аргументируйте.

5. Дайте общее представление о коммуникации, перцепции и интеракции как составных элементах процесса общения.

6. Выполните тест на измерение особенностей психических самозащит личности и проанализируйте полученные результаты согласно инструкции и описанию методики. Поделитесь своим опытом выполнения.

Тема 7. Педагогика как наука и ее методология

1. Охарактеризуйте основные понятия педагогики.

2. Что включает в себя понятия объект и предмет педагогики, и его становление.

3. Раскройте задачи и функции педагогики.

4. Дайте общее представление и сравнительный анализ о понятиях педагогика среднего специального образования, педагогика высшей школы и производственная педагогика.

5. Дайте определение связи педагогики с другими науками.

6. Что следует понимать под содержанием воспитательной работы.

7. Охарактеризуйте основные виды профессиональных методов и форм воспитания в вашей сфере деятельности.

8. Раскройте содержание основных проблем самовоспитания личности.

9. Раскройте формы организации обучения.

10. Охарактеризуйте основные методы осуществления образовательного процесса.

11. Раскройте практико-ориентированный подход к обучению.

12. Охарактеризуйте основные технологии практико-ориентированного подхода к обучению.
13. Влияние самообразования личности на формирование профессиональной компетентности.
14. Применение инновационных технологий в образовании.
15. Охарактеризуйте средства образовательного процесса.
16. Дайте общее представление о портфолио как методе оценивания результатов обучения.
17. Раскройте сущность компетентностного подхода образовательного процесса.
18. Что такое образовательные технологии? Дайте полный ответ.

Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания

1. Раскройте основные понятия дефектологии.
2. Охарактеризуйте предмет, задачи, принципы и методы дефектологии.
3. Какие основные задачи стоят перед современной дефектологией?
4. В чем заключается специфика применения методов исследования в зависимости от категории людей с ОВЗ?
5. Какое содержание вкладывается в понятие «люди с ОВЗ»?
6. Охарактеризуйте психологические особенности различных категорий людей с ОВЗ.
8. Дайте общее представление о психолого-педагогических аспектах работы с людьми с ОВЗ.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам выступления на семинаре

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Полные ответы. Точное раскрытие поставленных вопросов. Свободное владение понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. Логически корректное и убедительное изложение ответа
«Хорошо»	Неполные ответы на поставленные вопросы, но большая часть материала изложена (отражена). Умение пользоваться понятийно-категориальным аппаратом и терминологией соответствующей темы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
«Удовлетворительно»	Неточное раскрытие поставленных вопросов. Затруднения с использованием понятийно-категориального аппарата и терминологии соответствующей темы. Присутствует стремление логически определенно и последовательно изложить ответ
«Неудовлетворительно»	Поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Неумение использовать понятийно-категориальный аппарат и терминологию соответствующей темы. Отсутствие логической связи в ответе

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к выступлению на семинаре

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при выступлении на семинаре во время проведения текущего контроля определяется оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценивания при проведении устного опроса является демонстрация основных теоретических положений, в рамках осваиваемой компетенции, умение применять полученные знания на практике, овладение

навыками анализа и систематизации информации в области психологии, педагогики и основ дефектологии.

Тестовые задания

Тема 4. Психология личности

1. Укажите какому типу личности соответствуют данные индивидуально-типологические особенности согласно типологии личности по А.П.Егидесу: это – формалисты, на работу обычно не опаздывают. Но это обычно. В связи с их общей неординарностью с ними может по дороге что-то случиться. Рабочее место у него не обустроено, кругом беспорядок, мебель расшатана, он еще ее и сам расшатывает. Он может работать на низкооплачиваемых должностях. Для него главное быть в обойме людей, утоляющих свою любознательность за счет государства. Это вечный младший научный сотрудник. Организация труда у него слабая. Записи о делах – на листочках, которые вечно теряются в карманах, записи трудно разобрать – стираются. Такой сотрудник не в состоянии сам построить свою карьеру. Ему нужен импресарио. И если этот импресарио окажется проходимцем или даже преступником, то данный тип личности не откажется ради карьеры от беспринципного проекта. Он скорее зауживает своего «толкача» за нестандартность маркетингового мышления. Но чаще он просто работает, становится мастером, и его повышают.

- а) психоастеноид
- + б) шизоид
- в) эпилептоид
- г) гипертим

2. Укажите какому типу личности соответствуют данные индивидуально-типологические особенности согласно типологии личности по А.П.Егидесу: данный тип может на какое-то время взвалить на себя власть. Если вы начальник, имейте в виду, что там, где надо ударно что-то организовать (собрать металлолом и т.п.), на него можно опереться. Он неплохой кратковременный организатор. Он может и более длительные сроки быть организатором, но под руководством других типов с лидерскими качествами. Он мгновенно переключается, бросает предыдущее дело и не приводит в порядок те вещи, которыми занимался раньше. Но зато его не раздражает беспорядок и у других людей. Он уживается с чужим беспорядком, не заводит своих порядков, и этим он легок в общении. И все же ему более свойственна анархия. Но и вне «революций» он далеко не законопослушен, любит побужить. Преступает скорее мелкие, чем серьезные, законы: нарушает правила дорожного движения, превышает скорость, едет на красный свет.

- а) психоастеноид
- б) шизоид
- в) эпилептоид
- + г) гипертим

3. Укажите какому типу личности соответствуют данные индивидуально-типологические особенности согласно типологии личности по А.П.Егидесу: хорошо командуют и хорошо подчиняются. Из-за своей преданности они часто оказываются в трудных нравственных ситуациях. Зависимый от чужих воззрений человек с вставленным в него стержнем, становится, попав в несправедливую систему, орудием этой системы. Он не просто исполнитель в проведении линии своего вождя, пророка, своей партии и ее традиций. Он навязывает другим свои взгляды, заставляет исполнять программы его фирмы, ее ритуалы, чтить ее символику, исповедовать устои, которые он считает нравственными, что может идти в разрез с мнением других людей.

- а) психоастеноид
- б) шизоид
- + в) эпилептоид
- г) гипертим

4. Ключевая характеристика эпилептоида согласно типологии личности А.П.Егидеса является

- а) лидерские качества
- + б) любовь к порядку
- в) зависимость от чужого мнения
- г) интеллектуализация

5. Ключевая характеристика шизоида согласно типологии личности А.П.Егидеса является

- а) лидерские качества
- б) демонстративность
- в) зависимость от чужого мнения
- + г) интеллектуализация

6. Ключевая характеристика истероида согласно типологии личности А.П.Егидеса является

- а) аутичность
- + б) демонстративность
- в) зависимость от чужого мнения
- г) интеллектуализация

7. Ключевая характеристика паранойяльного типа личности согласно типологии А.П.Егидеса является

- а) аутичность
- б) демонстративность
- в) зависимость от чужого мнения
- + г) лидерские качества

8. Ключевая характеристика психоастеноида согласно типологии личности А.П.Егидеса является

- а) лидерские качества
- б) демонстративность
- + в) повышенная нравственная требовательность к себе
- г) интеллектуализация

9. Ключевая характеристика гипотима согласно типологии личности А.П.Егидеса является

- + а) преобладание отрицательных эмоций
- б) демонстративность
- в) зависимость от чужого мнения
- г) интеллектуализация

10. Ключевая характеристика гипертима согласно типологии личности А.П.Егидеса является

- а) преобладание отрицательных эмоций
- б) демонстративность
- в) зависимость от чужого мнения
- + г) тяга к удовольствиям

Тема 5. Индивидуально-психологические особенности

1. Первые упоминания о типах темперамента соотносят с именем

- а) Сократа
- + б) Гиппократ
- в) Конфуция
- г) Фомы Аквинского

2. Типология темперамента по И. П.Павлову включает в себя

- а) 2 типа
- б) 3 типа
- + в) 4 типа

- г) 5 типов

3. Определите какому типу темперамента соответствует данная рекомендация: Процесс адаптации не принесет работникам с подобным типом темперамента большое число неприятных ощущений и не повлечет за собой негативных последствий, а наоборот, «подстегнет» их на эффективную работу в новом коллективе и в новых условиях. Такому работнику необходимо давать поручения, связанные с ответственностью и самостоятельностью, применяя при этом умеренный контроль, поручать задачи, требующие высокой творческой активности и креативности, а также, учитывая тот факт, что подчиненный стремится сделать карьеру и чувствовать себя значимым, создавать перспективу повышения; использовать его на прорывах, инновационных направлениях деятельности компании.

- + а) холерик
- б) сангвиник
- в) меланхолик
- г) флегматик

4. Определите какому типу темперамента соответствует данная рекомендация: Рекомендуются использовать данный тип работников на участках работы, требующих хорошей концентрации внимания, а также там, где нужно работать в условиях однообразия и монотонии (составление отчетов, обобщение большого массива фактических данных). При формулировании нового задания ему необходимо давать время для запоминания, предлагать записать необходимые условия задачи; обязательно контролировать выполнение задания, стимулировать и «подгонять», держать активный контакт и заинтересовывать; активизировать инициативу. Учитывая особенности данного типа темперамента работников, можно существенно сгладить негативные стороны и последствия процесса адаптации, что сделает ее более успешной и более эффективной.

- а) холерик
- б) сангвиник
- в) меланхолик
- + г) флегматик

5. Определите какому типу темперамента соответствует данная рекомендация: Трудовая адаптация не должна нанести существенный удар по эмоциональному, внутреннему состоянию, она пройдет достаточно спокойно, если увлекать такого работника новой задачей, стимулировать, контролировать выполнение задания; загружать новыми делами; поддерживать формально-деловые отношения с таким работником.

- а) холерик
- + б) сангвиник
- в) меланхолик
- г) флегматик

6. Определите какому типу темперамента соответствует данная рекомендация: Проводя адаптацию работника с данным темпераментом, следует тщательно контролировать этот процесс, проводить постоянный мониторинг текущего эмоционального, психологического состояния адаптанта, а при выявлении малейших отклонений от нормального протекания процесса адаптации вносить соответствующие и своевременные коррективы. Следует также помнить, что такой подчиненный нуждается в постоянной эмоциональной поддержке и позитивной оценке в случае достижений, в случае же ошибки – нежелательно его критиковать в присутствии других людей. Кроме того, такого работника не рекомендуется использовать на участках работы, связанных с риском и стрессом.

- а) холерик
- б) сангвиник
- + в) меланхолик
- г) флегматик

7. Определите какому типу темперамента соответствуют данные индивидуально-типологические особенности: Отличается эмоциональной чувствительностью, долго переживает ошибки и неудачи, проявляет повышенную обидчивость, отличается высокой тревожностью, рисковать не любит, может расстраиваться при неудачах, женщины данного типа часто плачут. Тяжело переживают несправедливость и конфликты, склонны к самообвинению и самокопанию. Они ценят позитивную атмосферу в компании, по причине хороших отношений на работе переходить в другую организацию не будут даже тогда, когда там предложат более высокую заработную плату.

- а) холерик
- б) сангвиник
- + в) меланхолик
- г) флегматик

8. Определите какому типу темперамента соответствуют данные индивидуально-типологические особенности: Спокойный, медлительный, вдумчивый и основательный работник, который проявляет надежность в отношениях и стабильность. Он нуждается в длительной адаптации, новую информацию воспринимает с трудом, запоминает все долго, но глубоко и основательно. При изменении условий работы может временно снизить производительность. Такой работник склонен к уединению, замкнутости, не любит конфликтов, имеет невысокую инициативность, может проявлять склонность к повторению ошибок, особенно в процессе адаптации. Однако он хорошо работает в условиях однообразия и монотоний, не рвется в лидеры, отличается терпеливостью, но склонен накапливать неудовлетворенность и редко, но очень сильно проявлять «взрыв негодования».

- а) холерик
- б) сангвиник
- в) меланхолик
- + г) флегматик

9. Определите какому типу темперамента соответствуют данные индивидуально-типологические особенности: Обладает очень высокой работоспособностью, выносливостью, активностью и инициативой, хорошо работает в условиях изменений. Очень часто стремится к формальному или неформальному лидерству, самостоятельности, ответственности. Он отличается также высокой скоростью мышления и переживаний, повышенной возбудимостью и эмоциональностью, способен на неожиданную смену настроений в течение дня. Любят трудности и умеют их преодолевать, можно сказать, что препятствия и проблемы повышают их жизненную энергию и стремление к самоутверждению. В некоторых случаях эти сотрудники неосознанно сами «организуют себе проблемы», чтобы «жизнь и работа не казались излишне скучными и монотонными». Работник, обладающий данным темпераментом, может быть вспыльчивым и раздражительным, нередко имеет сниженный самоконтроль и направлен на «сбрасывание» своих эмоций на других людей.

- + а) холерик
- б) сангвиник
- в) меланхолик
- г) флегматик

10. Определите какому типу темперамента соответствуют данные индивидуально-типологические особенности: Активен, энергичен, имеет высокую работоспособность и развитый самоконтроль, общителен, жизнерадостен, ориентирован на карьеру и хороший заработок, хорошо переносит перегрузки и эмоционально устойчив к неприятностям и тяжелым событиям, эмоционально малочувствителен, как говорят — «толстокожий».

- а) холерик
- + б) сангвиник
- в) меланхолик

- г) флегматик

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполнения тестовых заданий

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Студент демонстрирует совершенное знание основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике, владеет навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Хорошо»	Студент демонстрирует знание большей части основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике в отдельных сферах профессиональной деятельности, владеет основными навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Удовлетворительно»	Студент демонстрирует достаточное знание основных теоретических положений, умеет использовать полученные знания для решения основных практических задач в отдельных сферах профессиональной деятельности, частично владеет основными навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме
«Неудовлетворительно»	Студент демонстрирует отсутствие знания основных теоретических положений, не умеет применять полученные знания на практике, не владеет навыками анализа и систематизации психологической информации по соответствующей теме

Методические рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к тестированию обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = V/O \times 100\%$, где B – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; V – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; O – общее количество вопросов в тесте.

**3 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ КУРСОВЫХ РАБОТ,
КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ,
РЕФЕРАТОВ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Задания для выполнения контрольных работ

Вариант 1

Задание 1. Биологический фундамент личности

Задание 2. Практическое задание. Проведите анализ своего темперамента, используя психологический тест. Результаты тестовых характеристик, рассматриваемые в совокупности, существенно влияют на профессиональную деятельность человека. Сделайте соответствующие выводы.

Вариант 2

Задание 1. Характер личности

Задание 2. Практическое задание. Проанализируйте силу вашего характера, используя психологический тест. Приведите примеры проявления силы (или слабости) вашего характера в вашей профессиональной деятельности.

Вариант 3

Задание 1. Способности личности

Задание 2. Практическое задание. Оцените вашу потенциальную способность быть педагогом, используя психологический тест. Сделайте выводы о возможности реализации ваших способностей в профессиональной деятельности.

Вариант 4

Задание 1. Эмоциональная сфера личности

Задание 2. Практическое задание. Проанализируйте свое эмоциональное состояние (уровень реактивной и личной тревожности), используя психологический тест. Сделайте выводы о соответствии характеристик вашей эмоциональной сферы требованиям вашей профессии.

Вариант 5

Задание 1. Волевая сфера личности

Задание 2. Практическое задание. Оцените свою силу воли, используя психологический тест. Сделайте выводы об использовании психологических особенностей вашей личности в профессиональной деятельности.

