

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

38.02.08 «Торговое дело»

на базе основного общего образования

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда»

Красноярск, 2024

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины
3. Результаты освоения дисциплины
 - 3.1 Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.2 Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.3 Основные показатели оценки результатов
4. Оценка освоения курса учебной дисциплины
 - 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины
 - 4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины «ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда» основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 «Торговое дело».

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 «Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда».

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	тестирование	дифференцированный зачет
Раздел 2. Охрана труда	тестирование	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине «ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда» осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Содержание
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий
ПК 2.3.	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4.	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5.	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
--	--

3.2. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрация знаний и умений в организации рабочего места, подбора технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентом
соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
Знания	
назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. анализировать возможные направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий общественного питания
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	демонстрация знаний видов технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации и ухода за ним
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря

	точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
--	--

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	тестирование
	Раздел 2. Охрана труда	опрос
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в устной форме

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины «ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда»

Задание 1. *Тестирование по разделу 1 «Эксплуатация торгово-технологического оборудования»*

В каждом варианте предложено по 25 вопросов с одним вариантом ответа.

Вариант 1

1. Что называется технологическим потоком?

А) необходимое, технически и экономически обоснованное сочетание технологического и транспортного оборудования, средств контроля и прочее, рационально выполняющих все операции данного производства.

В) время, затраченное на выполнение технологических операции по выпуску продукции.

С) рецептура приготовления конкретной продукции.

Д) рассмотрение вопросов экономической, рациональной и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Е) производительность машины, аппарата, агрегата или поточной линии.

2. Какой из этих процессов относится к гидромеханическим?

А) закол скота; В) сушка крови; С) измельчение мяса; Д) выпаривание бульона;

Е) перемешивание жидких тел.

3. По каким из параметров можно определить производительность (M_o , м³/с) эксцентриково — лопастных вытеснителей?

А) диаметры внутреннего ротора, внешнего корпуса и число оборотов (d , D , n);

В) объем одного меж лопастного пространства, крутящий момент на валу двигателя и давление вытеснения (V , $M_{кр}$, P);

С) ширина ротора, количество лопастей и число оборотов ротора (a , z , n);

Д) средний объем одного меж лопастного пространства, число оборотов ротора в секунду и количество лопастей (V , n , z);

Е) коэффициент, учитывающий перепуск фарша через не плотности, плотность продукта и скорость осевого смещения фарша (j , r , u)..

4. Цепь этого конвейера состоит из стандартных, попарно соединенных звеньев. Через определенные расстояния, кратные длине звена, к последним прикреплены толкающие рабочие органы в виде Г-образного двуплечего рычага.

В каких конвейерах используются эти цепи?

- А) фрикционный конвейер для поднятия консервных банок;
- В) конвейер обескровливания м. р. с.; С) конвейер обескровливания свиней;
- Д) конвейер разделки м. р. с.; Е) конвейер обескровливания к. р. с.

5. К какой из машин можно отнести следующее описание: «Состоит из рамы, составленной из швеллерных балок, электродвигателя, предохранительно-тормозной муфты, червячного редуктора, цепного желобчатого барабана, посадочного механизма маятникового типа»

- А) куттер периодического действия; В) волчок непрерывного действия;
- С) агрегат для опалки свиных голов; Д) электролебедка для подъема туш;
- Е) фаршемешалка.

6. Какие из ниже перечисленных методов отделения шкур к. р. с. получили наибольшее распространение?

- А) тепловые; В) химические; С) комбинированные; Д) механические; Е) пневматические.

7. К какой из этих установок относится следующая характеристика: «В этой установке туша должна быть развернута на 90° с тем, чтобы во время съемки она перемещалась по двум рельсам подвешенного пути животом вперед. Во время съемки туша может принимать разные положения, в том числе и горизонтальное. Установка работает в непрерывном режиме. Достоинство установки — может размещаться в одноэтажном здании...»

- А) Омского мясокомбината; В) ФУАМ; С) Ленинградского мясокомбината; Д) Москва — 4;
- Е) Ашхабадского мясокомбината.

8. Какие из ниже перечисленных параметров нужно знать чтобы определить мощность двигателя к машинам, рабочий орган которых совершает вращательное движение, например в центрифугах для обезволаживания субпродуктов, если известны h_a — коэффициент запаса мощности двигателя и h_1 — к.п.д. привода

- А) Число оборотов рабочего органа в минуту;
- В) Угловая скорость и ускорение центробежного поля;
- С) Радиус барабана и крутящий момент;
- Д) Угловая скорость и крутящий момент;
- Е) Центробежная сила и ускорение свободного падения.

