

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Троицкий технологический техникум»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
«Техническое оснащение и организация
рабочего места»
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Троицк 2024

Фонд оценочных средств по освоению дисциплины общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места», - это комплекс методических, контрольно-измерительных и контрольно-оценочных материалов, предназначенных для определения качества индивидуальных образовательных достижений обучающихся в ходе освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:
Исанбердина Расима Музафаровна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля
Протокол № 6 от «22» мая 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I	СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1	Область применения	4
1.2	Требования к компетенции обучаемого	4
1.3	Перечень проверяемых показателей освоения компетенций, формируемых на данной дисциплине	5
1.4	Типы заданий	10
1.5	КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА	11
1.5.1	Время выполнения экзамена	12
1.5.2	Регламент проведения экзамена	12
1.5.2.1	Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	12
1.5.2.2	Организация и проведение экзамена	12
1.5.3	Задание экзамена	13
1.5.3.1	Описание заданий экзамена	14
1.5.4	Оценка результатов экзамена	19
	Приложение А Тестовое задание	20
	Приложение Б Практическое задание	26

I. СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для оценки индивидуальных образовательных достижений обучающихся по дисциплине общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.2 Требования к компетентности обучаемого

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
З. 1.1	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования
З. 1.2	-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации
З. 1.3	-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции
З. 1.4	-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции
З. 1.5	-правила электробезопасности, пожарной безопасности
З. 1.6	-правила охраны труда в организациях питания
Уметь	
У. 1.1	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности

У. 1.2	-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты
У. 1.3	-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

1.3 Перечень проверяемых показателей освоения компетенций, формируемых на данной дисциплине

Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.1.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.1.1.2
		Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.1.1.8
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.	3.1.2.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	3.1.2.2

	кролика	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.1.3.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.3.2
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	3.1.4.1
		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.4.2
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.2.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.2.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ.	У.2.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.2.1.7
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	У.2.1.8

ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.2.5.6 3.2.5.12
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.2.6.6
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	3.2.7.7
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.2.7.9
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое Практический опыт в: — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	3.2.8.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.2.8.9

	реализации оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.3.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.3.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.3.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	У.3.1.10
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.3.6
		Умения	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.3.3.8
		Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.4.6
		Умения	

	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.3.4.8
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.5.6
		Умения	У.3.5.8
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.6.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.3.6.8
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.4.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	3.4.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.4.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.4.1.10

		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	У.4.1.11
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.4.2.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.2.10
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.4.3.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.3.10
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.4.4.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.4.10
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.4.5.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.5.10

	горячих напитков; подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.5.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.5.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.5.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.5.1.11
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	У.5.1.12
		Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.2.7
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.5.2.9
		Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.3.6
ПК 5.3.		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.5.3.8

	ассортимента		
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.4.6
		Умения	
		Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.5.4.8
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.5.6
		Умения	
		Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.5.5.8

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, Применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное Поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания Необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках.

1.4 Типы заданий

1.4.1 Типы заданий для текущего контроля по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Типы заданий сформированы на основе пункта 2.2. тематического плана и содержания учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Проверяемый раздел	Форма оценки
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Тестовое задание по теме 1.1
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Тестовое задание по теме 1.2
	Практическое занятие Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы
	Практическое занятие Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции
	Практическое занятие Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Тестовое задание по теме 2.1
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Тестовое задание по теме 2.2
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Тестовое задание по теме 2.3
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

1.4.2 Типы заданий промежуточной аттестации по контролю освоения дисциплины, проводимой в форме экзамена

	Форма оценки
Экзамена по дисциплины общепрофессионального цикла, состоит из 2-х этапов	Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания
	Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

1.5. КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

Комплект оценочных средств предназначен для экзамена, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места» основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.5.1. Время выполнения экзамена

Максимальное время выполнения заданий - 6 академических часа на экзамен, из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 15 минут;

- выполнение тестового задания 2 часа - экзамен;
- решение учебно-профессиональных задач – 1 час- экзамен;
- проверка выполненного задания 30 минут.

