

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым Судакский филиалГосударственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»



ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ поучебной дисциплине ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Паспорт фонда оценочных средств ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитерна базе основного общего образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программойОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09Повар, кондитер

Паспорт фонда оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании МК
профессиональной подготовки
Протокол № от «» 20 г.
Председатель МК В.А. Кононенко
Разработчики: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»
УТВЕРЖДЕНО Заведующим Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» А.Н. Жеребиов

СОДЕРЖАНИЕ

		стр
1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	8
3.1.	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	9
	УСПЕВАЕМОСТИ	
3.2.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ	13
	ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ	14
	ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	
4.1.	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ	15
	УСПЕВАЕМОСТИ	
4.2.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ	22
	ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	
5.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	23

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1.Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.
- 1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является экзамен.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоенияучебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессииследующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

компетенциями:								
Код ПК, ОК	Умения	Знания						
ПК 1.1-1.4,	-организовывать рабочее место для обработки	-классификацию, основные						
ПК 2.1-2.8,	сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой	технические характеристики,						
ПК 3.1-3.6,	продукции, ее отпуска в соответствии с правилами	назначение, принципы действия,						
ПК 4.1-4.5,	техники безопасности, санитарии и пожарной	особенности устройства, правила						
ПК 5.1-5.5	безопасности;	безопасной эксплуатации						
	-определять вид, выбирать в соответствии с	различных групп						
	потребностью производства технологическое	технологического оборудования;						
	оборудование, инвентарь, инструменты;	-принципы организации						
	-подготавливать к работе, использовать	обработки сырья, приготовления						
	технологическое оборудование по его назначению	полуфабрикатов, готовой						
	с учётом правил техники безопасности, санитарии	кулинарной и кондитерской						
	и пожарной безопасности, правильно	продукции, подготовки ее к						
	ориентироваться в экстренной ситуации;	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;						

