

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
В.В.Файзреева
«01.07.2022» 2022г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

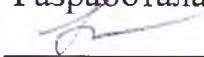
ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности
для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности общегуманитарного и социально-экономического цикла и в соответствии с вариативной составляющей части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., №44828)

Обсужден и одобрен на заседании
цикловой методической комиссии
общегуманитарных и
социально-экономических дисциплин

Разработала преподаватель:

R.N.Кашалова

Протокол №1

«18» 09 2022г.

ПЦК Ямалиев Л.В.Ямалиева

Содержание

- 1.Общие положения
2. Показатели оценки результатов освоения дисциплины, формы и методы контроля и оценки (Таблица 1).
3. Контрольно-оценочные материалы.
4. Промежуточная аттестация.

Контрольно-оценочные материалы предназначены для оценки результатов освоения дисциплины «Татарский язык в профессиональной деятельности».

При организации текущего контроля используются следующие методы контроля: устный опрос, оценка за письменные работы(сочинение), защита индивидуальных учебных проектов, анализ ведения рабочей тетради. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и	<ul style="list-style-type: none"><u>- текущий контроль в форме устного и письменного опроса;</u><u>- творческие работы с применением разных стилей речи (научная и публицистическая статья, эссе, заметка, репортаж, монография, сочинение).</u><u>- проектные работы;</u><u>- тестирование;</u><u>- подготовка презентации;</u><u>- создание текстов разных функционально - смысловых типов, стилей и жанров.</u>

<p>жанрово-родовой специфики; осознание худ. картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>	<p>- создание письменных текстов делового, научного и публицистического стилей</p> <p><u>промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</u></p>
--	--

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Практик эш №1. Сорауларга җавап бирергэ һэм тэржемэ итэргэ

Что ты любишь больше всего?

Как ты жаришь картошку?

Чем ты режешь хлеб?

Как ты варишь компот?

Когда ты собираешь ягоды?

Как ты варишь варенье?

Какое мясо ты любишь?

Какой суп ты любишь?

Какую кашу ты любишь?

Любишь ли ты лапшу?

Практик эш №2

Беренче баганада – мәкалъләрнең башы, икенче баганада - ахыры. Дөрес “пар”ларын табып, русчага тэржемэ итэргэ кирэк.

- | | |
|------------------|----------------|
| 1.Ипи-тоз, | тураган белер. |
| 2.Аштан олы | ачуы яман. |
| 3.Ач кешенец | хөрмәтле йорт. |
| 4.Ашаган белмәс, | якты йөз. |
| 5.Кеше аши | бозмас. |
| 6.Май ботканы . | тәмле була. |
| 7.Кунаклы йорт- | кире ябышмас. |
| 8.Кискән икмәк. | булып булмый. |
- (1.Ипи-тоз,якты йөз
 2.Аштан олы булып булмый
 3.Ач кешенец ачуы яман.
 4.Ашаган белмәс,тураган белер.
 5.Кеше аши тәмле була.
 6.Май ботканы бозмас.
 7.Кунаклы йорт-хөрмәтле йорт.

8.Кискән икмәк кире ябышмас.)

Практик эш №3

Ижекләрдән файдаланып шигырь юлларын язарга.

Һәр ,ипи ,кемгә,кирәк!

Ипи, көн дә ,һәм,кирәк!

Космонавтка да,ипи

Да. кирәк,очучыга.

Кирәк,ипи,сезгә,дә!

Кирәк,ипи,дә,безгә дә_

Кирәк,һәммәбезгә ,дә!

(Һәркемгә ипи кирәк!

Һәм көн дә ипи кирәк!

Ипи космонавтка да,

Очучыга да кирәк.

Ипи сезгә дә кирәк!

Ипи безгә дә кирәк_

Һәммәбезгә дә кирәк!)

Практик эш №4. Ризық исемнәрен язарга.

о	н		
ч	ә	й	
ө	й	р	ә
б	о	т	к
ч	ә	к	ч
э	р	е	м
к	ы	с	т
		ы	ы
		б	к
			й

а	ш		
и	п	и	
т	о	р	т
к	ү	м	ә
д	у	ч	ч
г	ө	б	д
ө	ч	п	и
		о	я
		ч	м
			а
			к

Бирелгән текстка сораулар төзөргә.

Татарларда чәй ашамлыклары

Татарлар чәй яраталар.Күп әбиләр чәйнә шикәр белән эчәләр.Кайбер кешеләр өрек, как, яисә лимон белән эчәргә яраталар.Э кайберләре чәйгә сөт, я каймак салалар.

Чәй кайнар,хуш исле булырга тиеш.Чәйнә матур чынаякка салып эчсән,тагын да яхшырак була.

Чәй янына баллы пирог,талкыш кәләвәсе, чәкчәк, бавырсак, кош теле пешерәләр.