1.5.2. Регламент проведения экзамена

1.5.2.1. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

Состав экзаменационной комиссии формируется из числа преподавателей 2-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин, общепрофессионального цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель дисциплин, общепрофессионального цикла (ассистент)	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом	Контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом

		Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	
--	--	---	--

1.5.2.2. Организация и проведение экзамена

1.5.2.2.1 Выполнение заданий экзамена дисциплины общепрофессионального цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение **6** академических часа. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

1.5.2.2.2 Для всех обучающихся предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде на каждом этапе экзамена (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем экзаменуемым обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения справочные материалы, после выполнения сразу сдается на проверку.

1.5.2.2.3 Во время проведения экзамена обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

1.5.2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения экзамена.

1.5.2.2.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене (зачете) ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

1.5.2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

1.5.2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

1.5.2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов ЭК.

1.5.3 Задание экзамена

1.5.3.1 Описание заданий экзамена

1.5.3.1.1 Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Профессиональные компетенции	№ показателя освоения компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ в соответствии знания с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ вопроса	Количество баллов
ПК1.1	3.1.1.1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	3. 1.1	1	1
					2	1
	3.1.1.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3. 1.2	3	1
			Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.	3.1.4	4	1

ПК 1.2	3.1.2.1	Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	3.1.1	5	1
	3.1.2.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3.1.2	6	3
			Правила выбора технологического оборудования, инвентаря инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.	3.1.3	7	4
			Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции	3.1.4	8	3
			Правила электробезопаснос	3.1.5	9	1

			ти, пожарной безопасности.			
			Правила охраны труда в организациях питания.	3.1.6	10	1
ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	3.1.3.1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	3. 1.1	11	1
	3.1.4.1				12	2
	3.2.1.1				13	1
	3.3.1.1	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3. 1.2	14	3
	3.4.1.1				15	1
	3.5.1.1		Правила выбора технологического оборудования, инвентаря инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	3.1.3	16	2
					17	1
					18	1
					19	1
					20	3
					21	4
					22	1
			Способы организации рабочих мест повара в соответствии с	3.1.4	23	2

			видами изготавливаемой кулинарной продукции.			
			Правила электробезопаснос ти, пожарной безопасности	3.1.5	24	1
			Правила охраны труда в организациях питания.	3.1.6	25	1
					26	3
ПК 2.5	3.2.5.6	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	3.1.1	27	3
ПК 2.6	3.2.6.6				28	1
ПК 2.7	3.2.7.7			3.1.2	29	1
ПК 2.8	3.2.8.6					
ПК 3.3	3.3.3.6				30	1
ПК 3.4	3.3.4.6					
ПК 3.5	3.3.5.6				31	2
ПК 3.6	3.3.6.6					
ПК 4.2	3.4.2.6				32	3
ПК 4.3	3.4.3.6					
ПК 4.4	3.4.4.6			3.1.3	31	2
ПК 4.5	3.4.5.6					
ПК 5.2	3.5.2.7					
ПК 5.3	3.5.3.6					
ПК 5.4	3.5.4.6					
ПК 5.5	3.5.5.6					
			Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3.1.2	29	1
					30	1
			Правила выбора технологического оборудования, инвентаря инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской	3.1.3	31	2
					32	3

			продукции			
			Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции	3.1.4	33	2
					34	2
			Правила электробезопасности, пожарной безопасности	3.1.5	35	1
			Правила охраны труда в организациях питания	3.1.6		
						60

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 60 баллов.