Вариант 6

Задание 1. Мотивационная сфера личности

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание системы стимулирования труда, применяемой в вашей профессиональной деятельности.

Вариант 7

Задание 1. Психические состояния в профессиональной деятельности

Задание 2. Практическое задание. Приведите знакомые вам профессиональные ситуации, в которых участникам необходимы знания о психологических состояниях работников.

Вариант 8

Задание 1. Условия труда и психические состояния человека

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание условий вашей профессиональной деятельности и их влияние на психические состояния работников.

Вариант 9

Задание 1. Язык как главное средство общения

Задание 2. Практическое задание. Проведите самооценку своего уровня общительности и в соответствии с требованиями, предъявляемыми к речи современного образованного делового человека, сделайте самоанализ своей речи. Для этого используйте психологические тесты.

Вариант 10

Задание 1. Психика: функции и структура

Задание 2. Практическое задание. Приведите знакомые вам профессиональные ситуации, в которых участникам необходимы знания о состоянии психики работников.

Вариант 11

Задание 1. Профессионально-личностный имидж сотрудника (согласно вашей профессиональной деятельности)

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание условий вашей профессиональной деятельности и их влияние на профессионально-личностный имидж работников.

Вариант 12

Задание 1. Когнитивный диссонанс в сознании человека

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров когнитивного диссонанса вашей профессиональной деятельности и способов его уменьшения.

Вариант 13

Задание 1. Теория планомерного формирования умственных действий П.Я. Гальперина.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров эффективного применения теории формирования умственных действий П.Я. Гальперина в вашей профессиональной деятельности.

Вариант 14

Задание 1. Восприятие и научение.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров конструктивных и деструктивных форм внешнего, речевого и поведенческого облика специалиста в вашей профессиональной деятельности и способов его улучшения.

Вариант 15

Задание 1. Сознание и бессознательное в психике и поведении человека.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров конструктивных и деструктивных форм бессознательных проявлений в психике и поведении человека в вашей профессиональной деятельности и способов их изменений.

Вариант 16

Задание 1. Психологические теории внимания.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание свойств внимания вашей профессиональной деятельности и их влияние на индивидуальные особенности работников.

Вариант 17

Задание 1. Ассоциативная теория памяти.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров по основным типам научения (привыкание или габитуация, сенситизация, классическое или павловское обуславливание) вашей профессиональной деятельности и способов реализации деятельности.

Вариант 18

Задание 1. Психоаналитическая теория памяти.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров психологических механизмов подсознательного забывания, связанных с функционированием мотивации вашей профессиональной деятельности и способов его уменьшения.

Вариант 19

Задание 1. Два типа творческого мышления: образное и понятийное, их связь с явлением функциональной асимметрии мозга.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров двух типов творческого мышления вашей профессиональной деятельности и их влияние на работоспособность.

Вариант 20

Задание 1. Сновидения, галлюцинации и грезы.

Задание 2. Практическое задание. Приведите знакомые вам профессиональные ситуации, в которых участникам необходимы знания о типологических и индивидуально-психологических особенностей сновидений в норме и патологии.

Вариант 21

Задание 1. Индивидуальные особенности и нарушения памяти.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание примеров патологических состояний памяти вашей профессиональной деятельности и способов ее коррекции.

Вариант 22

Задание 1. Измененные состояния сознания.

Задание 2. Практическое задание. Приведите знакомые вам профессиональные ситуации, в которых участникам необходимы знания о измененных состояниях сознания.

Вариант 23

Задание 1. Речь и ее влияние на формирование познавательных процессов.

Задание 2. Практическое задание. Проведите самооценку своего речевого уровня и в соответствии с требованиями, предъявляемыми к речи современного образованного делового человека, сделайте самоанализ ее влияние на формирование Ваших познавательных процессов.

Вариант 24

Задание 1. Развитие самосознания и «Я – концепции».

Задание 2. Практическое задание. Оцените свой уровень развития самосознания и «Я – концепции», используя психологический тест. Сделайте выводы об использовании психологических особенностей вашей личности в профессиональной деятельности.

Вариант 25

Задание 1. Эволюция мозга и психики человека как основание развития личности.

Задание 2. Практическое задание. Приведите несколько конкретных примеров из вашего опыта общения (в том числе в профессиональной деятельности), когда требуется знание о развитии мозга и психики человека. Опишите, как его необходимо применять.

Вариант 26

Задание 1. Гендерные и возрастные характеристики личности.

Задание 2. Практическое задание. Приведите описание условий вашей профессиональной деятельности и их влияние на гендерные и возрастные характеристики личности работников.

Вариант 27

Задание 1. Профессиональная деформация личности.

Задание 2. Практическое задание. Приведите примеры профессиональной деформации личности в вашей профессиональной деятельности.

Вариант 28

Задание 1. Самоподача человека в общении.

Задание 2. Практическое задание. Составьте свое собственное резюме для устройства на работу, выступающее в роли письменной самопрезентации. Аргументируйте анализ своих сильных и слабых сторон в вашей профессиональной деятельности.

Вариант 29

Задание 1. Слушание в межличностном общении.

Задание 2. Практическое задание. Приведите несколько конкретных примеров из вашего опыта общения (в том числе в профессиональной деятельности), когда требуется партнера слушать. Опишите, как его необходимо слушать.

Вариант 30

Задание 1. Диалогические формы делового общения.

Задание 2. Практическое задание. Дайте краткую характеристику всем диалогическим формам делового общения в вашей профессиональной деятельности.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков
по результатам выполненной контрольной работы

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Зачтено»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы.

	Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы.
«Не зачтено»	Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Имеются существенные отступления от требований к контрольной работе. Тема освещена частично или не раскрыта. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании теоретической части или при ответе на практические вопросы. Отсутствуют выводы. Работа выполнена несамостоятельно. Имеются недостатки в оформлении работы.

Методические рекомендации обучающимся по выполнению контрольной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает выполнение в течение семестра письменной контрольной работы. Контрольная работа является самостоятельной планируемой работой студентов в межсессионный период, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Тему контрольной работы студент выбирает из перечня тем, рекомендуемых преподавателем, ведущим соответствующую дисциплину. Контрольную работу студентам следует начинать с выбора своего варианта, в соответствии с которым определяется тема контрольной работы. Номер варианта контрольной работы определяется по таблице на пересечении строки, соответствующей первой букве фамилии студента, и столбца, соответствующего последней цифре номера зачетной книжки студента.

Определение номера варианта контрольной работы:

Первая буква фамилии студента	Последняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А,Ж,Н,У,Щ	7	22	11	5	14	30	16	6	23	15
Б,З,О,Ф,Э	25	1	20	27	29	10	2	26	12	9
В,И,П,Х,Ю	10	17	9	13	19	24	22	14	5	27
Г,К,Р,Ц,Я	21	12	4	18	6	17	7	30	18	21
Д,Л,С,Ч	3	8	28	2	23	4	28	1	29	3
Е,М,Т,Ш	16	24	15	26	11	20	13	25	8	19

Контрольная работа состоит из двух частей: теоретической и практической. Теоретическая часть представляет собой теоретическое исследование на заданную тему, практическая часть – выполнение практического задания. Контрольная работа, как правило, должна содержать следующие структурные элементы (с указанием их примерного объема): титульный лист (1 стр.); основная часть, содержащая ответ на первый вопрос в задании под соответствующим номером (2–3 стр.); заключение (0,5–1 стр.); практическое задание, содержащая ответ на второй вопрос в задании под соответствующим номером (1 стр.); список использованной литературы (0,5–1 стр.); приложения (при необходимости). Рекомендуемый объем теоретического материала, приходящегося на одну тему – не более 7 стр. (шрифт Times New Roman, 14 кегль, однострочный интервал, отступ – 1 см; выравнивание текста – по ширине; размер полей: левое – 3 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, правое – 1,5 см.). Работа может быть выполнена как в печатном, так и в рукописном варианте, но текст должен быть написан аккуратно, разборчиво, четким почерком, без сокращений слов и предложений.

Оценки за выполненное задание выставляются по результатам проверки: «зачтено», «не зачтено». Оценка задания – анализа конкретной темы – осуществляется по следующим критериям (в скобках приведен коэффициент значимости критерия в итоговой оценке задания): 1. Адекватность и содержательная сложность анализируемого материала (2); 2.

Глубина и полнота анализа, использование психологических теорий, терминов и фактов (1);
3. Структурированность проведенного анализа (1); 4. Ясность и четкость изложения (1).

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные задания для оценки сформированности компетенций
в результате изучения дисциплины

Код и наименование компетенции	№ задания для проверки уровня обученности		
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1-24	1-10	1-10
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	25-30	11-20	11-20
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	12-17	21-30	21-30

Задания для проверки уровня обученности «ЗНАТЬ»

1. Что означает выражения «психология как наука», «педагогика как наука», «дефектология как наука»?
2. Дайте сравнительную характеристику исследований этапов развития психологии?
3. Соотношение житейской и научной форм психологического знания.
4. По каким критериям выделяются виды психологических наук, согласно В.А.Ганзену, К.К.Платонову?
5. Назовите особенности психологических явлений.
6. Раскройте содержание понятий «индивид», «субъект деятельности», «личность».
7. С помощью, каких методов может быть решена исследовательская задача описания профессионального развития личности.
8. С помощью, каких методов может быть решена исследовательская задача объяснения профессионального развития личности.
9. С помощью, каких методов может быть решена исследовательская задача измерения профессионального развития личности.
10. С помощью, каких методов может быть решена исследовательская задача формирования и отслеживания профессионального развития личности.
11. Основные направления в психологии.
12. В чем сложность понятия «личность»? Чем определяется множественность теорий личности? Что может служить основанием для классификации этих теорий?
13. Дайте характеристику темперамента как индивидуального свойства.
14. Каково научное содержание понятия «характер», «акцентуация характера»?
15. Дайте определение стрессу, перечислите его характеристики по видам.
16. Сущность, основные виды и структурные элементы конфликтов, дайте их краткую характеристику.
17. Опишите и дайте сравнительную оценку рекомендаций по адаптации согласно типам темперамента человека?

18. Что понимается под психологией взаимодействия и общения? Опишите личность в коммуникативном процессе?
19. Обоснуйте особенности лидерства и руководства в группе. В чем состоит проблема лидерства в группе. Стили управления группой.
20. На примерах покажите, какие отношения существуют между разными составляющими понятия коммуникация, интеракция, перцепция.
21. Насколько характеристика подхода А.П.Егидеса к типу личности соответствуют вашему собственному представлению о психологии личности?
22. Перечислите основные стратегии коммуникативного поведения в условиях конфликта, и их влияние на процесс коммуникации.
23. Установлено, что в конфликте существуют определенные барьеры коммуникации. Как можно объяснить этот факт? Каковы возможности их преодоления?
24. На примерах покажите, какие отношения существуют между разными составляющими понятие малая и большая группа.
25. Опишите основания групповой сплоченности и эмоциональной идентификации, приведите примеры, сравните их?
26. Проанализируйте исследования основных механизмов социальной перцепции. Приведите примеры эффектов социальной перцепции (не менее 5)?
27. Каковы особенности психологических воздействий в группе?
28. Дайте определение основным групповым эффектам?
29. Назовите социально-психологические особенности рабочей группы.
30. Что вы думаете о морально-психологическом климате коллектива, как условия развития группы?

Задания для проверки уровня обученности «УМЕТЬ»

1. Прочитайте текст и установите соответствие. Прочитайте текст и установите соответствие. Исследовательские методы психологии по А.Б. Орлову представляют собой способы особым образом организованной деятельности, направленной на получение объективно нового знания об особенностях, закономерностях и механизмах психики. В зависимости от исследовательской задачи различают 4 группы методов, в каждую группу входят частные методы. Соотнесите группы методов и частные методы научного исследования.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Группы методов		Методы научного исследования	
1	Неэкспериментальные или клинические методы	А	Эксперимент
2	Экспериментальные методы	Б	Наблюдение
3	Психометрические или диагностические методы	В	Корреляция
4	Генетические методы	Г	Тест
		Д	Мониторинг

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Б2А3Г4Д

2. Прочитайте текст и установите соответствие. К.К. Платонов, советский психолог, предложил свою классификацию психологических наук, группируя их по степени значимости и взаимосвязям. Группировка психологических наук по К.К. Платонову представлена в виде дерева. В зависимости от степени значимости в его дереве психологических наук можно выделить несколько уровней, отражающих различные

аспекты и направления психологической науки различают корни, ствол, три основные и остальные ветви. Соотнесите степень значимости и дисциплины, изучающие психологические явления.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Степень значимости		Уровень	
1	Корни	А	Общая психология
2	Ствол	Б	Зоопсихология, социальная и дифференциальная психология
3	Три основные ветви	В	Философия
4	Остальные ветви	Г	Конфликтология, психология общения и психодиагностика
		Д	Социология

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1В2А3Б4Г

3. Прочитайте текст и установите соответствие.