Практик эш №5 Сорауларга жавап берергә.

1.Бу жөмләләрне тәрҗемә итәргә һәм икмәккә карата үз фикеренде эйтергә.

Икмәк - тормыш тоткасы. Икмәк - һәр табынның күркә. Икмәк- туклық, сәламәтлек, хезмәт, шатлық , бәхет билгесе.

2. Шигырье укып чык. Бу юлларның авторы кем һәм шигырь ничек атала? (Г.Тукай “Эш”)

Иртә торгач та язарга,дәрсөң уқырга тотын.

Тынма,эшлә,торма тик,тынсан,тынарсың жомга көн.

Күр,ничек эшли кояш: иртә тора,таң аттыра,

Көнозын күктә йөзә һәм көн буенча яктыра.

Син кояштан үрнәк алсаң,ижтиһад итсәң һаман,

Күп арасында кояш күк ялтырарсың бер заман!

3. Сез татар халкының нинди таба ашларын беләсез? Узен յараткан бер ризыкны әзерләү турында сөйлә.

(Камыр ашларының төрлелеге - традицион табынның үзенчәлеге булып тора. Таба ашларына барысыннан да элек или керә, әче камырдан әзерләнгән кабартма, коймак ин борынгы ризыклардан: қыстыбый, бәлешләр, өчпочмак, пәрәмәч, бәккән, тәкә, гәбәдия; татлы камыр ашларыннан: катлама, кош теле, ләвәш, чәк-чәк, бавырсак – татар халкының ин хөрмәтле ашлары.)

4. Сезгә ризыкны әзерләү компонентлары бирелә. Ризыкның исемен әйтегез һәм ясау тәртибен сөйләгез.

Камыр -900-1000 г.

Әзәр тура – 250 г.

Доге -300 -400 г.

Йәзәм- 250- 300 г.

Йомырка -1 дистә

Кайнатылган сөт -350- 400 г.

Тоз,таба майларга май -50 г.

Практикәш №6. Тәржемә итәргә

Молочный суп, суп с лапшой, гороховый суп, рисовая каша, гречневая каша, чай с молоком, жареный картофель, варёная рыба, мясной бульон, куриный бульон, яблочный компот, пирожки с капустой, рыбные котлеты.

1.Г. Исхакый “Сөннәтче бабай” әсәреннән өзек тыңлана ,төшеп қалған сұзне табарга. Тәржемә итәргә.

“Өйләрендә әллә никадәр жиһазлар булмаса да, жәмәгатьләре шул карт-карчык берлән бетсә дә, Гөлйөзәм әби көн буе эштән бушамый иде. Ул кайвакытлар мич яғып күмәч сала,... пешерә, бәйрәм көннәрендә картының намаздан кайтуына коймак хәзерләп күя иде.” (коймак)

2. Шигырыне уқырга, тәржемә итәргә хәм исемен атарга.

Кем ин эшчән, кем ин тырыш –ул булыр!

Азрак сөйләр, ә хезмәте мул булыр.

Кем ин юмарта, кем ин гадел –ул булыр!

Үзе гади, ә табышы мул булыр.

Кем ин сабыр, кем ин түзем – ул булыр!

Ул булғанда ил табыны мул булыр! (игенче)

Энжә Мәэминова.” Игенче”.

- 3.Бәрәңгә белән пешерелә торган татар халык ашы кыстыбыйны барыбыз да беләбез.
Кыстыбыйның икенче исеме ничек? (Жавап: қүзикмәк.)
4. Гомәр Бәширов “Туган ягым – яшел бишек “ әсәреннән өзек тыңлана ,төшеп калган сүзне табарга. Тәржемә итәргә

“... Берсе артыннан берсе икешәр,өчәр,дүртәр булып керә торалар,күчтәнәч алыш чыга торалар.Якынлыкларына карап,әни аларның кечкенә капчыкларына я йомырка,я кызыл билле прәннек,я ... салып чыгара .Туган –тумача ,кардәш-ыруга кергәндә,үзеңә дә шундыйрак күчтәнәч бирәләр...” (Гомәр Бәширов “Туган ягым – яшел бишек “.) Я нәрсә салып чыгара? (ак төш)

5. Место точек поставьте нужные буквы.

а) К..ләм, мәк...лә, сәнг...ть, иг..тибар, г..рәп, дикък...ть, hәр...якли, ел..язма, яшә...е, г...мер, шәфк...ть, сәйк...мле, я...гын, бор...нғы, шәг..ль, гаж...п, г...мъsez, мөст...кыйль, к...нәфер, қагыйд..., дәг...ва, дәв...м, мәгълүм...т, орч..к, йолд..з, Бөг...лмә, жәмг...ять, жәмәг..ть, фәк..ть, бөт...несе, hәл...к, вәг...дә, пәрәве.., к..рдәш, сәлам..т, мәг..риф, ядк..рь.

