Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
__________В.В.Файзреева
«22» ноября 2023г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОД.14 Родной язык (татарский)
для профессии
19.01.19 Аппаратчик - оператор производства продуктов питания животного происхождения

Мамадыш
2023

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы и примерного фонда оценочных средств по общеобразовательной дисциплине «Родной язык (татарский)» и в соответствий с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ № 413 от 17 мая 2012 г., зарегистрировано в Минюсте РФ №24480 от 07 июня 2012 г. (с изменениями и дополнениями от 12 августа 2022г.))

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Разработала преподаватель:

_______________ Р.Н.Кашапова

Протокол № 4

«20» ноября 2023 г.

Председатель ПЦК __________ Н.С.Порываева

Эчтәлек

Тема1.1.Тел – аралашу чарасы, иҗтимагый һәм сәяси күренеш.
Тема 2.1. Фонетика.
Тема 3.1.Сүз төзелеше һәм ясалашы.
Тема 4.1.Лексикология.
Тема 5.1. Морфология.
Тема 6.1.Татар әдәби теленең функциональ стильләре.
Тема 7.1. Синтаксис.
Тема 7.9. Текст.Туры һәм кыек сөйләм.

Практик эш №1. Сорауларга җавап бирергә һәм тәрҗемә итәргә
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 – мәкальләрнең башы, икенче баганада - ахыры. Дөрес "пар"ларын табып, русчага тәрҗемә итәргә кирәк.

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

Практик эш №3.Перевести слова- термины и составить предложения.

Механическая обработка, сортировка продуктов, гидромеханческая обработка, массообменная обработка, химическая, биохимическая и микробиологическая кулинарная обработка,термическая обработка.

Практик эш №4. Тәрҗемә итәргә һәм сораулар төзергә.

Мясо обрабатывают в мясном(заготовочном) цехе,который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, формемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса. котлетным и пельменным автоматами, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологческим процессом обработки мяса и соблюдением безопасных условий труда.

Практик эш №5. Бирелгән текстка сораулар төзергә.

Рабочее место считается правильно организованным при соблюдении следующих условий:

- У рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерные статистические условия, вызываемые неудобной позой;
- Используемые посуда и инвентарь располагаются в зоне нормальное досягаемости рук (полки располагаются на высоте не более 1750 мм);
- Предметы, которые берутся правой рукой, находятся справа, а левой – слева;
- Работающий имеет возможность выполнять работу как сидя, так и стоя, т.е. чередовать рабочую позу;
- Работающий имеет благоприятные условия для выполнения производственного задания;
- У рабочего отсутствуют оишние движени и чрезмерные статистические условия, вызываемые неудобной позой.

Тема 6.1. Переведите на русский язык.

Бәхетсезлеккә очраган кешегә табиб килгәнче беренче ярдәм күрсәтү.

Теләсә нинди шартларда: өйдә, урамда, ял вакытында кешенең кинәт каты авырып китүе яки бәхетсезлеккә очравы (имгәнүе, агулануы, пешүе һ.б.) мөмкин. Мондый очракларда ашыгыч медицина ярдәме күрсәтү таләп ителә. Авыруның яки бәлагә юлыккан кешенең язмышы табиб килгәнче ярдәм

күрсәтүгә бәйле, шуңа күрә авыру янында булган һәркем ярдәм күрсәтә белергә тиеш.

Егылу, бәрелү-сугылу нәтиҗәсендә тәннең йомшак өске өлешләре имгәнү аеруча еш очрый. Бу вакытта тән авырта, бераз шешә, кан сава (күгәрә).

Беренче ярдәм. Бәрелгән урынга, боз яки кар салып, резин куык яисә, салкын суда чылатып, салфетка куялар. 15-20 минуттан соң ул урынны тыгызлап бәйлиләр, өстенә бозлы куык куялар.

Баш бәрелгәндә баш әйләнә, колак шаулый, күңел болгана, костыра; баш мие селкенгән булса, кеше аңын югалтырга мөмкин. Бәлагә юлыккан кешене башына салкын әйбер куеп яткырырга, якасын чишәргә кирәк. Косканда, башын бер якка боралар һәм бармакка бинт урап, авызын чистарталар.

Күкрәк читлеге бәрелгәндә сулаганда авырта, тын бетә, кеше күгәренә, йөрәк тибеше ешая. Бу очракта авыруның гомерен ашыгыч операция ясап кына саклап була.

Буыннар таюны каты авыртудан, хәрәкәтләндереп булмаудан беләләр. Зарарланган аяк-кул торышы табигый булмый, формасы да үзгәрергә мөмкин.

Беренче ярдәм. Бинт яки яулык белән җайлап бәйләргә яки шин салырга һәм бәлагә юлыккан кешене шундый ук травматология пунктына озатырга кирәк.

Сөяк сынганда бик нык авырта, аяк-кул нормаль хәрәкәтләнми, кәкрәеп һәм кыскарып кала, сак кына капшап караганда, сынган урын тагын да ныграк авырта. Тышкы сыну вакытында яра була, аннан сынган сөякләр чыгып торырга мөмкин.

