

Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Фонды оценочных средств
учебного предмета
ОУП.01 Русский язык**

**в рамках средней профессиональной образовательной программы
для профессии (специальности)**

43.01.09 Повар, кондитер

г. Алексеевка
2022 год

Фонды оценочных средств

Фонды оценочных средств (далее – ФОС) представлены в виде междисциплинарных заданий, направленные на контроль качества и управление процессами достижения ЛР, МР и ПР, а также создание условий для формирования ОК и (или) ПК у обучающихся посредством промежуточной аттестации. ФОС разрабатываются с опорой на синхронизированные образовательные результаты, с учетом профиля обучения, уровня освоения общеобразовательной дисциплины «Русский язык» и профессиональной направленности образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар,кондитер».

Фонды оценочных средств разработаны с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413) с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., от 11 декабря 2020г., Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)), Письма Министерства Просвещения Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 30.08.2021г. №05-1136 «О направлении методик преподавания», Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» и составлена в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 30.04.2021), локальными актами ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

Разработчики:

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум», преподаватель русского языка и литературы Кузнецова Н.В.

№ раздела, темы	Коды образовательных результатов (ЛР, МР, ПР, ОК, ПК)	Варианты междисциплинарных заданий
<p>Раздел № 1 Язык и речь. Функциональные стили речи</p> <p>Тема № 4. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.</p> <p>Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).</p> <p>Лингвостилистический анализ текста</p>	<p>ОК 6</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ЛР 06</p> <p>ЛР 07</p> <p>МР 02</p> <p>МР 05</p> <p>МР 08</p> <p>ПР6. 01</p> <p>ПР6.04</p>	<p>Изучите теоретический материал и выполните следующие задания:</p> <p>1. Составьте резюме повара для устройства на вакантное место.</p> <p>2. Напишите заявление на имя директора комбината общественного питания об устройстве на работу в должности повара.</p> <p>3. Сделайте лингвостилистический анализ научной статьи по актуальным вопросам специальности «Поварское и кондитерское дело».</p>
<p>Раздел № 2.</p> <p>Лексикология и фразеология</p> <p>Тема № 2. Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика</p>	<p>ОК 4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ЛР 01</p> <p>ЛР 04</p> <p>МР 01</p> <p>МР 04</p> <p>ПР6. 02</p> <p>ПР6. 03</p>	<p>1. Определите значение терминов специальностей: бешамель, заколеровать, кнель, лангет, какао, калибровка, кардамон, калкан, канане, каркаде, меланж, минусье, мондамин, опара, отсадить.</p> <p>2. Изучите предложенный Вам теоретический материал и заполните пропуски в определениях терминов и понятий:</p> <p>1) (Бланширование) это кратковременная обработка продукта ... или ...;</p> <p>2) Дегласировка подразумевает под собой способ ... (удаления) лишнего жира с поверхности готовых продуктов или в процессе их приготовления, а также удаление ... (пригоревшего) привкуса.</p> <p>3) Цизелировать - делать небольшие,</p>

		<p>неширокие, но довольно глубокие ... (надрезы), напоминающие ранки, перед тем как помещать блюдо в духовой шкаф.).</p> <p>4) (Оттяжка) - это способ, позволяющий осветлять бульоны и желе;</p> <p>5) Обвалка - это один из этапов переработки ... (мясного сырья), во время которого ... (мясо) полностью отделяется от костей.</p> <p>6) Поширивание - щадящий способ приготовления ... (пищи), при котором сохраняются структура продуктов, ... (полезные вещества) и естественный вкус.</p> <p>2. Определите значение следующих фразеологизмов: соль земли, несолоно хлебавши, не по зубам, услуга за услугу, отрезанный ломоть, скатертью дорога, чепуха на постном масле, кормить завтраками.</p> <p>Подберите 5 фразеологизмов, включающих название блюд, рецептов.</p> <p>3. Расшифруйте следующие аббревиатуры:</p> <p>ГП - готовая продукция;</p> <p>ДВП - это древесноволокнистая плита, изготовленная из отходов деревообрабатывающих производств методом сухого непрерывного прессования, путем введения в измельченную древесину синтетических смол.</p> <p>ГМО - Генетически Модифицированные Организмы</p>
<p>Раздел № 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</p> <p>Тема № 1. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и</p>	<p>ОК 4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ЛР 01</p> <p>ЛР 04</p> <p>МР 01</p> <p>МР 04</p> <p>ПРБ. 02</p> <p>ПРБ. 03</p>	<p>1. Подготовьте реферат на тему: «Лингвистические знания в работе повара/кондитера».</p> <p>2. Из текстов научной литературы составьте диктант с терминами и словами профессиональной лексики;</p> <p>3. Расставьте ударения в словах: кухонный, тирамису, сливовый, грушевый, торты, свекла, щавель, творог, соус тартар, шампуры, манты, тефтели, бармен, пиццерия, оптовой.</p>

логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова		
Раздел № 4. Морфемика, словообразование, орфография Тема № 2. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ	ОК 4 ПК 4.1 ЛР 01 ЛР 04 МР 01 МР 04 ПРБ. 02 ПРБ. 03	1. Подберите не менее 10 терминов и слов профессиональной лексики специальности «Поварское и кондитерское дело». Определить способы образования данных слов; 2. Напишите словарный диктант: б..тон, мак...роны, т...пинамбур, к..бачки, ...лыча, п...тиссоны, к...рдамон, к...риандр, в...ниль, л..кёр, кр...хмал, п...стила, к...рамель, ш...колад, м...индаль, м...рковь, к...ртофель. 3. Расставьте пропущенные орфограммы и знаки препинания в тексте: «Пряничное тесто» Изделия из пр..ничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое ко..ичество сахара и различных пряностей, пр...дающих им особый ар...мат. Смесь пряностей.. добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи». Она состоит из к...рицы, гвоздики, душистого перца, кардамона. Кроме пряников, из того же теста вып...кают к...врижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем. Иногда вместо сахара кладут и...кусственный мёд или с...роп, часть пшеничной муки заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, ум...ньшает их сушку при длительном хранении».
Раздел № 5. Морфология и орфография Тема № 2. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж	ОК 6 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 06 ЛР 07 МР 02 МР 05	1. Произведите морфологический анализ имен существительных данного текста: Кондитер может выбрать для работы тот продукт, который ему интересен: зефир, джем, крем, шоколад, печенье, корж. 2. Составьте с данными словами предложения

<p>существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи</p>	<p>МР 08 ПР6. 01 ПР6.04</p>	
<p>Раздел № 6. Синтаксис и пунктуация. Тема № 1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое</p>	<p>ОК 6 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 06 ЛР 07 МР 02 МР 05 МР 08 ПР6. 01 ПР6.04</p>	<p>1.Составьте шаблоны документации профессиональной сферы. 2. Деловая игра «Консультация» Цель задания – проконсультировать клиента ресторана по вопросу оформления заказа меню. Задачи: 1.Систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; 2.Углубление и расширение теоретических знаний обучающихся</p>