ә) Маш..на, ка..ш, реж..м, м..тор, юнә..ш, т..зек, к..пер, м..хан..к, л..тр, инж..н..р,кул..анма, каб...на, каб..ль, запа.., б..из..н, яш..л, я..улық,п..чрак, г..р..ж,ху..а, авт..бус, аккумул..тор, аморт..затор, стаб..л..затор, стан..ия, св..тофор, сал..н, рул.., п..дал.., ном..р, h..лак..т.

б) Мам..к, т..бә, в..ранда, әйб..р, бүр..нә, бл..к,асфал..т, мат..а, мәй...ан, авыр...ык, д..м, ш..реп, ...ава, ка..ка, га..ка, ка..ак, бал..ык, иш..к, так..а, т..мер, кала..., то..ак, житешт..р..че, сын..у, кабел.., ташч..., к...рпеч, кат..ргы,ачк..ч, бу...у, акб..р, пыч..ы.

Үзлектән эш: Аш - су өлкәсендә (ашханәләрдә, рестораннарда) эшләүчеләр нинди булырга тиеш? Тел чаралары ярдәмендә аларның образын тасвирлау.

Контрольные работы

- 1.Тикшерү эше:Татар халкында киң тараалган ризык төрләре, әзерләү ысууллары (презентация ясарга)
- 2.Тикшерү эше: Берәр әдәби әсәрдән үз һөнәренә қагылышлы текстны сайлап алырга, тексттагы образлы сурәтләү чараларын табарга
- 3.Тикшерү эше: Саннар кулланып үзегезнең көндәлек режимыгыз түрүнда инша язарга.

4. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

Каждый студент, основываясь на изученные темы, делает презентацию «Моя будущая профессия».

Кулланылган әдәбият

1. Татар теле: рус телендә урта гомуми белем бирү оешмалары өчен уку әсбабы (татар телен туган тел буларак өйрәнүче укучылар өчен) 10 нчы с-ф. - Р.К. Сәгъдиева. - Казан: “Мәгариф – Вакыт” нәшр., 2017. - 247 б.
2. Татар теле: рус телендә урта гомуми белем бирү оешмалары өчен уку әсбабы (татар телен туган тел буларак өйрәнүче укучылар өчен) 11 нчы с-ф. - Р.К. Сәгъдиева. - Казан: “Мәгариф – Вакыт” нәшр., 2017. - 286 б.
3. Кулинария: Башлангыч һөнәри белем бирүче уку йортларында “Кулинария” фәнен өйрәнүче укучылар өчен уку кулланмасы. -Казан: РИЦ “Школа”, 2007.- 200 б.
4. Кулинар ризыклар әзерләүче һәм сатучылар төркемнәрендә укыту-тәрбия эшен алып баручы педагоглар өчен методик ярдәмлек.-Казан: РИЦ “Школа”, 2007. -92б.
- 5.Краткий русско-татарский и толковый словарь для обучающихся начальных профессиональных училищ и средних образовательных школ, работников общественного питания.- Казань: РИЦ «Школа», 2007 - 40 с.

Фәнне үзләштерүнөң нәтижәсен тикшерү һәм бәяләү

Укыту нәтижәсе (белергә, эшләргә тиеш)	Уку нәтижәләрен тикшерү һәм бәяләү формалары һәм алымнары
<p>Укучыларның үзләштерергә тиешле белем – күнекмәләре:</p> <p>1. Татар теленең сүзлек составын белү. Лексикография буенча тулы мәгълүмат бирә белү.</p> <p>2. Йөнәр өлкәсөнә караган сүзләрнең төзелешен, ясалышын, күшымчалар турындагы белемнәрне нығыту.</p> <p>3. Сүз төркемнәре. Синтаксис буенча тулы мәгълүмат алу.</p> <p>4. Язы тарихын тирән белү.</p> <p>Сөйләм эшчәнлегенә таләпләр:</p> <p>1. Төрле сүзлекләрдән файдалану күнекмәләрен булдыру.</p> <p>2. Сөйләмдә сүз төркемнәреннән дөрес һәм урынлы файдалану, төгәл итеп анализлау</p> <p>3. Сүз ясалышын, төзелешен, сүзтезмәләрне тикшерү үрнәкләрен камил белү.</p> <p>4. Орфографик принциплар һәм аларның нормаларын белү.</p> <p>7. Стилистика һәм сөйләм культурасы нормаларын төгәл белү.</p> <p>8. Пунктуация кагыйдәләреннән дөрес файдалану.</p> <p>9. Сөйләм эшчәнлеге буенча тулы мәгълүматлы булу.</p>	<p>сорауларга жавап бирү; күнегүләр эшләү; конспектлар төзү, тэрҗемә эше, презентация ясау.</p>