ОК 01 — распознавать задачу и/или проблему в норофессиональный профессиональный и профессиональный и профессиональный и оптредеть для и соптределять отапы решения задачи и/или проблемы; окоторую для решения задачи и/или проблемы; окоторую приходится даботать и лин действия; определить пособходимые ресурсы; необходимые ресурсы; необходимые ресурсы; реализовять оставленый шан; ределизовять оставленый шан; операцелить задачи и/или проблемы; ределизовять оставленый шан; операцелить задачи для понска информации; операцелить наиболее замачимое в перечене информации; операцелять и поставленые профессиональный и меженых ображе, о-формілять результати поставленые профессиональный и меженых ображе, о-формілять результаты поитметрелить и профессиональный и меженых ображений профессиональный и меженых ображений профессиональный и меженых ображений профессиональный и меженых ображений профессиональный профессиональный и меженых ображений профессиональный профессиональный профессиональный и меженых ображений профессиональный профессиональных в профессиональный профессиональных и профессионального и куалутурно-одоровительную деятельностть применя и профессиональный профессиональной деятельностти; определять направлении ресурсобережении в работы колькении в работы и профессиональных профессиональных профессиональных и профессиональных профессиональных и профессиональных профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной профессиональной проф			
оК 03	ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в	-актуальный профессиональный
оК 05 ок 06 ок 07 ок 07 ок 07 ок 08 ок 08 ок 08 ок 09 ок 08 ок 09 ок 09 ок 09 ок 09 ок 08 ок 09 ок 09 ок 09 ок 08 ок 08 ок 09 ок 08 о	ОК 02	профессиональном и/или социальном контексте;	и социальный контекст, в
ОК 05 ок 06 ок 06 ок 07 ок 08 ок 07 ок 08 ок 09 ок 07 ок 08 ок 09 о	ОК 03	-анализировать задачу и/или проблему и выделять	котором приходится работать и
оК 06 ОК 07 необходимую для решения задачи и или проблемы составить план действия; определять план действия; определять необходимые ресурсы;	OK 04	её составные части;	жить; основные источники
оК 06 — выявлять и эффективно искать информащию, решения задач и проблемы документов план действия; определять необходимые ресурсы;	OK 05	-определять этапы решения задачи;	информации и ресурсы для
ОК 07 Необходимую для решения задачи и/или проблемы; -осставиять план действия; определить необходимые ресурсы; -владсть актуальными методами работы в профессиональной и смежных областя; -реализовать составленный план; -опеределять результата и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять вадачи для понека информации; -определять задачи для понека информации; -планировать пролесс поиска; -структурировать получаемую информации; -планировать пролесс поиска; -структурировать получаемую информации; -применять результатов понека; -оформиять результаты поиска -определять актуальность и ормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную профессиональной деятельности; -применять трасктории профессиональной сументации в профессиональной деятельности; -применять трасктории профессиональной деятельности; -применять профессиональной деятельности; -применять профессиональной деятельности; -применять профессиональной деятельности; -соблюдать нормы экологической безопасности; определять информацион деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности; -пользовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональной сметельности; -пользовать рацкональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности; -пользовать функций в профессиональной деятельности; -пользовать рацкональной деятельности; -пользовать современние профессиональной деятельности; -пользовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности; -применять средствами профессиональной деятельности; -применять средствами профессиональной деятельности; -применять средствами профессиональной деятельности; -применять средствами профессиональной деятельности; -применять современние профессиональной деятельности; -применять средствами профессиональной деятельности; -применять средствами на известные темы профессиональной деятельности; -приме	ОК 06	-	
ОК 09 - составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владсть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - определять вазачи для понска информации; - определять вазачи для понска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информации; - праментации в профессиональной деятельности; - применять современную профессиональной деятельности; - применять современную профессиональной деятельности; - применять разразать работу коллектива и комацлы; - отразвития и самообразования - организовывать работу коллектива и комацлы; - взаимодействовать с коллектами руководством, кисинтами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформать дексионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и комацлы; - применять префессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформать дексионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и комацлы; - применять префессиональной деятельности профессионального терминологию; отраделять на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллектива рамока профессиональный деятельности по профессии - описывать значимость своей профессии; - собподать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональный деятельности по профессии - применять средства информационных технологий для решения профессиональной деятельности по профессии применять средства информационных технологий для решения профессиональной деятельности профессиональной обеспечения профессиональной деятельности профессиональной обеспечения профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной обеспечения профессиональной деятельности	ОК 07		
обходимые ресурсы; - прафессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - операльть задачи для понска информации; - определять задачи для понска информации; - определять наболее значимое в перечне информации; - планировать получаемую информации; - планировать продесс понска; - структурировать получаемую информации; - применять результаты понска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональной деятельности развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодіствовать с коллектива и команды; - взаимодіствовать с коллектива и команды; - совледать направления ресурсосбережения в рабочем коллективе - описывать значимость своей профессии; - собледать направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - использовать физкультурно-оздоровительную деятельности и профессионального деятельности особенности социального и культурного контекста; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональный деятельности; - пользовать физкультурно-оздоровительную деятельность, применять средства и профессиональных перенапряжения характерными - применять средства информационных технологии для решения профессиональной деятельности; - пользовать современное программое обеспечения пофессиональной деятельности; - пользовать современное программое обеспечения пофессиональной деятельности; - полимать общий смысл четко произнесенных выскаываний на известные темы (профессиональной деятельности; вачактерными профессиональной деятельности; вачактерными профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; на профессиональной деятельности; на применять средствы поточноской безопасности при веденностью задис	ОК 08		* *
-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных ображ; -реализовать составленный план; -оценнвать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять вадачи для понска информации; -планировать процесс поиска; -структурировать процесс поиска; -структурировать получаемую информации; -планировать процесс поиска; -оформлять результать поиска - определять знайолее значимость результатов поиска; -оформлять результать поиска - определять актуальность информации; -применять современную профессиональной деятельности; -применать тракстории профессиональной деятельности; -применать тракстории профессиональной сиределять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовмвать двотух коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной тематике на государственном замые, проявить толерантность в рабочем коллективе - описывать значимость своей профессиональной деятельности; определять направления ресурсобережения в рамках профессиональной деятельности по профессии жизненных и профессионального и деятельности определять направления ресурсобережения в рамках профессиональной деятельности; -применять рациональной деятельности; -применять средства информационных смераменное программность обсепечение - поимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; -поимать сбедие современное программнос обсепечение - поимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; -поимать сбедий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; -поимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; -поимать сбедий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; -поимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; -поимать сбедий смысл четк	ОК 09		The state of the s
профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональной деятельности; - правития и самообразования - организовывать работу коллектива и комаиды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотие излатать вой мыксли и оформлять документы по профессиональной геятельности в рабочем коллективе - описывать значимость своей профессиона профессии - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровыя, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональный деятельности; - пользовать с редствам и профилактики перенапряжения характерными - применять средства информационных технологии для решения профессиональный деятельности; - пользовать с оредствами профилактики перенапряжения характерными - применять средства информационных технологии для решения профессиональной деятельности; - пользовать с оредствами профилактики перенапряжения характерными - применять средства информационных технологии для решения профессиональной деятельности; - пользовать с оредствами профилактики перенапряжения характерными - применять средства информационных технологии обеспечение - понимать общий смыси технологии для решения профессиональной деятельности; - попызовать с оредствами профилактики перенапряжения характерными профилактики профессиональной деятельности; - попызовать с редствами профилактики профессиональной деятельности; - применять технольного про			
реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; определять акальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную ваучную профессиональной развития и самообразования -организовнать трасктории профессионального развития по профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии: -соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональный деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять средствам информационных технологий для решения профессиональный деятельности; -пользовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных профессиональной деятельности; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных профессиональной деятельности; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных профессиональной деятельности; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных профессиональной деятельности; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных профессиональной деятельности; -использовать современное программное обеспечение -использовать современное программное обеспеченне -понимать общий смысл четко прои			
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать получаемую информации; - планировать получаемую информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации; опенивать практическую значимость результатов поиска; - оформлать развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; - ваимодействовать с коллектива и команды; - ваимодействовать с коллектива и на оформлать документы по профессиональной деятельности грамотно измагать с вол мысли и оформлать документы по профессиональной деятельности попределять направления ресурсосбережения в рабочем коллективе, - описывать значимость своей профессиона в рамках профессиональной деятельности попределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональных и профессиональных функций в профессиональных задач; - использовать с редствами профилактики перенапряжения характерными - применять средства информациин; собсенности для решения профессиональных задач; - использовать с оременное программное обеспечение в нороматирование ресурсобрежения в профессиональной деятельности; правила экологической обеспечение - поизываний и известные стемы (профессиональной извественности; правила экологической позиции, правила экологической позиции, правила экологической собспечение - поизываний и известные стемы (профессиональной деятельности; правила экологической позиции, правила экологической позиции, профессиональной деятельности; правила экологической п			
действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -плавировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; оценнавть практическую значимость результатов поиска определять наиболее значимоеть результатов поиска определять разультатов поиска определять разультатов поиска информации; оценнавть расторам профессиональной деятельности; огранизовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллектива и команды; -взаимодействовать с коллектива и команды; -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллектива и команды; -организовывать работу коллектива и формлять документы по профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной деятельности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональных целей; -применять организм и профилактики перенапряжения характерным -применять средства информационных технология; -особенности сообщений; -основы проектной деятельности и коллектива, прифессиональной деятельности; -особенности сообщений; -основы проексиональной деятельности; -особенности профессиональной деятельности; -особенности профессиональной деятельности; -особенност потрофессиональной деятельности; -ос		_	
наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; -планировать процеес поиска; структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; -вазимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной деятельности по пределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии профессии профессии профессии профессии профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессии профессии профессии профессии профессиональной деятельности по профессиональной деятельности правила экологической поэнции, общечения деятельности правима зкологической по правити правический по профессиональной деятельности правима зкологической по правити профессиональной деятельности правима зкологической по правити правически правити профессиональной деятельности правима зкологической по обспечения профессиональной деятельности правима деятельности правима		* *	
определять задачи для поиска информации;		`	
-определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечие информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамогно излагать свой мысли и формлять документы по профессиональной деятельности поределять направления ресурсосбережения в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельности для укрепления здоровыя, достижения жизненных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -тонимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -тонимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -тонимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -тонимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -тонимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный светсльности; -тонимать общий смысл четко произнесенных профессиональной деятельности; -тонимать общий смысл четко произнежения профессиональ		[
-планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; выделять направления результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современирую научную профессиональную терминологию; определять и выстранвять траектории профессионального развития и самобразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять топерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; -облюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельности соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельности соблюдать нормы экологической безопасности; определять рациональных и профессиональную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный деятельности; основные ресурсы беспечения ресурсосбережения профессиональной деятельности; опредесиональной деятельноги профессиональной деятельности; определина профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы обеспечения ресурсосбережения ресурсосбережения			
-структурировать получаемую информацию; информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллектива -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсоебережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровыя, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональной деятельности; -пользоваться средствами профессиональных функций в профессиональным пререапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный на известные темы (профессиональный на известные темы (профессиональный деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения		1	
профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать трасттуви профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать трасктории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллектива и команды; документы по профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и формулять документы по профессиональной деятельности определять на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе оппедвять значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессии деятельности профессии деятельности профессиональной деятельности профессии деятельности профессиональной деятельности правила оформления документов и построения устных целей; применять рациональные приемы двигательных целей; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; непользовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности; обеспечение програмные обеспечения пофессиональных задач; профессиональной деятельности; обеспечения профессиональных обеспечения профессиональной деятельности; обеспечения профессиональной деятельности; обеспечения профессиональной деятельности профессиональной деятельности; обеспечения ресурсосбережения реф			
информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; организовывать работу коллектива и команды; овзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии собенности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных пелей; отрименять рациональные приемы двигательных и профессиональной деятельности по обеспечение применять обременное программно обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональной деятельности; определять обременное программное профессиональной деятельности; оправля экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности опо обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональной деятельности; при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в впорофессиональной деятельности; профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные профессиональной деятельности; профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные профессиональной деятельности; основные обеспечения профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной дея			
результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессионального развития и самообразования -организовывать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллетами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толеранитность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных документов и построения устных функций в профессиональной деятельности; -пользовать средства информационных технологий по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной позиции, общечеловечески ценностей; -пачимость профессиональной позиции, общечеловеческих ценностей; -пачимость профессиональной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; порофессиональной деятельности; профессиональной деятельности; порофессиональной деятельности; прифессиональной деятельности; при рофессиональной деятельности; прифессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональных задач; профессиональный деятельности; по профессиональной деятельности; при обеспечения профессиональной деятельности; праменать деятельности по профессиональной деятельности; праменать деятельности по профессиональной деятельности по професс		· ·	<u> </u>
-оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллектива и команды; -взаимодействовать с коллектав и команды; -озможные траектории профессиональной деятельности голисывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользовать с средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать с современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный деятельности; пути обеспечения профессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональной деятельности; пути обеспечения профессиональные программное обеспечения профессиональной деятельности; профессиональной деятельности правила потрамения профессиональной помументы и поиздежение прокрамения профессиональной правития и самообразования психологические особенности; психологической обезопасности правития и формально правития и самообразования психологические особенности; психологической обезопасности пр			1 10 11 1
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе опподать нормы экологической безопасности; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсобережения в рамках профессиональной деятельности по профессии деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональных перенапряжения характерными перенапряжения характерными профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение поинмать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный и бытовые), понимать тексты (профессиональный деятельности; профессиональной деятельности; профессиональный двагаримность профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности профессиональной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила экологической безопасности профессиональной деятельности; правила экологической безопасности профессиональной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила обеспечения профессиональной деятельности; правила экологической безопасности профессиональной деятельности; правила обеспеченые програмного правиле правила правила правила правити професс			
документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных функций в профессиональные приемы двигательных функций в профессиональные приемы двигательности перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты Соовремения научная и профессиональнот гемпнология; -соможные темнопостия; -соможные темнопостия; -соможные темности гемпностия; -соможные темнопостия; -соможные темностия; -соможные темнопостия; -соможные темностия; -соможные темнопостия; -соможные темностия темности профессиональноги особенности сомобразования -психологические осмобразования -психологические осмобразования -психологические осмобразования -психология; -соновы профессиональности -поможнотот по профессионально			
применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональной деятельности при ведении правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			
профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			_
выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных сообщений; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий профессиональной деятельности при ведении для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональный даятельноги пути обеспечения пути обеспечения пути обеспечения пути обеспечения		1 ^ *	-
развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			-
-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			
-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			
клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			_
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты		1	1 1
документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			1 1
государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты		1	•
рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			
описывать значимость своей профессии; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты		• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использоватьс современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты		_	
определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения		l	
рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессиональной деятельности профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения			•
профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты -правила оформления документов и построения устных сообщений; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения			· ·
-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты			
деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; общечеловаться средствами профилактики перенапряжения характерными сприменять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; побеспечение спонимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты		* *	
достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты -сущность пражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения			
патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; офункций в профессиональной деятельности; -значимость профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессиональной обезопасности при ведении профессиональных задач; профессиональной деятельности; основные ресурсы, обеспечение задействованные в профессиональной деятельности; высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты ресурсосбережения		7 2	-сущность гражданско-
-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; правила экологической безопасности при ведении для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения			-
функций в профессиональной деятельности; -значимость профессиональной деятельности по профессиональной деятельности по профессии; правила экологической безопасности при ведении для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты		-применять рациональные приемы двигательных	•
-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; профессиональной деятельности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в программное обеспечение задействованные в профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения			-значимость профессиональной
-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; профессиональной деятельности; основные ресурсы, обеспечение задействованные в профессиональной деятельности; высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения			деятельности по профессии;
-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; профессиональной деятельности; основные ресурсы, обеспечение задействованные в профессиональной деятельности; высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения		перенапряжения характерными	правила экологической
-использовать современное программное основные ресурсы, обеспечение задействованные в профессиональной деятельности; высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты ресурсосбережения		-применять средства информационных технологий	_
обеспечение задействованные в -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты ресурсосбережения		для решения профессиональных задач;	профессиональной деятельности;
обеспечение задействованные в -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты ресурсосбережения			
высказываний на известные темы пути обеспечения (профессиональные и бытовые), понимать тексты ресурсосбережения			
(профессиональные и бытовые), понимать тексты ресурсосбережения		-понимать общий смысл четко произнесенных	профессиональной деятельности;
		высказываний на известные темы	пути обеспечения
на базовые профессиональные темы; -роль физической культуры в		(профессиональные и бытовые), понимать тексты	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		на базовые профессиональные темы;	-роль физической культуры в