Метод воспитания – способ взаимосвязанной деятельности воспитателя и воспитуемых, направленный на развитие и формирование сознания, воли, чувств, поведения воспитанников; выработку у них заданных целью воспитания качеств.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Метод		Характеристика	
1	Методы формирования сознания личности	А	Педконсилиум, опросы, анализ результатов деятельности воспитанников, создание контрольных ситуаций
2	Методы организации жизнедеятельности и поведения воспитанников	Б	Поручение, упражнение, создание воспитывающих ситуаций
3	Методы стимулирования деятельности и поведения воспитанников	В	Требование, соревнование, поощрение, наказание, «взрыв», метод естественных последствий
4	Методы самовоспитания	Г	Рассказ, беседа, лекция, пример, диспут, анализ воспитывающих ситуаций
		Д	Рефлексия, самоприказ, самоотчет, самоодобрение, самоосуждение

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Г2Б3В4Д

4. Прочитайте текст и установите соответствие. Этапы развития психологии представляют собой исторические периоды становления психологической науки. В зависимости от предмета исследования различают ряд характеристик становления этапов психологии. Соотнесите этапы развития психологии и их краткие характеристики.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Этап		Характеристика	
1	Психология как наука о душе	А	Современный этап развития психологии характеризуется многообразием научных школ, течений, направлений
2	Психология как наука о сознании	Б	Начинается в XX в. Наблюдение за тем, что можно непосредственно увидеть, а именно: поведенческие реакции, поступки человека. Мотивы, вызывающие поступки, не учитывались
3	Психология как наука о поведении	В	Начинается с XVII в. В связи с развитием естественных наук. Основным методом изучения считалось наблюдение человека за самим собой и описание фактов способности думать, чувствовать, желать
4	Психология как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики	Г	Это этап стал основой для новых исследований и практик в области психологии, ориентированных на гармоничное сосуществование индивидуального и общественного
		Д	Такое определение психологии было дано более 2-х тысяч лет назад. Наличием «psyche» пытались объяснить все непонятные явления в жизни человека

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Д2В3Б4А

5. Прочитайте текст и установите соответствие. Тип темперамента представляет собой общую формально – динамическую характеристику индивидуального поведения человека. Решающий сдвиг в понимании биологических основ темперамента произошел благодаря работам И.П. Павлова. Он впервые высказал мысль о том, что в основе темперамента лежат особенности функционирования нервной системы. И.П. Павлов однозначно связывал свойства нервной системы – комбинацию силы, уравновешенности и подвижности – с тем или иным типом темперамента. Соотнесите вид типа темперамента и содержание его определения.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Тип темперамента		Характеристика типа	
1	Сангвиник	А	Люди этого темперамента быстры, чрезмерно подвижны, неуравновешенны, возбудимы, все психические процессы протекают у них быстро, интенсивно. Преобладание возбуждения над торможением, свойственное этому типу нервной деятельности, ярко проявляется в несдержанности, порывистости, вспыльчивости, раздражительности. Неуравновешенность, свойственная ему, ярко связывается и в его деятельности: он с увеличением и даже страстью берется за дело, показывая при этом порывистость и быстроту движений, работает с подъемом, преодолевая трудности
2	Холерик	Б	Активен, энергичен, имеет высокую работоспособность и развитый самоконтроль, общителен, жизнерадостен, ориентирован на карьеру и хороший заработок, хорошо

			переносит перегрузки и эмоционально устойчив к неприятностям и тяжелым событиям.
3	Флегматик	В	Отличается эмоциональной чувствительностью, долго переживает ошибки и неудачи, проявляет чрезмерную обидчивость, отличается высокой тревожностью, рисковать не любит, может расстраиваться при неудачах, женщины данного типа часто плачут. Тяжело переживают несправедливость и конфликты, склонны к самообвинению и самокопанию. Они ценят благоприятную атмосферу в компании.
4	Меланхолик	Г	Он демонстрирует высокую эмоциональную лабильность (легкую смену настроений) при отсутствии действительно глубоких чувств, склонность к интригам (при внешней мягкости манеры общения). Отмечается беспредельный эгоцентризм, жажда восхищения, сочувствия, почитания. Обычно похвала других в его присутствии вызывает у него особо неприятные ощущения, он этого не выносит.
		Д	Человек этого темперамента медлителен, спокоен, нетороплив, уравновешен. В деятельности проявляет основательность, продуманность, упорство. Чувства внешне выражаются слабо, они обычно невыразительны. Причина этого - уравновешенность и слабая подвижность нервных процессов. В отношениях с людьми всегда ровен, спокоен, в меру общителен, настроение у него устойчивое.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Б2А3Д4В

6. Прочитайте текст и установите соответствие. Эмоции выступают для человека в роли своеобразного внутреннего компаса, позволяющего быстро и надежно ориентироваться в многообразии жизненных событий, в людях и самом себе. При этом эмоциональные оценки считаем более достоверными, чем интеллектуальными.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Вид эмоций		Характеристика вида	
1	Уныние	А	Эмоция, которая вызывается разлукой, психологической изоляцией и неудачей в достижении цели, разочарованием – утратой мечты.
2	Смущение	Б	Эмоция, которая появляется вследствие оценки безысходности ситуации, связанной с удовлетворением потребности, влечения, с достижением задуманного и желаемого
3	Стыд	В	Эмоция, проявляющаяся в замешательстве, ощущении неловкости
4	Печаль	Г	Сильное смущение от сознания совершения предосудительного поступка или попадания в унижительную позицию

		Д	Эмоция позволяющая человеку ощутить себя в единстве с миром, испытать чувство сопричастности к нему, ощутить необычайную легкость и энергию

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Б2В3Г4А

7. Прочитайте текст и установите соответствие. Методы психологии представляют собой способы особым образом организованной деятельности, направленной на получение объективно нового знания об особенностях, закономерностях и механизмах психики. Соотнесите метод научного исследования и его определение.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Определение		Методы научного исследования	
1	Многократное систематическое изучение одних и тех же испытуемых (или групп) в процессе их развития	А	Психобиографический метод
2	Метод психологического изучения жизненного пути конкретных лиц	Б	Лонгитюдный метод
3	Метод, предполагающий ответы на конкретные вопросы исследователя	В	Эксперимент
4	Метод, с помощью которого производится сбор информации путем прямой и непосредственной регистрации психических явлений на основе их преднамеренного и систематического восприятия	Г	Опросный метод
		Д	Наблюдение

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Б2А3Г4Д

8. Прочитайте текст и установите соответствие.

В процесс общения всегда подключается систематическое действие, которое направлено на то, чтобы вызвать определенную ответную реакцию, стимулирующую на определенный вид общения и поведения.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятие		Характеристика	
1	Непосредственное	А	Общение, обусловленное социальными функциями, регламентированное как по содержанию, так и по форме
2	Опосредованное	Б	Общение, наполненное личностными смыслами и отношениями, установившимися между партнерами
3	Формальное	В	Прямое общение, без посредников, осуществляемое с помощью естественных органов, данных человеку
4	Неформальное	Г	Общение, обусловленное внешними факторами, связанное с использованием специальных средств и орудий
		Д	Общение, обусловленное принуждением партнера к чему-либо

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1В2Г3А4Б

9. Прочитайте текст и установите соответствие. По своим формам и видам общение чрезвычайно разнообразно. Можно отметить несколько классификаций общения.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятие		Характеристика	
1	Манипулятивное общение	А	Множественные, обычно мимолетные непосредственные контакты незнакомых друг с другом людей (в толпе, на работе и т.п.).
2	Массовое общение	Б	Общение для поддержания, сохранения и развития организма
3	Биологическое общение	В	Общение с целью расширения и укрепления межличностных контактов
4	Социальное общение	Г	Общение предполагающее воздействие на партнера для достижения своих намерений
		Д	Общение с целью достичь более глубокого взаимопонимания, самораскрытия собеседников

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Г2А3Б4В

10. Прочитайте текст и установите соответствие. Задачи, которые решает психология как наука, обусловили возникновение и развитие ее конкретных отраслей. Отрасли психологии представляют собой относительно самостоятельно развивающиеся направления научных психологических исследований.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Понятие		Характеристика	
1	Педагогика	А	Отрасль психологической науки, изучающая закономерности развития человека в условиях обучения и воспитания
2	Психология	Б	Отрасль педагогической науки, изучающая развитие педагогических идей и систем образования стран и народов
3	Педагогическая психология	В	Наука о законах воспитания, обучения и образования человека
4	Превентивная педагогика	Г	Наука о закономерностях возникновения, формирования и развития психики и сознания человека
		Д	Отрасль педагогической науки, изучающая пути и методы, отражающие социальные различия среди детей подросткового возраста и молодежи

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1В2Г3А4Д

11. Прочитайте текст и установите соответствие. Российская дефектология взаимосвязана с историей европейской дефектологической науки, учитывает и использует ее обширный научный и практический опыт. Однако в России, несмотря на короткий промежуток существования, она как научное знание имеет свою историю развития и много интересных и неординарных особенностей, связанных с научными достижениями дефектологической науки. Соотнесите научные достижения и его автора.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Достижение		Автор	
1	Разработал систему письменности для слепых (шрифт)	А	Выготский Л.С.
2	Ввёл термин «зона ближайшего развития»	Б	Брайль Л.
3	Ввёл термин обходное движение (защита ребенка в противовес окружающим)	В	Граборов А.Н.
4	Создал Педагогический институт детской дефективности	Г	Макаренко А.С.
		Д	Кащенко В.П.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Б2А3Г4Д

12. Прочитайте текст и установите соответствие. Дефектология – это наука о закономерностях и особенностях развития лиц с физическими и психическими нарушениями, о принципах, методах, формах организации их воспитания и обучения. В структуру дефектологии входят два раздела: специальная педагогика и специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. К отраслям специальной педагогики относятся олигофренопедагогика, тифлопедагогика, сурдопедагогика, логопедия. Соотнесите отрасль дефектологии и содержание его определения.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Отрасль дефектологии		Определение	
1	Тифлопедагогика	А	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием глухих и слабослышащих лиц
2	Сурдопедагогика	Б	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием слепых и слабовидящих лиц
3	Олигофренопедагогика	В	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием лиц с нарушениями речи
4	Логопедия	Г	– это направление дефектологии, занимающееся изучением особенностей психической деятельности лиц с аномалиями развития
		Д	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием лиц с нарушениями интеллекта

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Б2А3Д4В

13. Прочитайте текст и установите соответствие.

Дефектология – это наука о закономерностях и особенностях развития лиц с физическими и психическими нарушениями, о принципах, методах, формах организации их воспитания

и обучения. В структуру дефектологии входят два раздела: специальная педагогика и специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. К отраслям специальной психологии относятся олигофренопсихология, тифлопсихология, сурдопсихология, логопсихология. Соотнесите отрасль дефектологии и содержание его определения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Отрасль дефектологии		Определение	
1	Тифлопсихология	А	– это направление дефектологии, занимающееся изучением аномалий психического развития, при которых имеют место стойкие и своеобразные нарушения эмоционального и коммуникативного поведения
2	Сурдопсихология	Б	– это направление дефектологии, занимающееся изучением психического развития глухих и слабослышащих людей и возможности его коррекции в условиях обучения и воспитания
3	Олигофренопсихология	В	– это направление дефектологии, занимающееся изучением закономерностей психического развития и особенности психической деятельности лиц с интеллектуальной недостаточностью
4	Логопсихология	Г	– это направление дефектологии, занимающееся изучением психического развития слепых и слабовидящих людей, пути и способы коррекции зрительного дефекта
		Д	– это направление дефектологии, занимающееся изучением психологических особенностей лиц с различными речевыми расстройствами

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Г2Б3В4Д

14. Прочитайте текст и установите соответствие. Содержательные характеристики понятия «ОВЗ» имеют общий характер и законодательно подробно нигде не описаны. Однако, опираясь на многочисленные исследования лиц с нарушениями в развитии и учитывая синонимичность понятий «ОВЗ» и «нарушения в развитии», мы обращаемся к типологии, принятой к использованию в дефектологии. Соотнесите категорию лиц с «ОВЗ» с характеристикой состояния.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категория лиц с ОВЗ		Характеристика	
1	Лица с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)	А	Наблюдается своеобразное развитие, обусловленное ранним органическим поражением головного мозга с различными двигательными, речевыми и сенсорными дефектами
2	Лица с нарушениями зрения (слепые, слабовидящие)	Б	Наблюдаются различия по сравнению с нормой в зависимости от характера раздражителя (зрительный или слуховой): таким лицам труднее сосредоточить внимание на действиях при выполнении словесной инструкции, чем при выполнении зрительной (написанной) инструкции

3	Лица с нарушениями речи	В	Наблюдается полное отсутствие либо остаточная острота зрительных ощущений, либо сохранное светоощущение,
4	Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП)	Г	Наблюдается задержка психического развития с преобладанием функциональных нарушений познавательной деятельности
		Д	Наблюдается полное отсутствие либо снижение слуховых ощущений, но возможно самостоятельное развитие речевой деятельности (хотя бы минимальное)

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1Д2В3Б4А

15. Прочитайте текст и установите соответствие. Содержание и организация психолого-педагогических аспектов работы с лицами с ОВЗ направлена, во-первых, на развитие компенсаторных механизмов становления психики и деятельности, а во-вторых, на преодоление и предупреждение у них вторичных отклонений в развитии познавательной сферы, поведения и личностных ориентиров. Соотнесите категорию лиц с ОВЗ и противопоказаниями по видам работ.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категория лиц с ОВЗ		Противопоказания	
1	Лица с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)	А	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: значительная и средней тяжести физическая нагрузка, напряжение зрения выше погранично допустимого уровня, постоянные наклоны туловища, ультразвук и различные виды излучения выше предельно допустимых уровней, освещенность рабочего места ниже нормы, напряжение зрения – размеры менее 0,5 мм, работа в вечернюю смену, в цехах, в которых имеются движущиеся (перемещающиеся) агрегаты, оборудование и устройства.
2	Лица с нарушениями зрения (слепые, слабовидящие)	Б	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа требующая многочисленных и разнообразных контактов с окружающими, относительно сложными контактами с окружающими людьми, работы движущихся механизмов, в соседстве с глубиной и на высоте, с режущими инструментами, вблизи огня и др.
3	Лица с нарушениями речи	В	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа, требующая хорошего слуха или общения с людьми; работа, связанная с опасностью травматизма (на высоте, на неустойчивых плоскостях, у движущихся механизмов на конвейере и др. работа, связанная с опасностью травматизма по причине отсутствия слухового контроля); работа, требующая хорошей координации движений.

4	Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП)	Г	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа, требующая полноценной функции обеих конечностей, полной амплитуды движений в крупных суставах, заданного темпа выполнения производственных операций, поднятия тяжестей на высоту и их перемещения; работа с длительным пребыванием на ногах, требующая полной сохранности объема движений в суставах, объемом и спуском по лестнице, подъемом и переноской тяжестей; длительное фиксированное положение тела с отсутствием возможности перемены положения.
		Д	Противопоказанные факторы производственной среды и трудового процесса: нервно-психическое напряжение, требующее длительного и интенсивного сосредоточения внимания, памяти, связанное с обилием информации, подсчетами, особыми требованиями к комбинаторике, необходимостью принятия быстрых самостоятельных решений.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

Ответ: 1В2А3Б4Г

16. Прочитайте текст и установите последовательность.

Становление предмета психологии связывают с теориями, выдвигавшимися для объяснения особенностей людей, привлекали для этого факторы, внешние по отношению к человеку. Укажите правильную последовательность изменения этапов представлений о предметной области психологии в процессе исторического развития психологического знания:

- 1) Психология как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики физиологические потребности;
- 2) Психология как наука о поведении;
- 3) Психология как наука о душе;
- 4) Психология как наука о сознании.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 3421

17. Прочитайте текст и установите последовательность.

Психологическая структура и уровни психической организации человека в общих представлениях о личности представляют собой понятие человека как объекта психологического исследования.

Укажите правильную последовательность рассмотрения понятий общих представлений о личности:

- 1) «Индивид»;
- 2) «Индивидуальность»;
- 3) «Человек»;
- 4) «Личность».

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 3142

18. Прочитайте текст и установите последовательность. Цепочка форм познания мира представляет собой последовательные этапы, через которые проходит процесс познания окружающей реальности. Она включает различные формы и методы, начиная от непосредственного восприятия и заканчивая теоретическим осмыслением и научными исследованиями. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира:

- 1) суждение
- 2) представление
- 3) ощущение
- 4) умозаключение.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 3214

19. Прочитайте текст и установите последовательность. Становление психологии как науки было тесно связано с развитием философии и естественных наук. Первые представления о психике сложились в первобытном обществе, но в качестве науки психология оформилась значительно позднее в 1879г. Постройте в правильной последовательности хронологическую цепочку авторов представления, которых в дальнейшем явились основой форм познания психологии:

- 1) Дж. Уотсон
- 2) В. Вундт
- 3) Аристотель
- 4) К.К. Платонов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 3214

20. Прочитайте текст и установите последовательность. Становление педагогики как науки было тесно связано с развитием философии. Если воспитание как особая общественная функция появилось 40 тысяч лет назад, с зарождением первобытного общества, то педагогика в качестве науки оформилась значительно позднее в начале XVII в. Постройте в правильной последовательности хронологическую цепочку авторов представления, которых в дальнейшем явились основой форм познания педагогики:

- 1) Я. А. Коменский
- 2) В.А. Славтёнин
- 3) К.Д. Ушинский
- 4) Сократ
- 5) А.С. Макаренко

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 41352

21. Прочитайте текст и установите последовательность. Основу личности составляет ее структура, т.е. относительно устойчивая связь и взаимодействие всех сторон личности как целостного образования. В современной психологии существует несколько точек зрения на внутреннее строение личности. Укажите правильную последовательность группировки динамической функциональной психологической структуры личности по К.К. Платонову:

- 1) скорость протекания нервных процессов;
- 2) мировоззрение, личностные смыслы;
- 3) особенности познавательных процессов;
- 4) знания, умения, навыки;
- 5) направленность.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 13425

22. Прочитайте текст и установите последовательность.