9. В каких машинах используются упругие, рифленные резиновые пальцы?

- А) перосъемные машины; В) сепараторы для жира; С) центрифуги для слизистых субпродуктов;
- Д) шкуросъемные машины; Е) опалочные печи.

10. Какой из перечисленных машин соответствует следующее описание: «В этой машине последовательно происходит смешивание жирсырья с горячей водой, измельчение сырья, обработка его острым паром в кипящем слое и последующий сброс давления. Она, эта машина, состоит из бункера, питателя, шнека, режущего механизма и плавильного аппарата, представляющего собой пустотелый вытеснитель с наваренными на него витками шнека...»

- А) открытые аппараты с барботером и мешалкой;
- В) плавильно-измельчительные агрегаты щеточного и центробежного типов;
- С) экспульсионно-измельчительные агрегаты;
- Д) вертикальные и горизонтальные рубашечные котлы с мешалками;
- Е) шнековые аппараты с рубашками.

11. Какие из этих материалов, применяемых для изготовления ножей предназначенных для резания мяса, в мясорезательных машинах соответствуют следующим требованиям: ... У ножей из этих сталей лезвие долго сохраняется в рабочем состоянии, срок службы их от заточки до заточки в 3-4 раза больше, а расход энергии на резание ими на 15 — 25 % меньше чем у других сталей...

- А) стали марок ШХ15 и 4Х13; В) стали марок У7А и У8А;
- С) стали марок У10А; Д) стали марок Р18 и Р20; Е) стали с наплавками Т15К6.

12. Какой из этих типов смесителей рекомендуется использовать для смешивания сыпучей и кусковой продукции, если не требуется высокой степени равномерности их смешивания (например смешивание кускового мяса и соли)?

- А) шнековые смесители; В) лопастные смесители; С) центробежные смесители;
 D) барабанные смесители; Е) спиральные смесители.
13. Пневматическим перемешиванием называется:
 А) перемешивание при помощи электрогидравлического эффекта;
 В) перемешивание при помощи быстровращающихся органов;
 С) перемешивание при помощи сжатого воздуха или пара;
 D) перемешивание при помощи звука;
 Е) перемешивание импульсное.
14. Какие параметры нужно знать, чтобы определить скорость всплытия (u , м/с) частичек легкой фазы при отстаивании жидкой неоднородной двухфазной системы в отстойнике жироловке периодического действия гравитационного типа при известной разности плотностей дисперсных частиц и среды ($\rho_c - \rho_f$).
 А) объем отстойника, объемная производительность и диаметр частичек легкой фазы (V , M_o , d) ;
 В) вязкость среды кинематическая, теплоемкость среды (ν , c);
 С) объем отстойника, вязкость среды динамическая, диаметр частичек (V , m , d);
 D) время всплытия; ускорение свободного падения (t , g);
 Е) вязкость среды динамическую, диаметр частичек, ускорение свободного падения (m , d , g).
15. Для какой машины характерно следующее описание: «В состав ... входит сдвоенный бункер для продукта, в нижней части которого смонтирован сдвоенный цилиндр, в котором установлено два параллельных шнека, получающих вращение от электродвигателя через цепную передачу и цилиндрические шестерни. Продукт нагнетается в цевки ...».
 А) сепаратор для крови;
 В) волчок, для измельчения мяса;
 С) куттер непрерывного действия;
 D) вакуумный шприц;
 Е) скребмашина.
16. Какая из этих машин предназначена для измельчения и вытопки жира?
 А) волчок;
 В) ленточная пила;
 С) дисковая пила;
 D) коллоидная мельница;
 Е) центробежная машина АВЖ.
17. Для осуществления, каких из перечисленных целей прибегают к опалке поверхности мясoproдуктов (свинных голов, туш и конечностей)?
 А) дезинфекции поверхности;
 В) придания специфического запаха, цвета и вкуса;
 С) удаления остатков щетины и волоса;
 D) все выше приведенные цели;
 Е) нет правильного ответа, т.е. все вышеприведенные ответы не верны.
18. В одном из этих аппаратов приняты следующие режимы обработки:
 -температура горячей воды 62-64⁰С, длительность обработки $t = 4$ мин., обработке подвергаются тушки птицы. Как называется этот аппарат?
 А) чаны для шпарки;
 В) чаны для полушпарки;
 С) варочные котлы;
 D) бланширователи;
 Е) ванны для пастеризации.
19. Какой рабочий орган используется в распылительных сушилках для очистки отработанного воздуха от частичек высушенного продукта?
 А) вращающийся барабан;
 В) поршни;
 С) быстровращающийся диск;
 D) циклон;
 Е) вращающиеся тарелки.