1.5.3.1.2 Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Профессиональные компетенции	№ показателя освоения компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов
ПК 1.1	У.1.1.2	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	У.1.1	1	5
	1.1.8	Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	У.1.2		
	У.1.1.9	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники	У. 1.3		

			безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренно ситуации			
ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У.2.1.1 У.3.1.1 У.4.1.1 У.5.1.1	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	У.1.1	2	5
	У.2.1.7 У.3.1.10 У.4.1.10 У.5.1.11	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	У.1.2	3	5
	У.3.1.11 У.4.1.11 У.5.1.12	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	У. 1.3		

ПК 2.7	У.2.7.9	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	У.1.1	4	5
ПК 2.8	У.2.8.9					
ПК 3.3	У.3.3.8					
ПК 3.4	У.3.4.8					
ПК 3.5	У.3.5.8					
ПК 3.6	У.3.6.8					
ПК 4.2	У.4.2.10					
ПК 4.3	У.4.3.10					
ПК 4.4	У.4.4.19					
ПК 4.5	У.4.5.10					
ПК 5.2	У.5.2.9					
ПК 5.3	У.5.3.8					
ПК 5.4	У.5.4.8					
ПК 5.5	У.5.5.8					
			Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	У.1.2		
			Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	У. 1.3	5	5
Итого						25

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам. Максимальное количество – 25 баллов.

1.5.4. Оценка результатов экзамена

1.5.4.1 В ходе оценки заданий экзамена дисциплины общепрофессионального цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

1.5.4.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 50	удовлетворительно
Меньше 50 %	неудовлетворительно

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____
дисциплины общепрофессионального цикла Техническое оснащение и организация
рабочего места

Описание:

Тестовые задания направлены на проверку сформированности знаний по общепрофессиональной дисциплине Техническое оснащение и организация рабочего места, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Вопрос	Варианты ответов	Р-1
1	Тип задания одиночный выбор Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия:	а) техника безопасности б) производственная санитария в) охрана труда г) производственный травматизм	Р-1
2	Тип задания одиночный выбор Заготовочные предприятия общественного питания – это	а) предприятия с полным рабочим циклом б) изготавливающие полуфабрикаты в) предприятия, работающие на полуфабрикатах	Р-1
3	Тип задания одиночный выбор Выберите последовательность операций при сборке рабочих органов в МИМ– 82 для безопасной эксплуатации оборудования на производстве?	а) шнек, подрезная решетка, нож двусторонний, ножевая решетка со средними отверстиями, нож двусторонний, ножевая решетка с мелкими отверстиями, упорное кольцо, нажимная гайка б) шнек, нож двусторонний, ножевая решетка со средними отверстиями, подрезная решетка, нож двусторонний, ножевая решетка с мелкими отверстиями, упорное кольцо, нажимная гайка в) шнек, ножевая решетка со средними отверстиями, нож двусторонний, подрезная решетка, ножевая решетка с мелкими отверстиями, нож двусторонний, упорное кольцо, нажимная гайка г) шнек, нож двусторонний, ножевая решетка со средними отверстиями, подрезная решетка, нож двусторонний, ножевая решетка с мелкими отверстиями,	Р-1

		упорное кольцо, нажимная гайка	
4	Тип задания одиночный выбор Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?	а) скребок б) кожух в) рычаг г) вращающийся нож	P-1
5	Тип задания одиночный выбор Какую функции выполняют гребенки, установленные в каретке мясорыхлительной машины?	а) разрыхляет мясо и делает его мягким б) предохраняет мясо от наматывания на фрезы в) формует полуфабрикат г) панирует полуфабрикат	P-1
6	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование необходимое для работы в мясном цеху предприятия?	а) тепловое б) раздаточное в) механическое г) холодильное д) немеханическое	P-3
7	Тип задания множественный выбор Устройство машины МОК - 125 состоит из следующих основных частей:	а) корпус б) загрузочный бункер в) абразивный сегмент г) лопасти д) разгрузочный бункер	P-4
8	Тип задания множественный выбор Выберите тепловое оборудование, которым оснащается горячий цех:	а) ФЭСМ-20 б) ПЭСМ – 4ШБ в) МОК-125 г) МВ-60 д) ШЖЭСМ- 3 К	P-3
9	Тип задания одиночный выбор Назначение пакетных переключателей в ПЭСМ – 4ШБ?	а) для переключения мощности тэнов б) для визуального наблюдения за работой тэнов в) для удобства эксплуатации г) для поддержания режима работы	P-1
10	Тип задания одиночный выбор Что измеряет манометр в пищеварочном электрическом котле?	а) температуру в пароводяной рубашке б) температуру в варочном котле в) давление в пароводяной рубашке г) давление в варочном котле	P-1
11	Тип задания одиночный выбор Через сколько часов в соответствии с нормативными требованиями жир для фритюра считается не непригоден во фритюрнице ФЭСМ - 20 ?	а) 10 ч б) 24 ч в) 40 ч г) 5ч	P-1
12	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование, которое относится к водогрейному:	а) пищеварочный котел б) тепловая стойка в) кипятильники г) водонагреватели	P-2