Потребностно - мотивационная сфера по А. Маслоу представляет собой иерархию соподчиненных групп потребностей: Укажите правильную последовательность уровней иерархической структуры потребностно-мотивационной сферы личности по А. Маслоу:

- 1) потребность в уважении и самоуважении;
- 2) потребность в принадлежности и любви;
- 3) потребность в надежности и безопасности;
- 4) физиологические потребности;
- 5) потребность в самоактуализации.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 43215

23. Прочитайте текст и установите последовательность.

Группировка психологических наук по В.А. Ганзену представлена в виде пентабазиса структурные элементы, которого легли в основу его названия. Укажите правильную последовательность группировки структурных элементов пентабазиса:

- 1) С – субстрат (основа);
- 2) Э – энергия;
- 3) П – пространство;
- 4) В – время;
- 5) И – информация.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 13425

24. Прочитайте текст и установите последовательность. Уровни образования создают последовательную систему, которая обеспечивает непрерывное развитие и обучение на протяжении всей жизни. Каждая из этих ступеней играет важную роль в личностном и профессиональном становлении человека, формируя фундаментальные и специализированные знания, умения и компетенции.

Расположите в порядке возрастания следующие уровни образования:

- 1) бакалавриат;
- 2) среднее профессиональное образование;
- 3) среднее (полное) общее образование;
- 4) основное общее образование;
- 5) аспирантура;
- 6) магистратура.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 432165

25. Прочитайте текст и установите последовательность. Профессионально-личностное становление — это процесс формирования и развития личности, который происходит в контексте профессиональной деятельности. Этот процесс включает не только приобретение знаний и навыков, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей, но и развитие личностных качеств, ценностей, установок и мотивов, которые определяют отношение человека к своей профессии и способствуют его успешной самореализации в профессиональном плане.

Установите правильную последовательность профессионально-личностного становления:

- 1) самопознание,
- 2) осознание цели профессии,
- 3) осмысление требований к профессии,
- 4) разработка программы самосовершенствования,

5) соотнесение своих возможностей с целью и идеалом профессионала;

6) осознание профессионального идеала.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 326514

26. Прочитайте текст и установите последовательность. Укажите правильную последовательность взаимосвязанных стадий формирования профессионального самосознания:

1) профессиональное самосознание, знание стиля своей работы;

2) оценка себя другими профессионально-референтными людьми;

3) адаптация, осознание норм, правил профессии;

4) соотнесение себя с некоторыми профессиональными эталонами, идентификация себя с профессией (специализация).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 3421

27. Прочитайте текст и установите последовательность. Психофизиологическое обследование является важным элементом в рамках реализации мероприятий, направленных на снижение вероятности развития внештатных ситуаций по вине человеческого фактора. Между профессиональной деятельностью персонала, работающего на предприятиях с особо опасными технологиями, состоянием здоровья и уровнем психофизиологической адаптации существует непосредственная причинно-следственная связь. Укажите правильную последовательность порядка взаимосвязанных этапов психофизиологической диагностики:

1) «инструктаж обследуемого лица о порядке выполнения тестов»;

2) «непосредственно психофизиологическое тестирование»;

3) «регистрация обследуемого по установленной форме»;

4) «доврачебный осмотр непосредственно перед проведением психофизиологического обследования».

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 3142

28. Прочитайте текст и установите последовательность.

К.К.Платонов на опыте обучения летчиков умению управлять самолетом установил, что все навыки формируются примерно по одной и той же схеме. Согласно деятельностному подходу к формированию личности, вся совокупность учебных умений и навыков, складывается в учебной деятельности по ходу усвоения соответствующих знаний и способов учения при определенных психолого-педагогических условиях. Эти условия можно подразделить на пять этапов формирования культуры учебного труда. Укажите правильную последовательность психологической структуры взаимосвязанных этапов формирования навыка по К.К.Платонову:

1) высокоавтоматизированный навык, творческое использование знаний и навыков данной деятельности;

2) автоматизация навыка, ряд отдельных, высоко развитых, но узких умений, необходимых в различных видах деятельности;

3) сознательное, но неумелое выполнение, знания о способах выполнения действия и использование ранее приобретенных, несистематических для данной деятельности навыков;

4) начало осмысления, поиск способов выполнения, опирающихся на ранее приобретенные (обычно бытовые) знания и навыки, деятельность методом проб и ошибок;

5) мастерство, творческое использование различных умений.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 43215

29. Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы психолого-педагогической коррекции представляют собой структурированный процесс, направленный на изменение или улучшение психоэмоционального состояния и поведения клиента. Эти этапы помогают систематически и эффективно подходить к решению различных психолого-педагогических проблем. Укажите правильную последовательность этапов психолого-педагогической коррекции:

- 1) диагностический
- 2) установочный
- 3) этап планирования коррекции
- 4) завершающий
- 5) коррекционный

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 21354

30. Прочитайте текст и установите последовательность. Уровни содержания образования создают последовательную систему, которая обеспечивает непрерывное развитие и обучение на протяжении всей жизни. Эти уровни помогают структурировать процесс обучения и обеспечивают его последовательность и логичность, начиная от общих положений до конкретных учебных занятий. Установите последовательность уровней представления содержания образования в порядке его внешнего проявления:

- 1) концепция содержания образования
- 2) содержание циклов учебных курсов
- 3) содержание образования по ступеням образования
- 4) содержание учебного курса
- 5) содержание учебной дисциплины внутри курса
- 6) содержание образования по отраслям образования

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

Ответ: 136425

Задания для проверки уровня обученности «ВЛАДЕТЬ»

1. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Платонов К.К. считает предметом психологии психические явления. Психические явления представляют собой субъективные переживания или элементы внутреннего опыта. Классификация психических явлений важна для психологии, так как она упрощает анализ, прогнозирование и объяснение особенностей человека, а также помогает в разработке эффективных методов психологической помощи. Из перечисленных аспектов классификации к психическим явлениям относятся:

- 1) процессы, свойства, состояния;
- 2) поведение, сознание, мотивация;
- 3) психика, характер, направленность;
- 4) воспитание, обучение, образование.

Ответ: 1

Обоснование: Классификация психических (или психологических) явлений представляет собой элементы внутреннего опыта человека. Психические явления состоят из психических процессов, состояний и свойств.

2. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Психические состояния представляют собой целостную характеристику психической деятельности и поведения за некоторый период времени, показывающую своеобразие протекания психических процессов в зависимости от отражаемых предметов и

явлений действительности, предшествующего состояния и психических свойств личности. Из перечисленных видов к психическим состояниям относятся:

- 1) направленность;
- 2) мотив;
- 3) поведение;
- 4) стресс.

Ответ: 4

Обоснование: Психические состояния представляют собой вариативные и динамичные формы психической деятельности человека за некоторый период времени, обусловленные внешними обстоятельствами, индивидуально – типологическими особенностями человека и его самочувствием.

3. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Психические свойства представляют собой устойчивые психические особенности личности, постоянно проявляющиеся в поведении и деятельности своеобразной и типичной для каждого человека. Психические свойства наиболее стабильны. Из перечисленных видов к психическим свойствам относятся:

- 1) воображение;
- 2) темперамент;
- 3) мышление;
- 4) ощущения.

Ответ: 2

Обоснование: Психические свойства представляют собой наиболее устойчивые и существенные формы психической деятельности человека. К основным психическим свойствам личности можно отнести темперамент, характер, мотивацию, потребности, способности и др.

4. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Психические процессы представляют собой наиболее подвижную (динамичную) форму отражения действительности, их возникновение и течение, обусловлено конкретными задачами, ситуациями и требованиями. Из перечисленных видов к психическим процессам относятся:

- 1) мышление;
- 2) мотивация;
- 3) память;
- 4) потребности;
- 5) фрустрация;
- 6) депрессия.

Ответ: 13

Обоснование: Психические процессы – это отдельные формы или виды психической деятельности человека. Все психические процессы можно разделить на три вида: (1) когнитивные или познавательные (восприятие /(ощущение); память; мышление; воображение; внимание); (2) эмоциональные (чувства); (3) волевые (воля).

5. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Активные методы обучения значительно повышают качество образовательного процесса за счет вовлеченности студентов, повышения их мотивации к обучению и развития необходимых для профессиональной деятельности компетенций. Эти методы нацелены на повышение мотивации, развитие критического мышления и формирование практических компетенций у обучающихся. Из перечисленных видов к активным методам относятся:

- 1) лекция;
- 2) тренинг;
- 3) деловая игра;
- 4) чтение;

5) семинар;

6) опрос.

Ответ: 23

Обоснование: Активные методы обучения — это такие подходы к образовательному процессу, которые предполагают активное участие студентов в процессе усвоения знаний и навыков. Активные методы обучения быстрее запоминаются и направлены на решение реальных задач в профессиональной и социальной жизни. К активным методам обучения относят тренинг, деловые игры и др.

6. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данной гуманитарной научной дисциплины ведет свое происхождение из Древней Греции, и определяется это понятие как наука о воспитании. Она существует для того, чтобы на практике указывать наиболее легкие пути достижения обучающих целей и задач, пути реализации законов образовательной практики и методик учебной деятельности. Из перечисленных вариантов наук к данному термину относится:

1) педагогика;

2) педагогическая психология;

3) психология;

4) дефектология.

Ответ: 1

Обоснование: Педагогика – это наука о законах воспитания и образования человека, она изучает закономерности успешной передачи социального опыта старшего поколения младшему.

7. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данной гуманитарной научной дисциплины ведет свое происхождение из Древней Греции, и определялось это понятие как учение о душе. Эта многоотраслевая область научного знания изучает психику человека на основе взаимодействия людей с окружающей средой. Из перечисленных вариантов наук к данному термину относится:

1) педагогика;

2) педагогическая психология;

3) психология;

4) дефектология.

Ответ: 3

Обоснование: Психология – это наука о возникновении, формировании и развитии психики (психической деятельности) и сознания человека или групп лиц.

8. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данной гуманитарной научной дисциплины как самостоятельной ветви науки связан с возникновением и становлением теории деятельностного подхода в психологии (со «школой Выготского – Леонтьева – Лурия»). Из перечисленных вариантов наук к данному термину относится:

1) педагогика;

2) педагогическая психология;

3) психология;

4) дефектология.

Ответ: 2

Обоснование: Педагогическая психология – это отрасль психологической науки, изучающая проблемы учения, воспитания и педагогической деятельности (психологии педагога/учителя).

9. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Категории – это наиболее емкие и общие понятия о сущности и свойствах науки. Основные категории педагогики включают в себя различные способы взаимодействия в образовательном процессе. Это не методы обучения, а, скорее, связи и

задачи, обладающие определенными признаками. Из перечисленных вариантов к основным категориям педагогической науки относятся:

- 1) творчество;
- 2) воспитание;
- 3) рефлексия;
- 4) сотрудничество;
- 5) обучение;
- 6) отношения.

Ответ: 25

Обоснование: Педагогические категории – основные педагогические понятия, выражающие научные обобщения. К основным педагогическим категориям относятся воспитание, образование, обучение.

10. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Автор пирамиды потребностей А. Маслоу расположил потребности от низших (биологических) к высшим (духовным). Из перечисленных потребностей к низшим потребностям пирамиды А. Маслоу относятся:

- 1) потребность в безопасности;
- 2) потребность в самоактуализации;
- 3) физиологические потребности;
- 4) потребность в ощущении глубоких корней;
- 5) потребность в любви и принадлежности;
- 6) потребность во власти.

Ответ: 13

Обоснование: К низшим потребностям в пирамиде А. Маслоу относятся физиологические потребности (пища, вода, сон и др.) и потребность в безопасности (стабильность, зарплата, порядок и др.).

11. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данного состояния в последние несколько лет очень прочно укрепился в повседневной жизни. Пришел он к нам из средневековой Англии, где обозначал нужду или горе. Психолог и автор теории Ганс Селье выделил три стадии развития этого состояния. Из перечисленных состояний к данному термину относится:

- 1) астения;
- 2) фрустрация;
- 3) аффект;
- 4) стресс.

Ответ: 4

Обоснование: Стресс – это состояние психологического и физического напряжения в ответ на внешнее воздействие. Существует три основных стадии стресса: стадия тревоги, стадия адаптации и стадия истощения.

12. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. По мнению Ю.П. Платонова даже при самых благоприятных условиях установлению позитивного контакта между людьми часто мешают индивидуально-типологические особенности сторон. Их наличие создают дефекты, или помехи, создаваемые при межличностном общении и препятствующие взаимодействию на пути установления контакта: увеличивает психологическую дистанцию между партнёрами; снижает степень взаимного доверия; деформирует характер взаимодействия и взаимоотношений. Из перечисленных терминов к данному феномену относятся:

- 1) «эффекты первичности и новизны»;
- 2) «психологические защиты»;
- 3) «барьеры общения»;
- 4) «механизмы взаимодействия».

Ответ: 3

Обоснование: Барьер общения – это психологическое препятствие на пути адекватной передачи информации между партнерами по общению.

13. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В профессиональной деятельности необходимо уметь оценивать людей, используя формальные и неформальные методы визуальной психодиагностики. Визуальная психодиагностика опирается на схему изучения личности, позволяющую нарисовать признаки психологического портрета (по Ю.В. Чуфаровскому). Из перечисленных признаков к визуальной психодиагностике относятся:

- 1) информация по результатам тестовых методик;
- 2) информация по результатам экспертных оценок;
- 3) биофизическая информация (возрастно-половые характеристики и конституция);
- 4) информация на основе данных полиграфа.

Ответ: 3

Обоснование: Визуальная психодиагностика - это способность определять особенности психологии человека по внешним признакам или конструирование по внешнему облику людей их возможного эмоционального состояния, индивидуально личностных особенностей и предполагаемого поведения.

14. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Современные технологии инклюзивного образования направлены на повышение эффективности обучения и развитие ключевых компетенций обучающихся. Среди педагогических технологий можно выделить те, которые необходимы и могут быть успешно использованы в инклюзивной практике для реализации принципов инклюзивного образования. Из перечисленных технологий к необходимым в инклюзивной практике относятся:

- 1) проектирование;
- 2) монотехнологии;
- 3) ИКТ технологии (информационно-коммуникативные технологии);
- 4) классическое лекционное обучение;
- 5) самостоятельная работа с книгой;
- 6) система «малых групп».

Ответ: 13

Обоснование: Технологии инклюзивного образования - технологии, которые ведут к созданию условий для качественного доступного образования всех без исключения обучающихся. Проектирование и информационно-коммуникативные технологии являются необходимыми технологиями для реализации принципов инклюзивного образования.

15. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Специальные условия образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - это условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ. Из перечисленных условий образования к специальным условиям получения образования обучающимися с ОВЗ относится:

- 1) применение специальных технических средств обучения;
- 2) наличие услуг ассистента (тьютора) для помощи в обучении;
- 3) увеличение продолжительности учебного дня без дополнительных перерывов;
- 4) освобождение от выполнения домашних заданий;
- 5) предоставление материалов для самообразования в обход условий для обучения с учетом особенностей психофизического развития;
- 6) допустимое отставание успеваемости по образовательной программе и учебному плану.

Ответ: 12

Обоснование: Специальные условия образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья направлены на создание доступной среды и адаптацию учебного процесса.

16. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли доминирующий тип темперамента сотрудника - меланхолическому, если по результатам тестирования «формула темперамента» в конечном виде приобретает, такой вид: $T = 40\%X + 30\%C + 10\%Ф + 20\%M$ (где типы темперамента: X – холерический, C – сангвинический, Ф – флегматический, M – меланхолический). Ответ подтвердите данными формулы.

Ответ: Не соответствует, т.к. 40 % составляет холерический темперамент (допустимо указать холерик)

17. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли ключевая характеристика психотипа сотрудника согласно типологии личности по А.П. Егидесу - эпилептоидному, если известно, что сотрудник в поведенческом репертуаре чаще всего использует демонстративность. Ответ подтвердите.

Ответ: Не соответствует, т.к. демонстративность свойственна истероиду или истероидному психотипу.

18. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Присвойте место психологии в системе классификации наук по Б.М. Кедрову, расположив ее положение на схеме.



Ответ: Кедров Б.М. предложил классификацию наук в виде треугольника, расположив психологию в самом центре «треугольника наук»



19. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину непонимания между студентом и преподавателем в ситуации: на одном из письменных экзаменов по биологии был задан вопрос: «Что делают белки в клетке?». Засчитанные ответы гласили: 1) «являются строительным материалом»;

2) «катализируют биохимические реакции»;

3) «транспортируют различные вещества». Ответ «грызут орешки и пьют воду из поилки» экзаменатором не был засчитан, но апелляция абитуриента была удовлетворена, а экзаменатор получил выговор за «не поощрение нестандартного мышления» и «нечеткие формулировки».

Ответ: Семантический барьер

20. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Доцент Петров К. на лекции по дисциплине «Тракторы и автомобили», объясняя работу одноцилиндрового двигателя, задает вопрос студентам: «Почему двигатель называется дизельным?» Преподаватель кратко рассказывает о немецком ученом Рудольфе Дизеле, об его интересе к наукам. Этот рассказ создает атмосферу любознательности у студентов, улучшает эмоциональный настрой на занятие, активизирует мыслительную деятельность обучающихся.

Какие основной и вспомогательные методы обучения использовал преподаватель на занятии?

Ответ: Доцент Петров К. использовал на занятии методы проблемного изложения материала, который включает в себя: 1) активизацию познавательной активности; 2) эмоциональное вовлечение; 3) мотивацию к обучению.

21. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Соответствует ли доминирующий тип темперамента сотрудника – меланхолическому (меланхолику), если по результатам тестирования «формула темперамента» в конечном виде приобретает, такой вид: $T = 20\%X + 30\%C + 10\%Ф + 40\%M$ (где типы темперамента:

Х– холерический, С – сангвинический, Ф – флегматический, М – меланхолический). Ответ подтвердите данными формулы.

Ответ: Соответствует, т.к. 40 % составляет меланхолический темперамент (допустимо указать меланхолик).

22. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли рекомендация сотруднику о том, что трудовая адаптация не должна нанести существенного удара по его эмоциональному состоянию и пройдет достаточно спокойно, если увлекать такого работника новой задачей, а также контролировать выполнение задания, если известно, что его тип темперамента флегматический (флегматик). Ответ подтвердите, указав какому типу рекомендация дана.

Ответ: Не соответствует, т.к. рекомендация дана сангвиническому типу темперамента (допустимо ответить сангвинику)

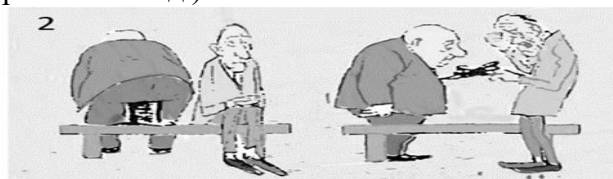
23. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли рекомендация сотруднику о том, что процесс адаптации работникам с подобным типом темперамента не повлечет за собой негативных последствий, а «подстегнет» их на эффективную работу в новых условиях. Такому работнику необходимо давать поручения, связанные с самостоятельностью, применяя при этом умеренный контроль, учитывая тот факт, что подчиненный более эффективен на инновационных направлениях деятельности, если известно, что его тип темперамента холерический (холерик). Ответ подтвердите, указав какому типу рекомендация дана.

Ответ: Соответствует, т.к. рекомендация дана холерическому типу темперамента (допустимо ответить холерику)

24. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. По мнению основателя бихевиоризма Дж. Уотсона и исследователя закона классического обусловливания И.П. Павлова, любые действия человека можно объяснить с помощью формулы классической модели поведения животных и человека. Ответ подтвердите, указав формулу.

Ответ: S–R или стимул – реакция.

25. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Представьте: человек сидит на скамейке, рядом с ним лежит его шляпа, к нему подходит другой человек и садится на неё! Как владелец шляпы отреагирует на эту ситуацию в зависимости от его типа темперамента. В ответе перечислите типы темперамента согласно номерам представленных ситуаций (1 – тип темперамента, 2 – тип темперамента и т.д.).



Ответ: 1-сангвиник, 2-меланхолик, 3-холерик, 4-флегматик.

26. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Структуру дефектологии составляют два раздела: специальная педагогика и специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. В чем заключается специфика специальной педагогики?

Ответ: Специальная педагогика – это раздел дефектологии, изучающий особенности и закономерности организации обучения и воспитания детей и подростков с ОВЗ.

27. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Структуру дефектологии составляют два раздела: специальная педагогика и специальная психология,

каждая из которых объединяет ряд отраслей. В чем заключается специфика специальной психологии?

Ответ: Специальная психология – это раздел дефектологии, изучающий закономерности психического развития и особенности психической деятельности детей и взрослых с психическими и физическими недостатками.

28. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину о наличии какого расстройства свидетельствуют данный случай: Ваш подчиненный, мужчина 32 года, находясь за рулем автомобиля, попал в аварию, в которой погибли его жена и дочь. Сам он отделался несколькими ушибами. Спустя 6 месяцев после этого отмечает: постоянно возникающие воспоминания о ситуации, депрессивное настроение, тревогу, усиливающиеся при виде детей, кошмарные сновидения. Иногда кажется, что видит среди прохожих лица, похожие на жену и дочь, слышит их крик в визге тормозов машин. Относится к этим переживаниям критично.

Ответ: Посттравматическое стрессовое расстройство или ПТСР.

29. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину о каком состоянии расстройства свидетельствуют данный случай: у работника после длительного затяжного стресса в течение месяца произошло резкое похудание на 7 кг, наблюдается сниженный эмоциональный фон, апатия, жалобы на одиночество.

Ответ: Депрессивное расстройство или депрессия

30. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину о наличии какого расстройства свидетельствуют данный случай: Ваш подчиненный Алексей - 39-лет, замкнут, необщителен, эмоционально холоден, друзей нет, пренебрегает работой. При этом поглощен изучением религии и истории Индии, интересуется медитативными техниками. Эти особенности обострились, в последние 1,5 года, когда ему исполнилось 38 лет. Он практически перестал общаться с родственниками, все свободное время проводит в своем кабинете.

Ответ: Аффективные состояния или аффективное расстройство.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в развернутых ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает

	систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к промежуточной аттестации

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к промежуточной аттестации обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по всем темам.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при ответе во время проведения текущего контроля определяется баллами в диапазоне 0-100 % и оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерием оценивания при проведении тестирования, является количество верных ответов, которые дал студент на вопросы теста. При расчете количества баллов, полученных студентом по итогам тестирования, используется следующая формула: $B = \frac{B}{O} \times 100\%$, где B – количество баллов, полученных студентом по итогам тестирования; B – количество верных ответов, данных студентом на вопросы теста; O – общее количество вопросов в тесте.

**5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Диагностические задания для оценки качества
подготовки обучающихся по дисциплине и ключи к их оцениванию

Номер задания	Задание	Правильный ответ
<i>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Платонов К.К. считает предметом психологии психические явления. Психические явления представляют собой субъективные переживания. Классификация психических явлений важна для психологии, так как она упрощает анализ, прогнозирование и объяснение особенностей человека, а также помогает в разработке эффективных методов психологической помощи. Из перечисленных аспектов классификации к психическим явлениям относятся: 1) процессы, свойства, состояния; 2) поведение, сознание, мотивация; 3) психика, характер, направленность; 4) воспитание, обучение, образование. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	1 Классификация психических (или психологических) явлений представляет собой элементы внутреннего опыта человека. Психические явления состоят из психических процессов, состояний и свойств.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Психические состояния представляют собой целостную характеристику психической деятельности и поведения за некоторый период времени, показывающую своеобразие протекания психических процессов в зависимости от отражаемых предметов и явлений действительности, предшествующего состояния и психических свойств личности. Из перечисленных видов к психическим состояниям относятся: 1) направленность; 2) мотив; 3) поведение; 4) стресс.	4 Психические состояния представляют собой вариативные и динамичные формы психической деятельности человека за некоторый период времени, обусловленные внешними обстоятельствами,

	Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	индивидуально – типологическими особенностями человека и его самочувствием.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Психические свойства представляют собой устойчивые психические особенности личности, постоянно проявляющиеся в поведении и деятельности своеобразной и типичной для каждого человека. Психические свойства наиболее стабильны. Из перечисленных видов к психическим свойствам относятся: 1) воображение; 2) темперамент; 3) мышление; 4) ощущения. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	2 Психические свойства представляют собой наиболее устойчивые и существенные формы психической деятельности человека. К основным психическим свойствам личности можно отнести темперамент, характер, мотивацию, потребности, способности и др.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Психические процессы представляют собой наиболее подвижную (динамичную) форму отражения действительности, их возникновение и течение, обусловлено конкретными задачами, ситуациями и требованиями. Из перечисленных видов к психическим процессам относятся: 1) мышление; 2) мотивация; 3) память; 4) потребности; 5) фрустрация; 6) депрессия. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	13 Психические процессы – это отдельные формы или виды психической деятельности человека. Все психические процессы можно разделить на три вида: (1) когнитивные или познавательные (восприятие /ощущение); память; мышление; воображение; внимание); (2) эмоциональные (чувства); (3) волевые (воля).

5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Активные методы обучения значительно повышают качество образовательного процесса за счет вовлеченности студентов, повышения их мотивации к обучению и развития необходимых для профессиональной деятельности компетенций. Эти методы нацелены на повышение мотивации, развитие критического мышления и формирование практических компетенций у обучающихся. Из перечисленных видов к активным методам относятся: 1) лекция; 2) тренинг; 3) деловая игра; 4) чтение; 5) семинар; 6) опрос. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	23 Активные методы обучения — это такие подходы к образовательному процессу, которые предполагают активное участие студентов в процессе усвоения знаний и навыков. Активные методы обучения быстрее запоминаются и направлены на решение реальных задач в профессиональной и социальной жизни. К активным методам обучения относят тренинг, деловые игры и др..

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6	Прочитайте текст и установите соответствие. Исследовательские методы психологии по А.Б. Орлову представляют собой способы особым образом организованной деятельности, направленной на получение объективно нового знания об особенностях, закономерностях и механизмах психики. В зависимости от исследовательской задачи различают 4 группы методов, в каждую группу входят частные методы. Соотнесите группы методов и частные методы научного исследования К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Группы методов</th><th colspan="2">Методы научного исследования</th></tr><tr><td>1</td><td>Неэкспериментальные или клинические методы</td><td>А</td><td>Эксперимент</td></tr><tr><td>2</td><td>Экспериментальные методы</td><td>Б</td><td>Наблюдение</td></tr><tr><td>3</td><td>Психометрические или диагностические методы</td><td>В</td><td>Корреляция</td></tr><tr><td>4</td><td>Генетические методы</td><td>Г</td><td>Тест</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Мониторинг</td></tr></table>	Группы методов		Методы научного исследования		1	Неэкспериментальные или клинические методы	А	Эксперимент	2	Экспериментальные методы	Б	Наблюдение	3	Психометрические или диагностические методы	В	Корреляция	4	Генетические методы	Г	Тест			Д	Мониторинг	1Б2А3Г4Д
Группы методов		Методы научного исследования																								
1	Неэкспериментальные или клинические методы	А	Эксперимент																							
2	Экспериментальные методы	Б	Наблюдение																							
3	Психометрические или диагностические методы	В	Корреляция																							
4	Генетические методы	Г	Тест																							
		Д	Мониторинг																							

	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1	2	3	4																													
1	2	3	4																															
7	Прочитайте текст и установите соответствие. К.К. Платонов, советский психолог, предложил свою классификацию психологических наук, группируя их по степени значимости и взаимосвязям. Группировка психологических наук по К.К. Платонову представлена в виде дерева. В зависимости от степени значимости в его дереве психологических наук можно выделить несколько уровней, отражающих различные аспекты и направления психологической науки различают корни, ствол, три основные и остальные ветви. Соотнесите степень значимости и дисциплины, изучающие психологические явления. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Степень значимости</th><th colspan="2">Уровень</th></tr><tr><td>1</td><td>Корни</td><td>А</td><td>Общая психология</td></tr><tr><td>2</td><td>Ствол</td><td>Б</td><td>Зоопсихология, социальная и дифференциальная психология</td></tr><tr><td>3</td><td>Три основные ветви</td><td>В</td><td>Философия</td></tr><tr><td>4</td><td>Остальные ветви</td><td>Г</td><td>Конфликтология, психология общения и психодиагностика</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Социология</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Степень значимости		Уровень		1	Корни	А	Общая психология	2	Ствол	Б	Зоопсихология, социальная и дифференциальная психология	3	Три основные ветви	В	Философия	4	Остальные ветви	Г	Конфликтология, психология общения и психодиагностика			Д	Социология	1	2	3	4					1В2А3Б4Г
Степень значимости		Уровень																																
1	Корни	А	Общая психология																															
2	Ствол	Б	Зоопсихология, социальная и дифференциальная психология																															
3	Три основные ветви	В	Философия																															
4	Остальные ветви	Г	Конфликтология, психология общения и психодиагностика																															
		Д	Социология																															
1	2	3	4																															
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Метод воспитания – способ взаимосвязанной деятельности воспитателя и воспитуемых, направленный на развитие и формирование сознания, воли, чувств, поведения воспитанников; выработку у них заданных целью воспитания качеств. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Метод</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>1</td><td>Методы формирования сознания личности</td><td>А</td><td>Педконсилиум, опросы, анализ результатов деятельности</td></tr></table>	Метод		Характеристика		1	Методы формирования сознания личности	А	Педконсилиум, опросы, анализ результатов деятельности	1Г2Б3В4Д																								
Метод		Характеристика																																
1	Методы формирования сознания личности	А	Педконсилиум, опросы, анализ результатов деятельности																															