20. Известны следующие технологические процессы: Какой из этих процессов относится к гидромеханическим?

- А) Закол скота; В) Сушка крови; С) Измельчение мяса; D) Выпаривание бульона;
Е) Перемешивание жидких тел.

21. Технологическое оборудование подразделяется на:

- А) Простые рабочие машины; В) Машины-полуавтоматы; С) Машины-автоматы; D) Аппараты;
Е) Агрегаты.

К какому из этих видов технологического оборудования подходит определение: “Работает по заданному автоматическому циклу, но включение, подача сырья и отвод готовой продукции требует участия рабочего”

22. В некоторых машинах, например конвейерах, продукт движется поштучно (туши животных, тара, и т. д.). Ниже перечислен ряд параметров:

- А) L — расстояние между единицами обрабатываемой продукции, м;
В) — коэффициент неравномерности поступления продукта в поток;
С) z — число параллельных рядов продукта, перемещающегося через машину;
D) $M_{шт}$ — штучная производительность машины, шт./час;
Е) F_o — критерий Фурье.

Какой из этих параметров совершенно не влияет на скорость прохождения продукта (скорость конвейера)?

23. Какой из машин соответствует производственная цель: “Они служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек”?

- А) Волчки; В) Шпигорезки; С) Куттера; D) Шприцы; Е) Фаршевые насосы.

24. К какой из этих машин относится описание: “Машина снабжена ножевым валом, который при работе машины вращается непрерывно. На этой валу ножи закреплены по винту, имеющему и правую и левую нарезку. Кроме того, машина снабжена тремя т.н. транспортными валами, которые носят название — гладкий, рифленый и панцирный...”

- А) Гашпиль для тузлукования шкур; В) . Силовой измельчитель кускового мяса;
С) Гидромеханическая машина линии выработки жира из дробленой кости;
D) Мездрильная машина; Е) Скреб машина.

25. Какие из параметров необходимы и достаточны чтобы определить мощность двигателя конвейера (P , Вт), если известны η — к.п.д. привода и a — коэффициент запаса мощности?

- А) Крутящий момент, приложенный к ведущей звездочке ($M_{кр}$, Нм);
В) Сила, приложенная к ведущей звездочке (P , Н);
С) Тянущее усилие (P , Н) и линейная скорость конвейера (v , м/с);
D) Скорость конвейера (v , м/с);
Е) Масса груза (G , кг), и число оборотов ведущей звездочки (n , об/с)

Вариант 2

1. По какой зависимости определяется критерий Фурье (F_o)?

- А) $F_o = L^2 / a$; В) $F_o = a / L^2$; С) $F_o = d / L^2$; D) $F_o = a / L$; Е) $F_o = L / a$.

2. Укажите, в какой из этих машин к конструкции шнека предъявляются следующие требования: “При малой длине шнека, и малом количестве витков на нем возникает значительный обратный поток сырья; при длинных шнеках с пятью-шестью витками обратные потоки в зоне подпрессовки значительно снижаются. Дальнейшее увеличение длины шнека стабилизирует производительность, но резко повышается расход электроэнергии”

- А) Волчки для измельчения мяса; В) Котлетный автомат; С) Сепаратор;
D) Автомат для наполнения банок кусковым мясом; Е) Дымогенератор.

3. По каким из параметров можно определить производительность (M_o , м³/с) эксцентриково — лопастных вытеснителей?

- А) Диаметры внутреннего ротора, внешнего корпуса и число оборотов (d , D , n);
В) Объем одного меж лопастного пространства, крутящий момент на валу двигателя и давление вытеснения (V , $M_{кр}$, P);
С) Ширина ротора, количество лопастей и число оборотов ротора (a , z , n);