13	Тип задания одиночный выбор Для чего предназначен мармит на предприятиях общественного питания?	а) для выпечки изделий б) для обеззараживания столовой посуды и приборов в) для кратковременного хранения в горячем состоянии блюд г) для охлаждения блюд и напитков на раздаче	Р-1
14	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование горячего цеха, которое относится к классу тепловое?	а) моечные ванны б) индукционные плиты в) подтоварники г) электроплиты д) кофеварки е) производственный стол	Р-3
15	Тип задания одиночный выбор Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?	а) индивидуальные б) универсальные в) сменные г) комбинированные	Р-1
16	Тип задания множественный выбор Для чего предназначено высокотемпературное холодильное оборудование в холодном цехе предприятия?	а) для демонстрации десертов б) для хранения напитков и салатов в) для хранения замороженной рыбы г) для хранения мороженого	Р-1
17	Тип задания одиночный выбор Что входит в задачи пожарной профилактики?	а) совокупность мер, направленных на исключение возможности возникновения пожаров и ограничение их последствий б) создание условий для успешного тушения пожаров на предприятиях в) ограничение распространения пожара г) обеспечение безопасности людей и материальных ценностей	Р-1
18	Тип задания одиночный выбор При нарезке хлеба на порционные кусочки какое движение совершает нож в машине МРХ – 200?	а) вокруг своей оси б) планетарное в) возвратно- поступательное г) хаотичное	Р-1
19	Тип задания одиночный выбор Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты на механическом оборудовании при работе на слайсере?	а) продолжить работать б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю в) вызвать ремонтную службу г) самостоятельно устранить неисправности	Р-1

20	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование, которым оснащают холодный цех:	а) механическим б) немеханическим в) тепловым г) холодильным		Р-3
21	Тип задания множественный выбор Выберите виды овощерезательных машин, которые применяются для безопасной нарезки продуктов на предприятиях питания?	а) пуансовые б) абразивные в) роторные г) комбинированные д) дисковые е) ножевые ж) гидравлические		Р-4
22	Тип задания одиночный выбор Как называется часть холодильного оборудования, в которой пары хладагента охлаждаются до определенной температуры, после чего, переходят в жидкое состояние?	а) компрессор б) испаритель в) конденсатор		Р-1
23	Тип задания одиночный выбор Как называется деталь машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом во время его обработки?	а) рабочая камера б) рабочие органы в) двигатель г) лопасти		Р-2
24	Тип задания одиночный выбор Определите вид инструктажа: «Инструктаж проводится при введении в действие новых стандартов, правил, инструкций по охране труда, при изменении технологического процесса, замене оборудования, при нарушении работником требований безопасности труда, если произошел несчастный случай?	а) повторный б) целевой в) внеплановый г) первичный д) вводный		Р-1
25	Тип задания множественный выбор К доготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:	а) холодный цех б) овощной цех в) мясной цех г) кондитерский		Р-1
26	Тип задания установить соответствие Укажите соответствие типов холодильного оборудования с его назначением (цифра-буква):	1) холодильные шкафы 2) прилавки витрины 3) сборные морозильные камеры	а) служат для демонстрации и кратковременного хранения б) служат для хранения	Р-3