				воспитанников, создание контрольных ситуаций	
	2	Методы организации жизнедеятельности и поведения воспитанников	Б	Поручение, упражнение, создание воспитывающих ситуаций	
	3	Методы стимулирования деятельности и поведения воспитанников	В	Требование, соревнование, поощрение, наказание, «взрыв», метод естественных последствий	
	4	Методы самовоспитания	Г	Рассказ, беседа, лекция, пример, диспут, анализ воспитывающих ситуаций	
			Д	Рефлексия, самоприказ, самоотчет, самоодобрение, самоосуждение	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Этапы развития психологии представляют собой исторические периоды становления психологической науки. В зависимости от предмета исследования различают ряд характеристик становления этапов психологии. Соотнесите этапы развития психологии и их краткие характеристики. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Д2ВЗБ4А
	Этап		Характеристика		
	1	Психология как наука о душе	А	Современный этап развития психологии характеризуется многообразием научных школ, течений, направлений	
	2	Психология как наука о сознании	Б	Начинается в XX в. Наблюдение за тем, что можно непосредственно	

			увидеть, а именно: поведенческие реакции, поступки человека. Мотивы, вызывающие поступки, не учитывались	
3	Психология как наука о поведении	В	Начинается с XVII в. В связи с развитием естественных наук. Основным методом изучения считалось наблюдение человека за самим собой и описание фактов способности думать, чувствовать, желать	
4	Психология как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики	Г	Это этап стал основой для новых исследований и практик в области психологии, ориентированных на гармоничное сосуществование индивидуального и общественного	
		Д	Такое определение психологии было дано более 2-х тысяч лет назад. Наличием «psyche» пытались объяснить все непонятные явления в жизни человека	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
		1	2	3
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Тип темперамента представляет собой общую формально – динамическую характеристику индивидуального поведения человека. Решающий сдвиг в понимании биологических основ темперамента произошел благодаря работам И.П. Павлова. Он впервые высказал мысль о том, что в основе темперамента лежат особенности функционирования нервной системы. И. П. Павлов однозначно связывал свойства нервной системы – комбинацию силы, уравновешенности и подвижности			1Б2А3Д4В

– с тем или иным типом темперамента. Соотнесите вид типа темперамента и содержание его определения.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Тип темперамента		Характеристика типа	
1	Сангвиник	А	Люди этого темперамента быстры, чрезмерно подвижны, неуравновешенны, возбудимы, все психические процессы протекают у них быстро, интенсивно. Преобладание возбуждения над торможением, свойственное этому типу нервной деятельности, ярко проявляется в несдержанности, порывистости, вспыльчивости, раздражительности. Неуравновешенность, свойственная ему, ярко связывается и в его деятельности: он с увеличением и даже страстью берется за дело, показывая при этом порывистость и быстроту движений, работает с подъемом, преодолевая трудности
2	Холерик	Б	Активен, энергичен, имеет высокую работоспособность и развитый самоконтроль, общителен, жизнерадостен, ориентирован на карьеру и хороший заработок, хорошо переносит перегрузки и эмоционально устойчив к неприятностям и тяжелым событиям.

	3	Флегматик	В	Отличается эмоциональной чувствительностью, долго переживает ошибки и неудачи, проявляет чрезмерную обидчивость, отличается высокой тревожностью, рисковать не любит, может расстраиваться при неудачах, женщины данного типа часто плачут. Тяжело переживают несправедливость и конфликты, склонны к самообвинению и самокопанию. Они ценят благоприятную атмосферу в компании.	
	4	Меланхолик	Г	Он демонстрирует высокую эмоциональную лабильность (легкую смену настроений) при отсутствии действительно глубоких чувств, склонность к интригам (при внешней мягкости манеры общения). Отмечается беспредельный эгоцентризм, жажда восхищения, сочувствия, почитания. Обычно похвала других в его присутствии вызывает у него особо неприятные ощущения, он этого не выносит.	
			Д	Человек этого темперамента медлителен, спокоен, нетороплив, уравновешен. В деятельности проявляет	

				основательность, продуманность, упорство. Чувства внешне выражаются слабо, они обычно невыразительны. Причина этого - уравновешенность и слабая подвижность нервных процессов. В отношениях с людьми всегда ровен, спокоен, в меру общителен, настроение у него устойчивое.	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
1		2		3	4
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности					
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Становление предмета психологии связывают с теориями, выдвигавшимися для объяснения особенностей людей, привлекали для этого факторы, внешние по отношению к человеку. Укажите правильную последовательность изменения этапов представлений о предметной области психологии в процессе исторического развития психологического знания: 1) Психология как наука, изучающая факты, закономерности и механизмы психики физиологические потребности; 2) Психология как наука о поведении; 3) Психология как наука о душе; 4) Психология как наука о сознании. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:				3421
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Психологическая структура и уровни психической организации человека в общих представлениях о личности представляют собой понятие человека как объекта психологического исследования. Укажите правильную последовательность рассмотрения понятий общих представлений о личности: 1) «Индивид»; 2) «Индивидуальность»;				3142

	3) «Человек»; 4) «Личность». Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Потребностно - мотивационная сфера по А. Маслоу представляет собой иерархию соподчиненных групп потребностей: Укажите правильную последовательность уровней иерархической структуры потребностно-мотивационной сферы личности по А. Маслоу: 1) потребность в уважении и самоуважении; 2) потребность в принадлежности и любви; 3) потребность в надежности и безопасности; 4) физиологические потребности; 5) потребность в самоактуализации. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						43215
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Группировка психологических наук по В.А. Ганзену представлена в виде пентабазиса структурные элементы, которого легли в основу его названия. Укажите правильную последовательность группировки структурных элементов пентабазиса: 1) С – субстрат (основа); 2) Э – энергия; 3) П – пространство; 4) В – время; 5) И – информация. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						13425
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Уровни образования создают последовательную систему, которая обеспечивает непрерывное развитие и обучение на протяжении всей жизни. Каждая из этих ступеней играет важную роль в личностном и профессиональном становлении человека, формируя фундаментальные и специализированные знания, умения и компетенции. Расположите в порядке возрастания следующие уровни образования: 1) бакалавриат; 2) среднее профессиональное образование; 3) среднее (полное) общее образование; 4) основное общее образование; 5) аспирантура;	432165					

	б) магистратура. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 	
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли доминирующий тип темперамента сотрудника - меланхолику, если по результатам тестирования «формула темперамента» в конечном виде приобретает, такой вид: $T = 40\%X + 30\%C + 10\%Ф + 20\%M$ (где типы темперамента: X – холерический, C – сангвинический, Ф – флегматический, M – меланхолический). Ответ подтвердите данными формулы. Ответ: _____ _____ _____ _____	Не соответствует, т.к. 40 % составляет холерический темперамент (допустимо указать холерик)
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли ключевая характеристика психотипа сотрудника согласно типологии личности по А.П. Егидесу - эпилептоидному, если известно, что сотрудник в поведенческом репертуаре чаще всего использует демонстративность. Ответ подтвердите. Ответ: _____ _____ _____ _____	Не соответствует, т.к. демонстративность свойственна истероиду или истероидному психотипу.
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Присвойте место психологии в системе классификации наук по Б.М. Кедрову, расположив ее положение на схеме.  Классификация Б.М. Кедрова Ответ: _____ _____ _____ _____	Кедров Б.М. предложил классификацию наук в виде треугольника, расположив психологию в самом центре «треугольника наук» 
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.	Семантический барьер

	Назовите возможную причину непонимания между студентом и преподавателем в ситуации: на одном из письменных экзаменов по биологии был задан вопрос: «Что делают белки в клетке?». Засчитанные ответы гласили: 1) «являются строительным материалом»; 2) «катализируют биохимические реакции»; 3) «транспортируют различные вещества». Ответ «грызут орешки и пьют воду из поилки» экзаменатором не был засчитан, но апелляция абитуриента была удовлетворена, а экзаменатор получил выговор за «не поощрение нестандартного мышления» и «нечеткие формулировки». Ответ: _____ _____ _____ _____	
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Доцент Петров К. на лекции по дисциплине «Тракторы и автомобили», объясняя работу одноцилиндрового двигателя, задает вопрос студентам: «Почему двигатель называется дизельным?» Преподаватель кратко рассказывает о немецком ученом Рудольфе Дизеле, об его интересе к наукам. Этот рассказ создает атмосферу любознательности у студентов, улучшает эмоциональный настрой на занятие, активизирует мыслительную деятельность обучающихся. Какие основные и вспомогательные методы обучения использовал преподаватель на занятии? Ответ: _____ _____ _____ _____	Доцент Петров К. использовал на занятии методы проблемного изложения материала, который включает в себя: 1) активизацию познавательной активности; 2) эмоциональное вовлечение; 3) мотивацию к обучению.
<i>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i>		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данной гуманитарной научной дисциплины ведет свое происхождение из Древней Греции, и определяется это понятие как наука о воспитании. Она существует для того, чтобы на практике указывать наиболее легкие пути достижения обучающих целей и задач, пути реализации законов образовательной практики и методик учебной деятельности. Из	1 Педагогика – это наука о законах воспитания и образования человека, она изучает закономерности успешной передачи социального опыта

	перечисленных вариантов наук к данному термину относится: 1) педагогика; 2) педагогическая психология; 3) психология; 4) дефектология. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	старшего поколения младшему.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данной гуманитарной научной дисциплины ведет свое происхождение из Древней Греции, и определялось это понятие как учение о душе. Эта многоотраслевая область научного знания изучает психику человека на основе взаимодействия людей с окружающей средой. Из перечисленных вариантов наук к данному термину относится: 1) педагогика; 2) педагогическая психология; 3) психология; 4) дефектология. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	3 Психология – это наука о возникновении, формировании и развитии психики (психической деятельности) и сознания человека или групп лиц.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данной гуманитарной научной дисциплины как самостоятельной ветви науки связан с возникновением и становлением теории деятельностного подхода в психологии (со «школой Выготского – Леонтьева – Лурия»). Из перечисленных вариантов наук к данному термину относится: 1) педагогика; 2) педагогическая психология; 3) психология; 4) дефектология. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____	2 Педагогическая психология – это отрасль психологической науки, изучающая проблемы учения, воспитания и педагогической деятельности (психологии педагога/учителя).

4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Категории – это наиболее емкие и общие понятия о сущности и свойствах науки. Основные категории педагогики включают в себя различные способы взаимодействия в образовательном процессе. Это не методы обучения, а, скорее, связи и задачи, обладающие определенными признаками. Из перечисленных вариантов к основным категориям педагогической науки относятся: 1) творчество; 2) воспитание; 3) рефлексия; 4) сотрудничество; 5) обучение; 6) отношения. Ответ: _____ Обоснование:	25 Педагогические категории – основные педагогические понятия, выражающие научные обобщения. К основным педагогическим категориям относятся воспитание, образование, обучение.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Автор пирамиды потребностей А. Маслоу расположил потребности от низших (биологических) к высшим (духовным). Из перечисленных потребностей к низшим потребностям пирамиды А. Маслоу относятся: 1) потребность в безопасности; 2) потребность в самоактуализации; 3) физиологические потребности; 4) потребность в ощущении глубоких корней; 5) потребность в любви и принадлежности; 6) потребность во власти. Ответ: _____ Обоснование:	13 К низшим потребностям в пирамиде А. Маслоу относятся физиологические потребности (пища, вода, сон и др.) и потребность в безопасности (стабильность, зарплата, порядок и др.).
Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия		
6	Прочитайте текст и установите соответствие. Эмоции выступают для человека в роли своеобразного внутреннего компаса, позволяющего быстро и надежно	152В3Г4А

	ориентироваться в многообразии жизненных событий, в людях и самом себе. При этом эмоциональные оценки считаем более достоверными, чем интеллектуальными. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Вид эмоций</th><th colspan="2">Характеристика вида</th></tr><tr><td>1</td><td>Уныние</td><td>А</td><td>Эмоция, которая вызывается разлукой, психологической изоляцией и неудачей в достижении цели, разочарованием – утратой мечты.</td></tr><tr><td>2</td><td>Смущение</td><td>Б</td><td>Эмоция, которая появляется вследствие оценки безысходности ситуации, связанной с удовлетворением потребности, влечения, с достижением задуманного и желаемого</td></tr><tr><td>3</td><td>Стыд</td><td>В</td><td>Эмоция, проявляющаяся в замешательстве, ощущении неловкости</td></tr><tr><td>4</td><td>Печаль</td><td>Г</td><td>Сильное смущение от сознания совершения предосудительного поступка или попадания в унижительную позицию</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Д</td><td>Эмоция позволяющая человеку ощутить себя в единстве с миром, испытать чувство сопричастности к нему, ощутить необычайную легкость и энергию</td></tr></table> Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз): <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Вид эмоций		Характеристика вида		1	Уныние	А	Эмоция, которая вызывается разлукой, психологической изоляцией и неудачей в достижении цели, разочарованием – утратой мечты.	2	Смущение	Б	Эмоция, которая появляется вследствие оценки безысходности ситуации, связанной с удовлетворением потребности, влечения, с достижением задуманного и желаемого	3	Стыд	В	Эмоция, проявляющаяся в замешательстве, ощущении неловкости	4	Печаль	Г	Сильное смущение от сознания совершения предосудительного поступка или попадания в унижительную позицию			Д	Эмоция позволяющая человеку ощутить себя в единстве с миром, испытать чувство сопричастности к нему, ощутить необычайную легкость и энергию	1	2	3	4					
Вид эмоций		Характеристика вида																																
1	Уныние	А	Эмоция, которая вызывается разлукой, психологической изоляцией и неудачей в достижении цели, разочарованием – утратой мечты.																															
2	Смущение	Б	Эмоция, которая появляется вследствие оценки безысходности ситуации, связанной с удовлетворением потребности, влечения, с достижением задуманного и желаемого																															
3	Стыд	В	Эмоция, проявляющаяся в замешательстве, ощущении неловкости																															
4	Печаль	Г	Сильное смущение от сознания совершения предосудительного поступка или попадания в унижительную позицию																															
		Д	Эмоция позволяющая человеку ощутить себя в единстве с миром, испытать чувство сопричастности к нему, ощутить необычайную легкость и энергию																															
1	2	3	4																															
7	Прочитайте текст и установите соответствие. Методы психологии представляют собой способы особым образом организованной деятельности, направленной на получение объективно нового знания об особенностях, закономерностях и механизмах психики. Соотнесите метод научного исследования и его определение. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>Определение</td><td>Методы научного исследования</td></tr></table>	Определение	Методы научного исследования	1Б2А3Г4Д																														
Определение	Методы научного исследования																																	

	1	Многократное систематическое изучение одних и тех же испытуемых (или групп) в процессе их развития	А	Психобиографический метод								
	2	Метод психологического изучения жизненного пути конкретных лиц	Б	Лонгитюдный метод								
	3	Метод, предполагающий ответы на конкретные вопросы исследователя	В	Эксперимент								
	4	Метод, с помощью которого производится сбор информации путем прямой и непосредственной регистрации психических явлений на основе их преднамеренного и систематического восприятия	Г	Опросный метод								
			Д	Наблюдение								
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):												
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					1	2	3	4				
1	2	3	4									
8	Прочитайте текст и установите соответствие. В процесс общения всегда подключается систематическое действие, которое направлено на то, чтобы вызвать определенную ответную реакцию, стимулирующую на определенный вид общения и поведения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			1В2Г3А4Б								
<table><tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>1</td><td>Непосредственное</td><td>А</td><td>Общение, обусловленное социальными функциями, регламентированное как по содержанию, так и по форме</td></tr></table>					Понятие		Характеристика		1	Непосредственное	А	Общение, обусловленное социальными функциями, регламентированное как по содержанию, так и по форме
Понятие		Характеристика										
1	Непосредственное	А	Общение, обусловленное социальными функциями, регламентированное как по содержанию, так и по форме									