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- -выявлять достоинства и недостатки коммерческой илеи:
- -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- -оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
- -презентовать бизнес-идею;
- -определять источники финансирования;

общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека: -основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья ДЛЯ профессии; средства профилактики -современные средства устройства информатизации; -порядок ИХ применения программное обеспечение профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных предложений профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся описанию К предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения: правила чтения текстов профессиональной направленности предпринимательской -основы деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнеспланов; выстраивания -порядок презентации; кредитные банковские продукты;

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1.Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

- ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и

предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

- ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
- ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курсаОП.03«Техническое оснащение и организация рабочего места»по профессии43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный		Ъ 1Я	Наимено КО	
практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Текущий контроль	Промежуточ- ный Контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1;2;3;4;5; 6;7;8; ПЗ №1	Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	1-2	Устный/ письменный опроса; Тест №1-2; ПЗ №1	Э
ЛЗ №1	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1	Устный/ письменный опрос; Тест №1;	Э
ЛЗ №2;3;4;5;6; 7;8 ПЗ №1	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1-2	Устный/ письменный опрос; ПЗ №2;	Э
ЛЗ №11;12;13;14; 19;20;21;22;23;24; 25;26;27;32;33 ПЗ №2-5 СР №1-3	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №3-4; ПЗ №2-5 СР №1-3	Э
ЛЗ №11;12;13;14; ПЗ №2-3 СР №1-2	Тема 2.1 Механическое оборудование	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №3-4; ПЗ №2-3; СР №1-2	Э
ЛЗ №19;20;21;22; 23;24;25;26;27; ПЗ №4-5 СР №3	Тема 2.2 Тепловое оборудование	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ №4-5; СР №3;	Э
ЛЗ №32;33	Раздел 2.3 Холодильное оборудование Промежуточная атте	1-	Устный/ письменный опрос;	Э

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплиныОП.03«Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Перечислить виды заданий:

- 1. Тестовые задания
- 2. Практические занятия
- 3. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса
- 4. Экзамен

1. Тестовые задания

- 1. Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания
- 2. Организация производства предприятий общественного питания
- 3. Машины для обработки овощей и картофеля. Картофелеочистительные машины
- 4. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки

ТЕСТ №1 Тема: Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Предприятия, в которых осуществляется	1	Заготовочные
	первичная обработка сырья и приготовление	2	Доготовочные
	полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных изделий и снабжение	3	С полным производственным циклом
2	Предприятия выпускают разнообразные блюда	1	Универсальные
	из разных видов сырья.	2	Специализированные
		3	Узкоспециализированные
3	Предприятия, изготавливающие продукцию из	1	Заготовочные
	полуфабрикатов, получаемых от заготовочных	2	Доготовочные
	предприятий общественного питания и	3	С полным производственным
	реализующие пищу потребителям		циклом
4	Предприятия выпускают продукцию узкого	1	Универсальные
	ассортимента.	2	Специализированные
	1	3	Узкоспециализированные
5	Предприятия, перерабатывающие сырьё,	1	Заготовочные
	выпускающие полуфабрикаты и готовую	2	Доготовочные
	продукцию, реализующие её здесь же в залах,	3	С полным производственным
	буфетах, магазинах кулинарии		циклом
6	Предприятия осуществляют производство и	1	Универсальные
	реализацию продукции из определённых видов	2	Специализированные
	сырья	3	Узкоспециализированные
7	На какие классы делятся рестораны и бары?	1	Второй
		2	Первый
		3	Высший
		4	Люкс
		5	Без класса
8	Дайте определение «Предприятие общественно	го питания	I» -

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7
Вариант ответа	1;	1;	2;	3;	3;	2;	2;3;4

8. Предприятие общественного питания -предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. (ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»).

TECT №2 Тема: Организация производства предприятий общественного питания

№ п/п	Содержание вопроса	Nº OTRETOR	Предполагаемые ответы
11/11	Группа помещений предназначена для	ответов 1	Складская группа
•	кратковременного хранения сырья и	2	Производственная группа
	продуктов в охлаждаемых камерах и не	3	Торговая группа
	охлаждаемых кладовых с	4	Административно-бытовая группа
	соответствующим режимом хранения	5	Техническая группа
2	Высота производственных помещений?	1	2,4 м
		2	3 м
		3	3,3 м
3	Оптимальная температура в	1	16-18*C
	заготовочных и холодных цехах?	2	20*C
		3	не ниже 15*С
4	Группа помещений предназначена для	1	Складская группа
	переработки продуктов, сырья		Производственная группа
	(полуфабрикатов) и выпуска готовой	3	Торговая группа
	продукции	4	Административно-бытовая группа
		5	Техническая группа
5	На какую высоту стены облицованы	1	1,7 м
	керамической плиткой?	2	1,8 м
		3	2,4 м
		4	На всю высоту
6	Группа помещений предназначена для	1	Складская группа
	реализации готовой продукции и	2	Производственная группа
	организации её потребления	3	Торговая группа
		4	Административно-бытовая группа
		5	Техническая группа
7	Оптимальная температура в горячем и	1	23-25*C
	кондитерском цехах?	2	30*C
		3	не более 26*С
8	Группа помещений — объединяет	1	Складская группа
	бойлерную, электрощитовую,	2	Производственная группа
	котельную, машинное отделение	3	Торговая группа
	холодильных камер, прачечную.	4	Административно-бытовая группа
		5	Техническая группа
9	Относительная влажность воздуха в	1	80-90%

	производственных помещениях?	2 3	60-70% 100%
10	Естественное освещение производственного цеха, соотношение площади окон и площади пола?		1:8 1:6 1:10
11	Дайте определение «Рабочее место» -		

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	1	23	13	2	124	3	13	5	2	1

11. Рабочее место - часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащённая необходимым оборудованием и инвентарём. Рабочее место может быть универсальным и специализированным.