			продуктов в течение нескольких дней в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов в замороженном виде длительное время	
27	Множественный выбор Выберите операции, которые необходимо сделать перед началом работы на механическом оборудовании?	а) проверить санитарное состояние б) проверить заземление в) загрузить и включить машину д) проверить на холостом ходу г) проверить электродвигатель машины		Р-3
28	Тип задания одиночный выбор Что необходимо учитывать при хранении продуктов в шкафу холодильном?	а) товарное соседство б) высоту холодильного оборудования в) площадь цеха г) марку холодильника		Р-1
29	Тип задания одиночный выбор Какой процент загрузки продуктов осуществляют в дежу ТММ-1М для приготовления дрожжевого теста?	а) 100% б) 50% в) 80% г) 90%		Р-1
30	Тип задания одиночный выбор Определите, что является опасным производственным фактором на предприятии питания?	а) фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию б) фактор, воздействие которого на работника может привести к травме в) фактор, воздействие которого на работника может привести к травме или к заболеванию		Р-1
31	Тип задания множественный выбор К устройству тестомесильной машины ТММ – 1М не относится?	а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг д) валики		Р-2
32	Тип задания установить соответствие Установите соответствие между взбивателем и его функцией в машине МВ-35? (цифра – буква)	1) рамный 2) плоскорешетчатый 3) прутковый	а) белковый крем б) крутое тесто в) густые смеси	Р-3
33	Тип задания множественный выбор С какой целью просеивают	а) для насыщения кислородом б) для улучшения качества клейковины в) для увеличения массы		Р-2

	муку на МПМ – 800?	г) для удаления посторонних примесей	
34	Тип задания множественный выбор В чем причина неисправности машины МРТ – 60 – при включении в работу валики не вращаются?	а) неправильно установлена предохранительная решетка б) отсутствует напряжение питания в) нет муки в мукосеи г) на наклонном столе тесто массой 8кг	P-2
35	Тип задания одиночный выбор Для чего предназначены оградительные щитки в машине ТММ-1М?	а) предотвращения разбрызгивания теста, защиты работника б) предотвращения налипания теста на месильный рычаг в) быстрого и качественного замеса теста	P-1
Итого			P-60

Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	60-51	отлично
84 - 69	52-39	хорошо
68 - 53	38-32	удовлетворительно
Меньше 53 %	12	неудовлетворительно

$\Sigma=60$

К практической части зачета допускаются соискатели, набравшие не менее 32 баллов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____
по дисциплине общепрофессионального цикла ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение.

ПМ1.1- 1.4

Задача № 1.

Заполните ячейки таблицы. В чем причина неисправности при включении мясорубки повышенный шум в редукторе или двигателе

Вид неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При включении мясорубки повышенный шум в редукторе или двигателе		
Мясорубка не режет, а мнет мясо		

ПМ 2.1-2.8

Задача № 2.

Рассчитайте, какой вместимости необходимо взять наплитный котел, для приготовления 40 порций супа пюре из шампиньонов выходом 1 порции 500 грамм, учитывая общий и полезный объем.

ПМ 3.1-3.6

Задача № 3. Вставьте пропущенные слова в правила эксплуатации универсальных приводов

После проверки санитарно - гигиенического состояния и _____ в _____ привода вставляют _____ сменного механизма, который закрепляют зажимными винтами. Проверяют наличие _____ устройств и на холостом ходу. Включают электродвигатель и загружают продукт в _____. Во время работы соблюдают _____. По окончании работы отключают от электросети, разбирают, очищают, моют, сушат. Скажите, пожалуйста, что обозначает стрелка на горловине привода?

ПМ 4.1-4.5

Задача № 4.

Составьте алгоритм подготовки взбивальной машины к работе при изготовлении сладких блюд

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

ПМ 5.1-5.5

Задание 5.

Решите производственную ситуацию

При работе на МПМ - 800 просеянная мука плохого качества и с металлической примесью, что не соответствует требованиям СанПиН. От каких параметров зависит качество просеянной муки.

- А)
- Б)
- В)
- Г)
- Д)

Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	25-21	отлично
84 - 69	20-17	хорошо
68 - 53	16-13	удовлетворительно
Меньше 53 %	12	неудовлетворительно

Оценка за экзамен

Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	85-72	отлично
84 - 69	71-59	хорошо
68 - 53	58-49	удовлетворительно
Меньше 53 %	49	неудовлетворительно