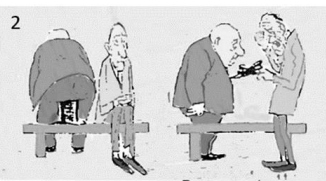
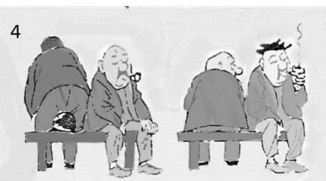
	2	Опосредованное	Б	Общение, наполненное личностными смыслами и отношениями, установившимися между партнерами													
	3	Формальное	В	Прямое общение, без посредников, осуществляемое с помощью естественных органов, данных человеку													
	4	Неформальное	Г	Общение, обусловленное внешними факторами, связанное с использованием специальных средств и орудий													
			Д	Общение, обусловленное принуждением партнера к чему-либо													
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):																
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				1	2	3	4										
1	2	3	4														
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Задачи, которые решает психология как наука, обусловили возникновение и развитие ее конкретных отраслей. Отрасли психологии представляют собой относительно самостоятельно развивающиеся направления научных психологических исследований. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>1</td><td>Педагогика</td><td>А</td><td>Отрасль психологической науки, изучающая закономерности развития человека в условиях обучения и воспитания</td></tr><tr><td>2</td><td>Психология</td><td>Б</td><td>Отрасль педагогической науки, изучающая развитие педагогических идей и систем образования стран и народов</td></tr></table>				Понятие		Характеристика		1	Педагогика	А	Отрасль психологической науки, изучающая закономерности развития человека в условиях обучения и воспитания	2	Психология	Б	Отрасль педагогической науки, изучающая развитие педагогических идей и систем образования стран и народов	1В2ГЗА4Д
Понятие		Характеристика															
1	Педагогика	А	Отрасль психологической науки, изучающая закономерности развития человека в условиях обучения и воспитания														
2	Психология	Б	Отрасль педагогической науки, изучающая развитие педагогических идей и систем образования стран и народов														

	3	Педагогическая психология	В	Наука о законах воспитания, обучения и образования человека																					
	4	Превентивная педагогика	Г	Наука о закономерностях возникновения, формирования и развития психики и сознания человека																					
			Д	Отрасль педагогической науки, изучающая пути и методы, отражающие социальные различия среди детей подросткового возраста и молодежи																					
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):																								
	1	2	3	4																					
10	Прочитайте текст и установите соответствие. По своим формам и видам общение чрезвычайно разнообразно. Можно отметить несколько классификаций общения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Понятие</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr><tr><td>1</td><td>Манипулятивное общение</td><td>А</td><td>Множественные, обычно мимолетные непосредственные контакты незнакомых друг с другом людей (в толпе, на работе и т.п.).</td></tr><tr><td>2</td><td>Массовое общение</td><td>Б</td><td>Общение для поддержания, сохранения и развития организма</td></tr><tr><td>3</td><td>Биологическое общение</td><td>В</td><td>Общение с целью расширения и укрепления межличностных контактов</td></tr><tr><td>4</td><td>Социальное общение</td><td>Г</td><td>Общение предполагающее воздействие на партнера для достижения своих намерений</td></tr></table>				Понятие		Характеристика		1	Манипулятивное общение	А	Множественные, обычно мимолетные непосредственные контакты незнакомых друг с другом людей (в толпе, на работе и т.п.).	2	Массовое общение	Б	Общение для поддержания, сохранения и развития организма	3	Биологическое общение	В	Общение с целью расширения и укрепления межличностных контактов	4	Социальное общение	Г	Общение предполагающее воздействие на партнера для достижения своих намерений	1Г2А3Б4В
Понятие		Характеристика																							
1	Манипулятивное общение	А	Множественные, обычно мимолетные непосредственные контакты незнакомых друг с другом людей (в толпе, на работе и т.п.).																						
2	Массовое общение	Б	Общение для поддержания, сохранения и развития организма																						
3	Биологическое общение	В	Общение с целью расширения и укрепления межличностных контактов																						
4	Социальное общение	Г	Общение предполагающее воздействие на партнера для достижения своих намерений																						

			Д	Общение с целью достичь более глубокого взаимопонимания, самораскрытия собеседников	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности					
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Цепочка форм познания мира представляет собой последовательные этапы, через которые проходит процесс познания окружающей реальности. Она включает различные формы и методы, начиная от непосредственного восприятия и заканчивая теоретическим осмыслением и научными исследованиями. Постройте в правильной последовательности цепочку форм познания мира: 1) суждение 2) представление 3) ощущение 4) умозаключение. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:				3214
12	Прочитайте текст и установите последовательность. Становление психологии как науки было тесно связано с развитием философии и естественных наук. Первые представления о психике сложились в первобытном обществе, но в качестве науки психология оформилась значительно позднее в 1879 г. Постройте в правильной последовательности хронологическую цепочку авторов представления, которых в дальнейшем явились основой форм познания психологии: 1) Дж. Уотсон 2) В. Вундт 3) Аристотель 4) К.К. Платонов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:				3214
13	Прочитайте текст и установите последовательность. Становление педагогики как науки было тесно связано с развитием философии. Если воспитание как особая общественная функция появилось 40 тысяч лет назад, с зарождением первобытного общества, то педагогика в				41352

	качестве науки оформилась значительно позднее в начале XVII в. Постройте в правильной последовательности хронологическую цепочку авторов представления, которых в дальнейшем явились основой форм познания педагогики: 1) Я. А. Коменский 2) В.А. Славотин 3) К.Д. Ушинский 4) Сократ 5) А.С.Макаренко Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Основу личности составляет ее структура, т.е. относительно устойчивая связь и взаимодействие всех сторон личности как целостного образования. В современной психологии существует несколько точек зрения на внутреннее строение личности. Укажите правильную последовательность группировки динамической функциональной психологической структуры личности по К.К. Платонову: 1) скорость протекания нервных процессов; 2) мировоззрение, личностные смыслы; 3) особенности познавательных процессов; 4) знания, умения, навыки; 5) направленность. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						13425
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Профессионально-личностное становление — это процесс формирования и развития личности, который происходит в контексте профессиональной деятельности. Этот процесс включает не только приобретение знаний и навыков, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей, но и развитие личностных качеств, ценностей, установок и мотивов, которые определяют отношение человека к своей профессии и способствуют его успешной самореализации в профессиональном плане. Установите правильную последовательность профессионально-личностного становления: 1) самопознание, 2) осознание цели профессии, 3) осмысление требований к профессии, 4) разработка программы самосовершенствования, 5) соотнесение своих возможностей с целью и идеалом профессионала;	326514					

	б) осознание профессионального идеала. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: 	
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом		
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли доминирующий тип темперамента сотрудника – меланхолическому (меланхолику), если по результатам тестирования «формула темперамента» в конечном виде приобретает, такой вид: $T = 20\%X + 30\%C + 10\%Ф + 40\%М$ (где типы темперамента: X – холерический, C – сангвинический, Ф – флегматический, М – меланхолический). Ответ подтвердите данными формулы. Ответ: _____ _____ _____ _____	Соответствует, т.к. 40 % составляет меланхолический темперамент (допустимо указать меланхолик)
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли рекомендация сотруднику о том, что трудовая адаптация не должна нанести существенного удара по его эмоциональному состоянию и пройдет достаточно спокойно, если увлекать такого работника новой задачей, а также контролировать выполнение задания, если известно, что его тип темперамента флегматический (флегматик). Ответ подтвердите, указав какому типу рекомендация дана. Ответ: _____ _____ _____ _____	Не соответствует, т.к. рекомендация дана сангвиническому типу темперамента (допустимо ответить сангвиник)
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Соответствует ли рекомендация сотруднику о том, что процесс адаптации работника с подобным типом темперамента не повлечет за собой негативных последствий, а «подстегнет» их на эффективную работу в новых условиях. Такому работнику необходимо давать поручения, связанные с самостоятельностью, применяя при этом умеренный контроль, учитывая тот факт, что подчиненный более эффективен на инновационных направлениях деятельности, если известно, что его тип темперамента холерический (холерик). Ответ подтвердите, указав какому типу рекомендация дана.	Соответствует, т.к. рекомендация дана холерическому типу темперамента (допустимо ответить холерик)

	Ответ: _____ _____ _____ _____	
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. По мнению основателя бихевиоризма Дж. Уотсона и исследователя закона классического обусловливания И.П. Павлова, любые действия человека можно объяснить с помощью формулы классической модели поведения животных и человека. Ответ подтвердите, указав формулу. Ответ: _____ _____ _____ _____	S–R или стимул – реакция
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Представьте: человек сидит на скамейке, рядом с ним лежит его шляпа, к нему подходит другой человек и садится на неё! Как владелец шляпы отреагирует на эту ситуацию в зависимости от его типа темперамента. В ответе перечислите типы темперамента согласно номерам представленных ситуаций (1 – тип темперамента, 2 – тип темперамента и т.д.). 1  2  3  4  Ответ: _____ _____ _____ _____	1. сангвиник, 2. меланхолик, 3. холерик, 4. флегматик.
<i>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</i>		
Тип задания – Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов		
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Термин данного состояния в последние несколько лет очень прочно укрепился в повседневной жизни. Пришел	4 Стресс – это состояние психологического и

	он к нам из средневековой Англии, где обозначал нужду или горе. Психофизиолог и автор теории Ганс Селье выделил три стадии развития этого состояния. Из перечисленных состояний к данному термину относится: 1) астения; 2) фрустрация; 3) аффект; 4) стресс. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	физического напряжения в ответ на внешнее воздействие. Существует три основных стадии стресса: стадия тревоги, стадия адаптации и стадия истощения.
2	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. По мнению Ю.П. Платонова даже при самых благоприятных условиях установлению позитивного контакта между людьми часто мешают индивидуально-типологические особенности сторон. Их наличие создают дефекты, или помехи, создаваемые при межличностном общении и препятствующие взаимодействию на пути установления контакта: увеличивает психологическую дистанцию между партнёрами; снижает степень взаимного доверия; деформирует характер взаимодействия и взаимоотношений. Из перечисленных терминов к данному феномену относятся: 1) «эффекты первичности и новизны»; 2) «психологические защиты»; 3) «барьеры общения»; 4) «механизмы взаимодействия». Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____ _____	3 Барьер общения – это психологическое препятствие на пути адекватной передачи информации между партнерами по общению.
3	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В профессиональной деятельности необходимо уметь оценивать людей, используя формальные и неформальные методы визуальной психодиагностики. Визуальная психодиагностика опирается на схему изучения личности, позволяющую нарисовать признаки	3 Визуальная психодиагностика - это способность определять особенности личности

	психологического портрета (по Ю.В. Чуфаровскому). Из перечисленных признаков к визуальной психодиагностике относятся: 1) информация по результатам тестовых методик; 2) информация по результатам экспертных оценок; 3) биофизическая информация (возрастно-половые характеристики и конституция); 4) информация на основе данных полиграфа. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	человека по внешним признакам или конструирование по внешнему облику людей их возможного эмоционального состояния, индивидуально личностных особенностей и предполагаемого поведения.
4	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Современные технологии инклюзивного образования направлены на повышение эффективности обучения и развитие ключевых компетенций обучающихся. Среди педагогических технологий можно выделить те, которые необходимы и могут быть успешно использованы в инклюзивной практике для реализации принципов инклюзивного образования. Из перечисленных технологий к необходимым в инклюзивной практике относятся: 1) проектирование; 2) монотехнологии; 3) ИКТ технологии (информационно-коммуникативные технологии); 4) классическое лекционное обучение; 5) самостоятельная работа с книгой; 6) система «малых групп». Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	13 Технологии инклюзивного образования - технологии, которые ведут к созданию условий для качественного доступного образования всех без исключения обучающихся. Проектирование и информационно-коммуникативные технологии являются необходимыми технологиями для реализации принципов инклюзивного образования.
5	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Специальные условия образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - это условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ. Из перечисленных условий образования к специальным условиям получения образования обучающимися с ОВЗ относится:	12 Специальные условия образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья направлены на

	1) применение специальных технических средств обучения; 2) наличие услуг ассистента (тьютора) для помощи в обучении; 3) увеличение продолжительности учебного дня без дополнительных перерывов; 4) освобождение от выполнения домашних заданий; 5) предоставление материалов для самообразования в обход условий для обучения с учетом особенностей психофизического развития; 6) допустимое отставание успеваемости по образовательной программе и учебному плану. Ответ: _____ Обоснование: _____ _____ _____ _____	создание доступной среды и адаптацию учебного процесса.