- D) Средний объем одного меж лопастного пространства, число оборотов ротора в секунду и количество лопастей (V, n, z);
- E) Коэффициент, учитывающий перепуск фарша через не плотности, плотность продукта и скорость осевого смещения фарша (ϵ, η).
4. В мясорезательных машинах ножам сообщают:
- A) Вращательное движение; B) Поступательное движение; C) Возвратно-поступательное движение; D) Планетарное движение; E) Вибрирующее движение.
- Какое из этих движений используется в стационарных дисковых и ленточных пилах?
5. Какому из видов оборудования мясной промышленности соответствует следующая цель: "...Он служит для плавного изменения частоты вращения синхронизируемой группы конвейеров. Устанавливают его на приводе наиболее нагруженного конвейера. Состоит он из двух параллельных валов, на которые надеты раздвижные фрикционные конусные тарелки, обращенные вершинами друг к другу. Эти тарелки взаимно связаны рычагами с точкой поворота в средней части..."
- A) Тарельчатый сепаратор; B) Конусный маслоизготовитель; C) Вариатор скорости; D) Фрикционный подъемник; E) Фрикционная лебедка.
6. Цепь этого конвейера состоит из стандартных, попарно соединенных звеньев. Через определенные расстояния, кратные длине звена, к последним прикреплены толкающие рабочие органы в виде Г-образного двуплечего рычага.
- В каких конвейерах используются эти цепи?
- A) Фрикционный конвейер для поднятия консервных банок; B) Конвейер обескровливания м. р. с; C) Конвейер обескровливания свиней; D) Конвейер разделки м. р. с.; E) Конвейер обескровливания к. р. с..
7. Известно, что в качестве рельсов подвесных путей используются:
- A) Полосовая сталь; B) Трубы; C) Два швеллера; D) Два уголка; E) Две полосы.
- Какие из этих рельсов рекомендуют использовать на участках обескровливания свиней и м. р. с.?
8. "Устройство состоит, из рамы из угловой стали, двух круглых направляющих, каретки с наглухо закрепленной вертикальной осью; на которой свободно вращается звездочка с шестью зубьями и натяжного винта ...". Что это такое?
- A) Лебедка с посадочным автоматом; B) Обратная станция конвейера; C) Натяжная станция конвейера; D) Агрегат для обработки голов; E) Конвейер пластинчатый.
9. "В этом оборудовании рабочий орган представляет собой две ножевые рамки, снабженные ленточными ножами, совершающие возвратно-поступательное движение. Под ножевыми рамками устанавливается серповидный нож..."
- К какой из машин относится эта конструкция рабочего органа?
- A) Машина для резки сыра; B) Машина для распиловки кускового мяса; C) Шпигорезка; D) Салорезка; E) Измельчитель ФИЛ.
10. Для чего предназначена фрикционная центробежная муфта, устанавливаемая в приводе тарельчатых сепараторов?
- A) Быстрого разгона барабана сепаратора; B) Медленного разгона барабана; C) Быстрой остановки барабана; D) Для стабильности чисел оборотов барабана; E) Для осуществления ламинарного режима течения жидкости в барабана.
11. Какие требования предъявляются к шприцам для шприцевания колбас?
- A) Сохранение исходных свойств мясных фаршей; B) Сохранение формы кусочков свиного шпига; C) Исключение возможности попадания посторонних частиц; D) Возможность вакуумирования фарша; E) Все перечисленные требования.
12. Какой из способов резания более эффективен при измельчении мяса?
- A) Сдвиг и скользящее резание; B) Вклинивание; C) Выдавливание; D) Рубящее резание; E) Дробление.
13. Какой из факторов является наиболее главным при разделении жидких неоднородных систем в отстойниках, жироловках и песколовках? Без наличия этого фактора разделение вообще невозможно.

- А) Скорость разделения фаз; В) Разность гидростатических давлений;
 С) Разность плотностей фаз составляющих жидкую неоднородную систему;
 D) Высота отстойника; E) . Площадь дна отстойника.
14. К какому виду оборудования (деление по функциональному признаку) относятся центрифуги?
 А) Машины с воздействием силового поля; В) Мешалки и смесители;
 С) Теплоиспользующее оборудование; D) Машины, использующее действие центробежного поля;
 E) Машины, использующие действие гравитационного поля.
15. Какие рельсы обеспечивают возможность применения внутреннего или внешнего расположения грузонесущего органа
 А) трубчатые; В) полосовой стали; С) уголков; D) швеллера; E) двутавра.
16. Какой элемент в конвейерах служит опорой при движении груза по заданной траектории
 А) подвеска; В) каркас; С) рельсы; D) швеллера; E) привод.
17. Какой разгрузчик применяют при плоской ленте и штучных грузах? при желобчатой ленте и сыпучих грузах?
 А) барабанный разгрузчик; В) Плужковый сбрасыватель; С) направляющий лоток; D) пластина;
 E) винтовой разгрузчик.
18. Как называются пластинчатые конвейеры с подвижными бортами?
 А) скребковыми; В) бортовыми; С) втулочными; D) лотковыми; E) грузовыми.
19. Какие по конструкции барабаны изготавливают для прорезиненных лент?
 А) составные; В) сварные; С) сплошные; D) втулочные; E) ободовые.
20. Какое наиболее простое устройство используют, чтобы исключить смещение стальной ленты вдоль оси барабана?
 А) плоский ремень; В) звездочку; С) клиновой ремень; D) шкив; E) втулку.
21. Какие натяжные устройства применяют при длине конвейера свыше 50 м?
 А) винтовые; В) гравитационные; С) подвесные; D) пневматические; E) грузовые.
22. Что монтируют в промежуточных точках ленточных транспортеров?
 А) звездочки; В) ролики; С) оси; D) барабаны; E) валы.
23. Какой из машин соответствует производственная цель: «Они служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек»?
 А) волчки; В) шпигорезки; С) куттера; D) шприцы; E) фаршевые насосы.
24. К какому из этих видов технологического оборудования подходит определение: «Под понимается сооружение, в котором протекают тепловые, диффузионные, массообменные процессы под влиянием движущей силы; для проведения процессов возможна установка приспособления производящих распыливание, вакуумирование, перемешивание и т.д.»
 А) простые рабочие машины; В) машины-полуавтоматы; С) машины-автоматы; D) аппараты;
 E) агрегаты.
25. Что называется технологическим потоком?
 А) необходимое, технически и экономически обоснованное сочетание технологического и транспортного оборудования, средств контроля и прочее, рационально выполняющих все операции данного производства.
 В) время, затраченное на выполнение технологических операции по выпуску продукции.
 С) рецептура приготовления конкретной продукции.
 D) рассмотрение вопросов экономической, рациональной и безопасной эксплуатации технологического оборудования.
 E) производительность машины, аппарата, агрегата или поточной линии.