Беренче ярдәм. Авыртуны киметергә. Сынган сөякләрнең урыныннан күчүенә юл куймаска. Моның өчен иң элек сынган аяк-кулны бөтенләй хәрәкәтләнмәслек итеп бәйләргә һәм аннан соң бәлагә юлыккан кешене дәвалау учреждениесенә илтергә кирәк. Зарарланган кулны – гәүдәгә, сынган аякны сәламәт аякка тыгыз итеп бәйләп куялар. Кул астындагы теләсә нинди материалдан (такта, таяк, зонт һ.б.) шин салу аеруча яхшы нәтиҗә бирә.

Шинның озынлыгы, зарарланган сөякне уртада калдырып, ике буынга җитәрлек булырга тиеш. Зур сөякләр (бот, кулбаш) сынганда, аяк-кулның өч буынына да җитәрлек озын шин табарга кирәк. Бот сөяге сынганда, бу шин култык астыннан табанга кадәр җитәргә, хәтта аннан бераз озанрак та булырга тиеш.

Икенчедән, кыскарак шинны бот башыннан аякның эчке ягына куялар. Башта шинны бинт яки сөлге белән урыйлар. Шиннарны аяк-кулга бинт белән урап ныгыталар. Бот сөяге сынганда тышкы шинның өске өлешен гәүдәгә беркетеп бәйлиләр. Ачык сыну вакытында, югарыда әйтелгәнчә, яраны эшкәртеп бәйлиләр.

Табиб килгәнче вакытында һәм дөрес ярдәм күрсәтү организмда шок хәлен булдырмый кала. Шок булганда кеше бик нык хәлсезләнә,сүлпәнләнә, әйләнә-тирәгә битараф була, агарына-күгәренә, тәне суына, пульсы ешая, йөрәк тибеше начарлана, кан басымы төшә. Андый хәлдәге кешегә ашыгыч медицина ярдәме күрсәтергә кирәк.

Слова и выражения:

җәрәхәт – травма

таю, каймыгу, буын чыгу – вывих

сыну – перелом

өзелү – разрыв

сузылу, тартылу – растяжение

бәрелү – ушиб

егылырга – падать, упасть

аң югалту – потеря сознания

аңга килү – приходить в сознание

сугарга – ударить, ударять

имгәнү – повреждение

мин кулымны каймыктырдым – я вывихнул руку

беркетеп бәйләп кую – фиксирующая повязка

бинт белән тыгыз итеп бәйләү – тугая повязка

суыту – охлаждение

катлаулы – сложный

күзгә ике булып күренү – двоение в глазах

3.Сез татар халкының нинди таба ашларын беләсез?Үзең яраткан бер ризыкны әзерләү турында сөйлә.

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

4.Работа с текстом. Перевести и рассказать на татарском языке.

На предприятия общественного питания, работающие на сырье, мясо поступает в охлажденном и замороженном виде: говядина – полутушами и четвертинами, баранина, козлятина и телятина – тушами, свинина – тушами и полутушами. Многие предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

При приемке мяса прежде всего проверяют наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля, определяют органолептическим путем доброкачественность мяса. По упитанности говядина, баранина, козлятина бывает I и II категории, телятина – I категории, свинина – мясная, обрезная, жирная.

Практикэш №7. Тәрҗемә 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.

Практик эш №8.

Из мяса и мясных продуктов пригоавливают разнообразный ассортимент отварных,припущенных,жареных,тушёных и запеченных вторых блюд.

Темпеатура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60...65градус С. На каждое блюдо расходуется соли – 4г,зелен (лук, петрушка, укроп) – 4г нетто, а кроме того, по мере надобности – перца 0,05г и лаврового листа – 0,02г.

Практик эш №9. Место точек поставьте нужные буквы.

а) К..ләм, мәк...лә, сәнг...ть, иг..тибар, г..рәп, дикък...ть, һәр...яклы, ел..язма, яшә...е, г...мер, шәфк...ть, сөйк...мле, я...гын, бор...нгы, шөг..ль, гаҗ...п, г...мьсез, мөст...кыйль, к...нәфер, кагыйд..., дәг...ва, дәв...м, мәгълүм...т,

орч..к, йолд...з, Бөг...лмә, җәмг...ять, җәмәг..ть, фәк..ть, бөт...несе, һәл...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..нз..н, яш..л, я..улык,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, һ..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, җитешт..р..че, сын..у, кабел.., ташч..., к...рпеч, кат..ргы,ачк..ч, бу...у, акб..р, пыч..ы.

Практик эш №10. Аш - су өлкәсендә (ашханәләрдә, рестораннарда) эшләүчеләр нинди булырга тиеш? Тел чаралары ярдәмендә аларның образын тасвирлау.

Практик эш №11. Татар халкында киң таралган ризык төрләре, әзерләү ысуллары (презентация ясарга)

Практик эш №12. Берәр әдәби әсәрдән үз һөнәреңә кагылышлы текстны сайлап алырга, тексттагы образлы сурәтләү чараларын табарга

Практик эш №13. Саннар кулланып үзегезнең көндәлек режимыгыз турында инша язарга.

4. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

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