Тип задания – Задание закрытого типа на установление соответствия

6

Прочитайте текст и установите соответствие. Российская дефектология взаимосвязана с историей европейской дефектологической науки, учитывает и использует ее обширный научный и практический опыт. Однако в России, несмотря на короткий промежуток существования, она как научное знание имеет свою историю развития и много интересных и неординарных особенностей, связанных с научными достижениями дефектологической науки. Соотнесите научные достижения и его автора.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Достижение		Автор	
1	Разработал систему письменности для слепых (шрифт)	А	Выготский Л.С.
2	Ввёл термин «зона ближайшего развития»	Б	Брайль Л.
3	Ввёл термин обходное движение (защита ребенка в противовес окружающим)	В	Граборов А.Н.
4	Создал Педагогический институт детской дефективности	Г	Макаренко А.С.
		Д	Кашенко В.П.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):

1	2	3	4

1Б2А3Г4Д

7	Прочитайте текст и установите соответствие. Дефектология – это наука о закономерностях и особенностях развития лиц с физическими и психическими нарушениями, о принципах, методах, формах организации их воспитания и обучения. В структуру дефектологии входят два раздела: специальная педагогика и специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. К отраслям специальной педагогики относятся олигофренопедагогика, тифлопедагогика, сурдопедагогика, логопедия. Соотнесите отрасль дефектологии и содержание его определения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Отрасль дефектологии</th><th colspan="2">Определение</th></tr><tr><td>1</td><td>Тифлопедагогика</td><td>А</td><td>– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием глухих и слабослышащих лиц</td></tr><tr><td>2</td><td>Сурдопедагогика</td><td>Б</td><td>– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием слепых и слабовидящих лиц</td></tr><tr><td>3</td><td>Олигофренопедагогика</td><td>В</td><td>– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием лиц с нарушениями речи</td></tr><tr><td>4</td><td>Логопедия</td><td>Г</td><td>– это направление дефектологии, занимающееся изучением особенностей психической деятельности лиц с аномалиями развития</td></tr></table>					Отрасль дефектологии		Определение		1	Тифлопедагогика	А	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием глухих и слабослышащих лиц	2	Сурдопедагогика	Б	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием слепых и слабовидящих лиц	3	Олигофренопедагогика	В	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием лиц с нарушениями речи	4	Логопедия	Г	– это направление дефектологии, занимающееся изучением особенностей психической деятельности лиц с аномалиями развития	1Б2А3Д4В
Отрасль дефектологии		Определение																								
1	Тифлопедагогика	А	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием глухих и слабослышащих лиц																							
2	Сурдопедагогика	Б	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием слепых и слабовидящих лиц																							
3	Олигофренопедагогика	В	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием лиц с нарушениями речи																							
4	Логопедия	Г	– это направление дефектологии, занимающееся изучением особенностей психической деятельности лиц с аномалиями развития																							

			Д	– это направление дефектологии, занимающееся обучением и воспитанием лиц с нарушениями интеллекта	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
8	Прочитайте текст и установите соответствие. Дефектология – это наука о закономерностях и особенностях развития лиц с физическими и психическими нарушениями, о принципах, методах, формах организации их воспитания и обучения. В структуру дефектологии входят два раздела: специальная педагогика и специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. К отраслям специальной психологии относятся олигофренопсихология, тифлопсихология, сурдопсихология, логопсихология. Соотнесите отрасль дефектологии и содержание его определения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				1Г2Б3В4Д
	Отрасль дефектологии		Определение		
	1	Тифлопсихология	А	– это направление дефектологии, занимающееся изучением аномалий психического развития, при которых имеют место стойкие и своеобразные нарушения эмоционального и коммуникативного поведения	
	2	Сурдопсихология	Б	– это направление дефектологии, занимающееся изучением психического развития глухих и слабослышащих людей и возможности его	

				коррекции в условиях обучения и воспитания	
	3	Олигофренопсихология	В	– это направление дефектологии, занимающееся изучением закономерностей психического развития и особенности психической деятельности лиц с интеллектуальной недостаточностью	
	4	Логопсихология	Г	– это направление дефектологии, занимающееся изучением психического развития слепых и слабовидящих людей, пути и способы коррекции зрительного дефекта	
			Д	– это направление дефектологии, занимающееся изучением психологических особенностей лиц с различными речевыми расстройствами	
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):				
	1	2	3	4	
9	Прочитайте текст и установите соответствие. Содержательные характеристики понятия «ОВЗ» имеют общий характер и законодательно подробно нигде не описаны. Однако, опираясь на многочисленные исследования лиц с нарушениями в развитии и учитывая синонимичность понятий «ОВЗ» и «нарушения в развитии», мы обращаемся к типологии, принятой к использованию в дефектологии. Соотнесите категорию лиц с «ОВЗ» с характеристикой состояния.				1Д2В3Б4А

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Категория лиц с ОВЗ		Характеристика	
1	Лица с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)	А	Наблюдается своеобразное развитие, обусловленное ранним органическим поражением головного мозга с различными двигательными, речевыми и сенсорными дефектами
2	Лица с нарушениями зрения (слепые, слабовидящие)	Б	Наблюдаются различия по сравнению с нормой в зависимости от характера раздражителя (зрительный или слуховой): таким лицам труднее сосредоточить внимание на действиях при выполнении словесной инструкции, чем при выполнении зрительной (написанной) инструкции
3	Лица с нарушениями речи	В	Наблюдается полное отсутствие либо остаточная острота зрительных ощущений, либо сохранное светоощущение,
4	Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП)	Г	Наблюдается задержка психического развития с преобладанием функциональных нарушений познавательной деятельности
		Д	Наблюдается полное отсутствие либо снижение слуховых ощущений, но возможно самостоятельное развитие речевой деятельности (хотя бы

			минимальное)														
	Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):																
	1	2	3	4													
10	Прочитайте текст и установите соответствие. Содержание и организация психолого-педагогических аспектов работы с лицами с ОВЗ направлена, во-первых, на развитие компенсаторных механизмов становления психики и деятельности, а во-вторых, на преодоление и предупреждение у них вторичных отклонений в развитии познавательной сферы, поведения и личностных ориентиров. Соотнесите категорию лиц с ОВЗ и противопоказаниями по видам работ. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><th colspan="2">Категория лиц с ОВЗ</th><th colspan="2">Противопоказания</th></tr><tr><td>1</td><td>Лица с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)</td><td>А</td><td>Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: значительная и средней тяжести физическая нагрузка, напряжение зрения выше погранично допустимого уровня, постоянные наклоны туловища, ультразвук и различные виды излучения выше предельно допустимых уровней, освещенность рабочего места ниже нормы, напряжение зрения – размеры менее 0,5 мм, работа в вечернюю смену, в цехах, в которых имеются движущиеся (перемещающиеся) агрегаты, оборудование и устройства.</td></tr><tr><td>2</td><td>Лица с нарушениями зрения (слепые, слабовидящие)</td><td>Б</td><td>Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа требующая многочисленных и разнообразных контактов</td></tr></table>				Категория лиц с ОВЗ		Противопоказания		1	Лица с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)	А	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: значительная и средней тяжести физическая нагрузка, напряжение зрения выше погранично допустимого уровня, постоянные наклоны туловища, ультразвук и различные виды излучения выше предельно допустимых уровней, освещенность рабочего места ниже нормы, напряжение зрения – размеры менее 0,5 мм, работа в вечернюю смену, в цехах, в которых имеются движущиеся (перемещающиеся) агрегаты, оборудование и устройства.	2	Лица с нарушениями зрения (слепые, слабовидящие)	Б	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа требующая многочисленных и разнообразных контактов	1В2А3Б4Г
Категория лиц с ОВЗ		Противопоказания															
1	Лица с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)	А	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: значительная и средней тяжести физическая нагрузка, напряжение зрения выше погранично допустимого уровня, постоянные наклоны туловища, ультразвук и различные виды излучения выше предельно допустимых уровней, освещенность рабочего места ниже нормы, напряжение зрения – размеры менее 0,5 мм, работа в вечернюю смену, в цехах, в которых имеются движущиеся (перемещающиеся) агрегаты, оборудование и устройства.														
2	Лица с нарушениями зрения (слепые, слабовидящие)	Б	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа требующая многочисленных и разнообразных контактов														

			с окружающими, относительно сложными контактами с окружающими людьми, работы движущихся механизмов, в соседстве с глубиной и на высоте, с режущими инструментами, вблизи огня и др.	
	3	Лица с нарушениями речи	В	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа, требующая хорошего слуха или общения с людьми; работа, связанная с опасностью травматизма (на высоте, на неустойчивых плоскостях, у движущихся механизмов на конвейере и др. работа, связанная с опасностью травматизма по причине отсутствия слухового контроля); работа, требующая хорошей координации движений.
	4	Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП)	Г	Противопоказаны следующие факторы производственной среды и трудового процесса: работа, требующая полноценной функции обеих конечностей, полной амплитуды движений в крупных суставах, заданного темпа выполнения производственных операций, поднятия тяжестей на высоту и их перемещения; работа с длительным пребыванием на ногах, требующая полной сохранности объема

				движений в суставах, объемом и спуском по лестнице, подъемом и переноской тяжестей; длительное фиксированное положение тела с отсутствием возможности перемены положения.	
		Д		Противопоказанные факторы производственной среды и трудового процесса: нервно-психическое напряжение, требующее длительного и интенсивного сосредоточения внимания, памяти, связанное с обилием информации, подсчетами, особыми требованиями к комбинаторике, необходимостью принятия быстрых самостоятельных решений.	
Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами (каждый элемент правого столбца может быть использован только один раз):					
		1	2	3	4
Тип задания – Задание закрытого типа на установление последовательности					
11	Прочитайте текст и установите последовательность. Укажите правильную последовательность взаимосвязанных стадий формирования профессионального самосознания: 1) профессиональное самосознание, знание стиля своей работы; 2) оценка себя другими профессионально-референтными людьми; 3) адаптация, осознание норм, правил профессии; 4) соотнесение себя с некоторыми профессиональными эталонами, идентификация себя с профессией (специализация). Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:				3421

12	Прочитайте текст и установите последовательность. Психофизиологическое обследование является важным элементом в рамках реализации мероприятий, направленных на снижение вероятности развития внештатных ситуаций по вине человеческого фактора. Между профессиональной деятельностью персонала, работающего на предприятиях с особо опасными технологиями, состоянием здоровья и уровнем психофизиологической адаптации существует непосредственная причинно-следственная связь. Укажите правильную последовательность порядка взаимосвязанных этапов психофизиологической диагностики: 1) «инструктаж обследуемого лица о порядке выполнения тестов»; 2) «непосредственно психофизиологическое тестирование»; 3) «регистрация обследуемого по установленной форме»; 4) «доврачебный осмотр непосредственно перед проведением психофизиологического обследования». Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					3142
13	Прочитайте текст и установите последовательность. К.К.Платонов на опыте обучения летчиков умению управлять самолетом установил, что все навыки формируются примерно по одной и той же схеме. Согласно деятельностному подходу к формированию личности, вся совокупность учебных умений и навыков, складывается в учебной деятельности по ходу усвоения соответствующих знаний и способов учения при определенных психолого-педагогических условиях. Эти условия можно подразделить на пять этапов формирования культуры учебного труда. Укажите правильную последовательность психологической структуры взаимосвязанных этапов формирования навыка по К.К.Платонову: 1) высокоавтоматизированный навык, творческое использование знаний и навыков данной деятельности; 2) автоматизация навыка, ряд отдельных, высоко развитых, но узких умений, необходимых в различных видах деятельности; 3) сознательное, но неумелое выполнение, знания о способах выполнения действия и использование ранее приобретенных, несистематических для данной деятельности навыков; 4) начало осмысления, поиск способов выполнения, опирающихся на ранее приобретенные (обычно	43215				

	бытовые) знания и навыки, деятельность методом проб и ошибок; 5) мастерство, творческое использование различных умений. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							
14	Прочитайте текст и установите последовательность. Этапы психолого-педагогической коррекции представляют собой структурированный процесс, направленный на изменение или улучшение психоэмоционального состояния и поведения клиента. Эти этапы помогают систематически и эффективно подходить к решению различных психолого-педагогических проблем. Укажите правильную последовательность этапов психолого-педагогической коррекции: 1) диагностический 2) установочный 3) этап планирования коррекции 4) завершающий 5) коррекционный Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						21354	
15	Прочитайте текст и установите последовательность. Уровни содержания образования создают последовательную систему, которая обеспечивает непрерывное развитие и обучение на протяжении всей жизни. Эти уровни помогают структурировать процесс обучения и обеспечивают его последовательность и логичность, начиная от общих положений до конкретных учебных занятий. Установить последовательность уровней представления содержания образования в порядке его внешнего проявления: 1) концепция содержания образования 2) содержание циклов учебных курсов 3) содержание образования по ступеням образования 4) содержание учебного курса 5) содержание учебной дисциплины внутри курса 6) содержание образования по отраслям образования Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							136425
Тип задания – Задание открытого типа с развернутым ответом								
16	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Структуру дефектологии составляют два раздела: специальная педагогика и	Специальная педагогика – это раздел						

	специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. Обоснуйте в чем заключается специфика специальной педагогики? Ответ: _____ _____ _____ _____	дефектологии, изучающий особенности и закономерности организации обучения и воспитания детей и подростков с ОВЗ
17	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Структуру дефектологии составляют два раздела: специальная педагогика и специальная психология, каждая из которых объединяет ряд отраслей. Обоснуйте в чем заключается специфика специальной психологии? Ответ: _____ _____ _____ _____	Специальная психология – это раздел дефектологии, изучающий закономерности психического развития и особенности психической деятельности детей и взрослых с психическими и физическими недостатками
18	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину о наличии какого расстройства свидетельствуют данный случай: Ваш подчиненный, мужчина 32 года, находясь за рулем автомобиля, попал в аварию, в которой погибли его жена и дочь. Сам он отделался несколькими ушибами. Спустя 6 месяцев после этого отмечает: постоянно возникающие воспоминания о ситуации, депрессивное настроение, тревогу, усиливающиеся при виде детей, кошмарные сновидения. Иногда кажется, что видит среди прохожих лица, похожие на жену и дочь, слышит их крик в визге тормозов машин. Относится к этим переживаниям критично. Ответ: _____ _____ _____ _____	Посттравматическое стрессовое расстройство или ПТСР
19	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину о каком состоянии расстройства свидетельствуют данный случай: у работника после длительного затяжного стресса в течение месяца произошло резкое похудание на 7 кг, наблюдается сниженный эмоциональный фон, апатия, жалобы на одиночество.	Депрессивное расстройство или депрессия

	Ответ: _____ _____ _____ _____	
20	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Назовите возможную причину о наличии какого расстройства свидетельствуют данный случай: Ваш подчиненный Алексей - 39-лет, замкнут, необщителен, эмоционально холоден, друзей нет, пренебрегает работой. При этом поглощен изучением религии и истории Индии, интересуется медитативными техниками. Эти особенности обострились, в последние 1,5 года, когда ему исполнилось 38 лет. Он практически перестал общаться с родственниками, все свободное время проводит в своем кабинете. Ответ: _____ _____ _____ _____	Аффективные состояния или аффективное расстройство

Порядок оценивания диагностических заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (правильно / неправильно)
1-5	Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указана(ы) цифра(ы) и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
6-10	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого столбца)	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
11-15	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие
16-20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Правильно – полное совпадение с верным ответом Неправильно – неверный ответ или его отсутствие

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков по результатам проверки остаточных знаний по дисциплине

Шкала	Критерии оценки

оценивания	
«Зачтено»	Обучающийся правильно выполнил 70 % и более заданий диагностической работы, что позволяет подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков
«Не зачтено»	Обучающийся правильно выполнил менее 70 % заданий диагностической работы, что не позволяет в полном объеме подтвердить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине в виде знаний, умений, навыков

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к проверке остаточных знаний по дисциплине

Диагностическая работа в рамках оценки качества подготовки обучающихся по дисциплине «Психология и педагогика с основами дефектологии» представляет собой оценочную процедуру, направленную на определение уровня освоения планируемых результатов обучения по соответствующей дисциплине в виде знаний, умений, навыков. Диагностическая работа выполняется с использованием диагностических заданий, позволяющих дать индивидуальную оценку у обучающихся уровня освоения планируемых результатов обучения по дисциплине в рамках компетенций, в формировании которых участвует данная дисциплина. Подготовка обучающихся к участию в диагностической работе включает в себя повторение лекционного материала, а также анализ нормативно-правовых актов и рекомендованной литературы по дисциплине. При выполнении диагностических заданий обучающийся должен придерживаться следующей последовательности действий в зависимости от типа заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один (несколько) из предложенных вариантов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа 3. Выбрать один ответ, наиболее верный (несколько верных вариантов ответов (2 или 3)) 4. Записать только номер выбранного варианта ответа (последовательно номера выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135)) 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (каждого из ответов)
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т. п.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т. д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов 4. Записать попарно цифры и буквы вариантов ответа без пробелов и знаков препинания (например, 2А4Б1Д3В)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа

	3. Построить верную последовательность из предложенных элементов 4. Записать цифры вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, 2143)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса (задачи) 2. Продумать логику и полноту ответа 3. В случае теоретических вопросов записать ответ, используя четкие компактные формулировки 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ 5. В случае ситуационного задания записать ответ, обосновав свои выводы