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: *задания выполняются на занятии*
2. Максимальное время выполнения задания: *20_мин.*
3. Вы можете воспользоваться: *только своими конспектами в рабочих тетрадях*

Критерии оценивания:

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов (22-25 ответов)

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов (16-21 ответов)

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов (13-15 ответов)

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50% (12 и менее верных ответов).

Эталоны ответов

Эталоны ответов для варианта 1:

1. А
2. Е
3. D
4. В
5. Е
6. D
7. D
8. D
9. А
10. С
11. А
12. А
13. С
14. Е
15. D
16. Е
17. D
18. В
19. D
20. Е
21. В
22. Е
23. С
24. D
25. С

Эталоны ответов для варианта 2:

1. С
2. А
3. D
4. А
5. С
6. Е
7. В
8. С
9. С
10. В
11. Е
12. А
13. С
14. D
15. А
16. С
17. В
18. D
19. С

- 20. С
- 21. Е
- 22. В
- 23. D
- 24. D
- 25. А

Задание 2. (опрос по разделу 2 «Охрана труда»)

Вариант 1 *Ответьте на вопросы:*

1. Основные термины и определения: охрана труда, производственная опасность, опасный и вредный производственный факторы, несчастный случай, травма, профессиональное заболевание, техника безопасности, производственная санитария.
2. Право работников на охрану труда.
3. Обязанности нанимателя по обеспечению охраны труда.
4. Обязанности работника по охране труда.
5. Организация охраны труда на предприятии. Коллективный договор (соглашение) и комплексные планы мероприятий по охране труда. Финансирование мероприятий по охране труда.
6. Служба техники безопасности на предприятии. Нормативы численности специалистов по охране труда на предприятии.
7. Функции работников службы охраны труда и их права.
8. Инструктаж персонала по технике безопасности.
9. Дисциплинарная ответственность должностных лиц за нарушение законодательства об охране труда.
10. Административная ответственность должностных лиц за нарушение законодательства об охране труда.
11. Уголовная ответственность должностных лиц за нарушение законодательства об охране труда.
12. Ответственность нанимателя за вред, причиненный жизни и здоровью работников.
13. Надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
14. Несчастный случай на производстве, производственная травма, их классификация

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: *задание выполняется на занятии*
2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
3. Вы можете воспользоваться: *своими конспектами в рабочих тетрадях*

Критерии оценивания:

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать

ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
- 3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Дифференцированный зачет по учебной дисциплине проводится в форме устного опроса

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета

- 1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
- 2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
- 3) По каким признакам различают столовые?
- 4) В чем назначение кулинарного цеха?
- 5) Где организуют кондитерские цеха?
- 6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
- 7) Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
- 8) В чем назначение кулинарного цеха?
- 9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 11) Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 12) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
- 14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
- 15) Кем выписывается накладная на товар?
- 16) Что называют естественной убылью продуктов?
- 17) От чего зависит величина естественной убыли?
- 18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
- 19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
- 20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
- 21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
- 22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 23) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- 25) Как подготовить газовый котел к работе?
- 26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и

выпекания продуктов питания.

27) Как регулируется температура жарочных шкафов?

28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.

29) Дайте характеристику холодильного агрегата.

30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?

31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?

32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.

33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.

34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если у студента обнаруживается незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.