ТЕСТ №3 Тема: Машины для обработки овощей и картофеля. Картофелеочистительные машины

	гофелеочистительные машины		
№ п/п	Содержание вопроса	№ отве- тов	Предполагаемые ответы
1	Какого размера картофель будет очищаться быстрее?	1 2 3	Средний Мелкий Крупный
2	Почему не рекомендовано загружать немытый картофель?	1 2 3 4	Забьётся сливной патрубок Быстро сотрётся абразивная поверхность диска Очистка немытого картофеля загрязняет продукт Машина выйдет из строя
3	Определите последовательность операций включения машины и её загрузки (МОК-250)?	1 2 3	Подать воду, включить машину и загрузить картофель Загрузить картофель, подать воду, включить машину Загрузить картофель, включить машину, подать воду
4	Сколько килограмм картофеля можно загрузить за один рабочий цикл в машине MOK-250?	1 2 3	6-7 кг 11-12 кг 20-22 кг
5	Для разгрузки картофеля в машине МОК-250 необходимо?	1 2 3	Открыть дверцу не выключая машину Выключить машину и открыть дверцу Перекрыть подачу воды, открыть дверцу на ходу машины
6	Сколько минут необходимо для очистки картофеля в машине МОК-125?	1 2 3	2-4 мин 1-2 мин 4-10 мин
7	Как выполнить санитарную	1	Выключить машину и промыть водой из

	обработку машины после окончания работы?	2	шланга корпус и все детали Рабочую камеру машины промыть на холостом ходу, а корпус протереть тканью Корпус протереть тканью, машину выключить и промыть водой			
8	Для чего в рабочую камеру картофелеочистительной машины подаётся вода?	_	Для промывания овощей Для смывания очисток и выведения из из рабочей камеры Для промывания абразивной поверхности			
9	Дайте определение «Техническое оснащение (оборудование)» -					

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8
Вариант ответа	3	2;3	1	2	3	1	2	1

9. Техническое оснащение (оборудование) — совокупность связанных между собой частей и устройств, из которых, по крайней мере, одно движется, а также элемент привода, управления и энергетические узлы, которые предназначены для определённого применения, в частности для обработки, производства, перемещения иди упаковки материала.

ТЕСТ №4 Тема: Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки

N_{2}	Содержание вопроса	N_{2}	Предполагаемые ответы
п/п		отве-	
		TOB	
1	Мясорубка состоит из?	1	Основание
		2	Корпус
		3	Камера для обработки продуктов
		4	Загрузочное устройство
		5	Рабочие органы
		6	Приводной механизм
		7	Кнопки управления
2	Что относится к рабочим органам	1	Шнек
	мясорубки?	2	Три решётки с отверстиями 3, 5, 9 мм
	1,7	3	Двусторонние ножи
		4	Нажимное кольцо
		5	Нажимная гайка
3	Сборка ножей и решёток для мелкого	1	Подрезная решётка
	измельчения мяса?	2	Двусторонний нож
		3	Решётка с отверстиями 9 мм
		4	Решётка с отверстия ми 5 мм
		5	Двусторонний нож
		6	Решётка с отверстиями 5 мм
		7	Решётка с отверстиями 3 мм
		8	Нажимное кольцо
		9	Нажимная гайка
4	Сборка ножей и решёток для крупного	1	Подрезная решётка
	измельчения мяса?	2	Двусторонний нож
		3	Решётка с отверстиями 9 мм

		4 5 6 7	Решётка с отверстия ми 5 мм Два нажимных кольца Одно нажимное кольцо Нажимная гайка
5	Сборка ножей и решёток мясорубки для приготовления паштета?	1 2 3 4 5 6 7 8 9	Подрезная решётка Двусторонний нож Решётка с отверстиями 9 мм Решётка с отверстия ми 5 мм Двусторонний нож Решётка с отверстиями 5 мм Решётка с отверстиями 3 мм Нажимное кольцо Нажимная гайка
6	Мясо, предназначенное для фарша, зачищенное от костей, сухожилий нарезают кусочками массой г?		До150 г 200 г 250 г 300 г
7	Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей?	1 2 3	Да Нет Иногда

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7
Вариант	1;2;3;4;	1;2;3	1;2;3;	1;2;3;	1;2;4;	1	2
ответа	5;6;7		5;6;8;9	5;7	5;7;8;9		

2. Практические занятия:

Практическое занятие № 1: Организация работы предприятия общественного питания

Практическое занятие № 2: Общие сведения о машинах

Практическое занятие № 3: Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы

Практическое занятие № 4: Варочно-жарочное оборудование

Практическое занятие № 5: Аппараты для жарки и выпечки

3. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса

- 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки
- 2. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде
- 3. Пароконвектоматы профессионалы нового времени

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы промежуточной ДЛЯ аттестации предназначены учебной ДЛЯ контроля И оценки результатов освоения дисциплиныОП.03«Техническое оснащение и организация рабочего места»по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Формой аттестации по учебной дисциплинеявляется Экзамен в виде комплексного тестового задания. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

формирования общих компетенций:		
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного /устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -тестирования.
-Правила охраны труда в организациях питания Умение: -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	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лаборатор ных занятий Промежуточная аттестация: в форме экзамена в виде: -тестирования.

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости: ПЕРЕЧЕНЬ ТЕСТОВЫХ ВОПРОСОВ КЭКЗАМЕНУ

По дисциплине OП.03Техническое оснащение и организация рабочего места Инструкция:

Внимательно прочитайте тест, выберите правильный ответ, ответьте на вопрос.

N₂	мательно прочитаите тест, выоерит	<u>№</u>	•
Л\П	Содержание вопроса	л <u>ч</u> ответов	Предполагаемые ответы
1	Совокупность механизмов	1	Машина
1	_		Деталь
	выполняющих определённую работу или преобразующих один вид энергии	2 3	Корпус
	1 1	4	* ·
2	в другой?		Пульт управления
2	Предназначен для размещения	1	Электродвигатель
	внутренних частей машины, для	2	Корпус
	безопасной работы. Выполнен из	3	Основа
	листовой стали, называется «кожух»,	4	Рабочая деталь
2	«облицовка», «обшивка».	1	Management
3	Устройство, состоящее из	1	Механизм
	электродвигателя с редуктором и	2	Машина
	имеющее приспособление для	3	Рабочий орган
	переменного присоединения различных	4	Универсальный привод
	сменных механизмов?		
4	К универсальному приводу	1	ΠΓ-0,6
	специализированного назначения для	2	ПХ-0,6
	горячего цеха относится?	3	ПМ-0,6
_		4	МУ-1000
5	Укажите правильную подготовку	1	Проверить правильность установки
	Универсального привода к работе.	_	универсального привода
		2	Проверить исправность сменного
		_	механизма
		3	Проверить наличие заземления,
			ограждающих устройств
		4	Сменный механизм установить в
		_	горловину универсального привода
		5	Проверить работу на холостом ходу
		6	Подготовленные продукты загружать
			только после включения универсального
			привода
		7	Исключение - взбивальный механизм, у
			которого сначала загружают в бачок
			продукты
6	Картофель, какого размера будет	1	Средний
	быстрее очищаться в машинах МОК-	2	Мелкий
	125, MOK-250, MOK-400?	3	Крупный
7	Укажите правильную подготовку	1	Проверить наличие заземления,
	картофелеочистительной машины		внешний вид, исправность
	МОК-125, МОК-250 к работе.	2 3	Проверить работу на холостом ходу
		3	Подготовленные овощи загружать в
			рабочую камеру только после
			включения, при подаче в камеру воды
		4	Картофель должен быть откалиброван и
			промыт
		5	Рабочую камеру загружают на 2/3
			объёма
8	Почему не рекомендовано загружать	1	Забьётся сливной патрубок

	немытый картофель в	2	Быстро сотрётся абразивная
	картофелеочистительные машины?	_	поверхность диска
		3	Очистка немытого картофеля загрязняет
			продукт
		4	Машина выйдет из строя
9	Количество продукции, которое	1	Продуктивность машины
	машина переработала за 1 час?	2	Техническая документация
		3	Выход продукции
10	В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка	1	Подрезная решётка
	ножей и решёток для приготовления	2	Двусторонний нож
	паштета?	3	Решётка с отверстием 9 мм
		4	Решётка с отверстием 5 мм
		5	Двусторонний нож
		6	Решётка с отверстием 5 мм
		7	Решётка с отверстием 3 мм
		8	Нажимное кольцо
		9	Нажимная гайка
11	Перед измельчением на мясорубке,	1	До 150 г
	мясо, предназначенное для фарша,	2	250 г
	зачищенное от сухожилий и костей и	3	300 г
	нарезают на кусочки г?		
12	Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ	1	Корпус
	состоит из?	2	4 прямоугольные конфорки закрытого
		_	типа
		3	Выдвижной поддон
		4	Унифицированные блоки
		5	Два борта
		6	Жарочный шкаф
		7	Терморегуляторы
		8	Переключатели
13	Тепловое оборудование,	1	Поверхность жарочная
	предназначенное для	2	Фрай-топ
	непосредственного приготовления на	3	Антисковорода
	сплошной жарочной поверхности	4	Индукционный вок
	большого количества однотипных		
	изделий?		
14	Оборудование компании RobotCoupe,	1	Куттеры
	которое совершенно для приготовления	2	Бликсеры
	пюре, протирок, соусов, муссов,	3	Кухонные процессоры
	протёртых супов и других	4	Овощерезки
	пюреобразных продуктов?	•	овощорозки
15	Для чего предназначены холодильные	1	Для хранения полуфабрикатов
	шкафы?	2	Для хранения сырья
		3	Для хранения готовой продукции
		4	Для хранения запаса продуктов у
		•	рабочих мест барменов и официантов
16	Из каких помещений состоит	1	Производственные
	предприятие общественного питания?	2	Торговые
		3	Складские
		4	Административно-бытовые
		5	Технические
		6	Подсобные
		1	Заготовочное
17	Специализированное предприятие	1	Jaioioboanoc
17	Специализированное предприятие общественного питания, работающее		
17	Специализированное предприятие общественного питания, работающее на полуфабрикатах?	2 3	Доготовочное С полным производственным циклом

	относятся к заготовочным цехам?	2	Мясной цех
	·	3	Рыбный цех
		4	Закусочный (холодный) цех
		5	Горячий цех
		6	Кондитерский цех
19	Согласно требований охраны труда,	1	Не более 20*С
	какая должна быть температура в	2	Не ниже 16*С
	овощном цехе?	3	Не ниже 18*С
20	Относительная влажность воздуха в	1	65-80%
20	производственных помещениях?	2	60-70%
	производетвенных помещениях:	3	50-90%
21	Согласно требований охраны труда,	1	Не более 30*С
	какая должна быть температура в	2	Не более 26*С
	горячем цехе?	3	Не более 20*С
22	У машин предприятий общественного	1	Основа
	питания основными частями являются?	2	Корпус
		3	Электродвигатель
		4	Передаточный механизм
		5	Рабочие органы (детали)
		6	Рабочая камера
		7	Пульт управления
23	Часть машины, предназначенная для	1	Передаточный механизм
23	изменения электрической энергии на	2	Электродвигатель
	механическую работу?	3	Основа
	Mexally reckylo paooly:	4	Рабочие органы
24	К универсальному приводу	1	ПГ-0,6
24	3 1	2	ПХ-0,6
	специализированного назначения для	3	ПМ-0,6
	холодного (закусочного) цеха относится?	3 4	MY-1000
25	Определите последовательность	1	Подать воду, включить машину и
	операций включения картофеле-		загрузить картофель
	очистительной машины МОК-250 и её	2	Загрузить картофель, подать воду,
	загрузки.		включить машину
	13	3	Загрузить картофель, включить машину,
		_	подать воду
26	Для разгрузки картофеля в машине	1	Открыть дверцу не выключая машину
	МОК-250 необходимо?	2	Выключить машину и открыть дверцу
		3	Перекрыть подачу воды
27	Сколько килограмм картофеля можно	1	6-7 кг
	загрузить на один рабочий цикл в	2	11-12 кг
	машине МОК-250?	3	20-22 кг
28	Укажите правильную подготовку к	1	Проверить наличие заземления,
20	работе овощерезательной машины	1	внешний вид, исправность,
	MPO — 200.		правильность сборки
	200.	2	Проверить работу на холостом ходу
		3	Во время включения машины,
		J	закладывают овощи в загрузочное
			устройство и прижимают толкателем к
			вращающемуся опорному диску
		4	
		4	Подставить под разгрузочное устройство тару
		5	
		3	Запрещено опускать руки в рабочую
20	V 2050WW	1	камеру
29	К рабочим органам мясорубки	1	Шнек Така и от така
	относятся?	2	Три решётки с отверстиями
			3 ,5 ,9 мм

3
30 В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса? 1 Подрезная решётка Двусторонний нож 2 Двусторонний нож 4 Решётка с отверстием 5 мм 4 Решётка с отверстием 5 мм 5 Двусторонний нож 6 Решётка с отверстием 5 мм 7 Решётка с отверстием 3 мм 4 Решётка с отверстием 5 мм 4 Проягомия дайков производ только после остания деталей, наличазаземления, санитарное остояние Проягомия дайков породукты, толь с после остановки машины протакивать продукты только после остановки машины протаков остановки машины и отключен от сети 3 заточку ножей и ремонт производ специальные работники 3 заточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Да нет и после остановки машины и отключен от сети 3 заточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Протаков производ специальные работники и наружный короб термоизоляцией 3 заточку ножей и ремонт производ после остановки машины и отключен от сети 3 заточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Протать на производ после остановки машины и отключен от сети 3 заточку ножей и дексеты 1 Протать на производ после остановки машины и отключен от сети 3 заточку ножей и дексеты 1 Протать на производ после остановки машины и отключен от сети 3 заточки на протаков на производ после остановки машины после остановки машины после ост
30 В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса? 1 Подрезная решётка Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет Парокенный пож Подрезная решётка с отверстием 9 мм Решётка с отверстием 5 мм Решётка с отверстием 5 мм Решётка с отверстием 3 мм Нажимная гайка Проверить правильность сбор надёжность крепления деталей, наличазаемления, санитарное состояние продукты загружа только после включения машины Проталкивать продукты, толь специальным толкачём Замену ножей и ремонт производ после остановки машины и отключее от сети Замену ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Иногда Нет
В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса?
ножей и решёток для крупного измельчения мяса? 2 Двусторонний нож Решётка с отверстием 9 мм Решётка с отверстием 5 мм Двусторонний нож Решётка с отверстием 5 мм Двусторонний нож Решётка с отверстием 3 мм Нажимные кольца Нажимные продукты загруж только после включения машины Проталкивать продукты, толи специальные продукты, толи специальные работники 32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 34 Пкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 35 Пикаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 36 Пакетные переключатели Сигнальные переключатели Нидукционная плита Индукционная плита Индукционнай вок Антисковорода Наконовского да Пароконектомат ПЭСМ
измельчения мяса? 3
4
31
В
31
В Нажимные кольца Нажимные кольца Нажимные кольца Нажимная тайка Проверить правильную подготовку к работе протирочной машины МП-800. Проверить работу на холостом ходу Подготовленные продукты загружа только после включения машины Проталкивать продукты, только после включения машины Проталкивать продукты, только после остановки машины и отключен от сети Заточку ножей и дисков производ после остановки машины и отключен от сети Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Проталкивать продукты, только после остановки машины и отключен от сети Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточку ножей и ремонт производ специальные десризательные переключатели Ситнальные пампы Терморегулятор Тэны Пакетные переключатели Ситнальные лампы Терморегулятор Терморегулятор Терморегулятор Терморегулятор Недукционная плита Индукционная плита Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПЭСМ Парконвектомат ПЭСМ ПЭСМ ПЭСМ ПЭСМ ПЭСМ ПЭСМ ПЭСМ ПРОКОТЕМ ПАТОКОТЕМ ПАТОКОТ
9 Нажимная гайка 1 Проверить правильность сборя надёжность крепления деталей, наличаваемения, санитарное состояние 1 Проверить работу на холостом ходу 1 Проверить работу на холостом ходу 1 Проверить работу на холостом ходу 1 Проталкивать продукты загруж только после включения машины 1 Проталкивать продукты, толь специальные продукты, толь специальные работники 2 Проверить работу на холостом ходу 1 Подготалкивать продукты загруж только после включения машины проталкивать продукты, толь специальные работники 3 Замену ножей и дисков производ после остановки машины и отключен от сети 3 Иногда 1 Да Нет 3 Иногда 1 Иногда 3 Иногда 3 Иногда 3 Иногда 3 Иногда 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией Две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели Ситнальные лампы 1 Терморегулятор 3 Индукционная плита 3 Индукционная плита 3 Индукционный вок 3 Антисковорода 1 Пароконвектомат 1 Подоставки приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 5 ПЭСМ 1 ПЭСМ 1 1 1 1 1 1 1 1 1
ЗТО Укажите правильную подготовку к работе протирочной машины Проверить правильность сбор надёжность крепления деталей, наличаять работу на холостом ходу Подготовленные продукты загружатолько после включения машины Проталкивать продукты, толи специальнымтолкачём Замену ножей и дисков производ после остановки машины и отключее от сети Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Зиногда Иногда Подставка с регулируемыми ножками из? Виртренний и наружный короб термоизоляцией Две камеры Виртренний и наружный короб термоизоляцией Дверки Тэны Пакетные переключатели Сигнальные дампы Терморегулятор Индукционная плита Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПэСМ ПэСМ ПэСМ ПэСМ Пароконвектомат ПэСМ Пароконвектомат Порсм Пароконвектомат Порсм Пароконвектомат
работе проттрочной машины МП-800. 2 Проверить работу работу ра холостом ходу 3 Подготовленные продукты загружт только после включения машины 4 Проталкивать продукты, толь специальным толкачём 5 Замену ножей и дисков производ после остановки машины и отключен от сети 3 аточку ножей и ремонт производ специальные работники 32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 34 Пиотда 1 Подставка с регулируемыми ножками две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
работе протирочной машины МП-800. 2 Падежность крепления деталей, наличазаземления, санитарное состояние Проверить работу на холостом ходу Подготовленые продукты загружатолько после включения машины Проталкивать продукты, толи специальнымтолкачём Замену ножей и дисков производ после остановки машины и отключен от сети Заточку ножей и ремонт производ специальные работники 32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 34 Пикаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит дев камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией Дверки Дверки Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
МП-800. 2 Порверить работу на холостом ходу 3 Подготовленые продукты загружатолько после включения машины Проталкивать продукты, толь специальным продукты, толь специальным после остановки машины и отключенот сети баточку ножей и дисков производ после остановки машины и отключенот сети баточку ножей и ремонт производ специальные работники 32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 34 Подставка с регулируемыми ножками две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией дверки Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПЭСМ
2 Проверить работу на холостом ходу 3 Подготовленные продукты загружатолько после включения машины 4 Проталкивать продукты, толь специальным протакивать продукты, толь специальным протакивать продукты, толь специальным протавод после остановки машины и отключен от сети 3 аточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Да 1 Нет 3 Иногда 1 Нет 3 Иногда 3 Иногда 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 1 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные дампы 7 Терморегулятор 8 Терморегулятор 1 Индукционная плита 1 Индукционный вок 2 Антисковорода 3 Антисковорода 3 Пароконвектомат 1 П
3 Подготовленные продукты загружа только после включения машины Проталкивать продукты, толы специальнымтолкачём 3 амену ножей и дисков производ после остановки машины и отключенот сети 6 Заточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Да нет 3 иногда 1 Подставка с регулируемыми ножками из? 1 Да нет 3 иногда 1 Подставка с регулируемыми ножками две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели Сигнальные лампы 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 1 Индукционная плита 1 Индукционный вок 1 Антисковорода 34,5*C. С помощью которой можно 4 Пароконвектомат притотовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 ПЭСМ
только после включения машины 4 Проталкивать продукты, толь специальным толкачём 5 Замену ножей и дисков производ после остановки машины и отключен от сети 3аточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Да 1 Нет 3 Иногда 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 4 Две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
4 Проталкивать продукты, толи специальным покачём 5 Замену ножей и дисков производ после остановки машины и отключен от сети 3 аточку ножей и ремонт производ специальные работники 1 Да 2 Нет 3 Иногда 1 Да Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией Дверки 5 Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор 1 Индукционная плита 1 Индукционная плита 1 Индукционный вок 1 1 1 1 1 1 1 1 1
33 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 1 Да Да Да Да Да Да Да
32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 1 Да Нет 3 Иногда 1 Да Иногда 3 Иногда 3 Икаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 2 Две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией Дверки 5 Тэны 1 Пакетные переключатели 2 Сигнальные лампы Терморегулятор 3 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 ТЭСМ ТОСМ
После остановки машины и отключенот сети Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет З Иногда Иногда Подставка с регулируемыми ножками из? Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией Дверки Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор З4 Открытая металлическая поверхность площадыю около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые После остановки машины и отключенот от сети Заточку ножей и ремонт производ специальные работники Да Нет Заточка с регулируемыми ножками Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией Дверки Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор Замороженные снаружи, тёплые Замороженные снаружи, тёплые ПЭСМ Пароконвектомат Пароконвектомат ПЭСМ Пароконвектомат Пароконвектомат Пароконвектомат Пароконвектомат Пароконвектомат Пароконвектомат Парок
32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 1 Да Нет 3 Иногда 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 1 Подставка с регулируемыми ножками две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 ПЭСМ 1 ПРОМ 1 ПР
32 Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 1 Да
Специальные работники За Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 2 Нет Иногда За Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые Специальные работники Да Нет Иногда Пакетные переключатели Сигнальные переключатели Сигнальные лампы Терморегулятор Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПэСМ Пароконвектомат
За Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей? 2 Нет 3 Иногда 33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 1 Подставка с регулируемыми ножками 2 Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 1 Индукционная плита 1 Индукционная плита 1 Индукционный вок 1 Температура которой составляет - 3 34,5*C. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 ПЭСМ
1
3
ЗЗ Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из? 1 Подставка с регулируемыми ножками Две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы 7 Сигнальные лампы Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 Подставка с регулируемыми ножками 2 Две камеры Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 7 Сигнальные лампы Терморегулятор 1 Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПЭСМ ПОСМ ПЭСМ ПОСМ
2 Две камеры 3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 4,5*C. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 ПЭСМ 1
3 Внутренний и наружный короб термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
термоизоляцией 4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода 1 Пароконвектомат 1 Пэсм 1 Пакетные 1
4 Дверки 5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода Пароконвектомат приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
5 Тэны 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 5 Тэны Пакетные переключатели Сигнальные лампы 1 Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПЭСМ
6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода Пароконвектомат приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые Пакетные переключатели 6 Пакетные переключатели 7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 1 Индукционная плита 2 Индукционный вок 4 Пароконвектомат 1 ПЭСМ
7 Сигнальные лампы 8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода Пароконвектомат приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
7 Сигнальные лампы 7 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода Пароконвектомат приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые ПЭСМ
8 Терморегулятор 34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 3 Антисковорода 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 Индукционная плита 2 Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПЭСМ
34 Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые 1 Индукционная плита Индукционная плита Индукционный вок Антисковорода Пароконвектомат ПЭСМ
площадью около 0,1 м2, рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
температура которой составляет - 3 Антисковорода Пароконвектомат приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые
34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые ПЭСМ
приготовить оригинальные десерты, 5 ПЭСМ замороженные снаружи, тёплые
замороженные снаружи, тёплые
DATA MARKY!
BHYTPU?
35 Оборудование компании RobotCoupe, 1 Овощерезки
которое используется для измельчения, 2 Куттеры
приготовления фаршей, эмульсий, 3 Кухонные процессоры
размалывания, приготовления теста? 4 Бликсеры
36 Холодильный шкаф состоит из? 1 Камера (охлаждаемая ёмкость)
2 Машинное отделения
3 Корпус
4 Теплоизоляция
4 Теплоизоляция

		8	Холодильный агрегат
		9	Датчик реле
37	Суть работы устройства – взбивание	1	Пакоджет
31	абсолютно любого продукта, любой	2	Льдомиксер
	консистенции в однородную массу в	3	Антисковорода
			_
	замороженном состоянии. Конечный	4	Миксер
	пастообразный продукт соответствует по консистенции сорбету.	5	Блендер
38	Предприятие общественного питания с	1	Заготовочное
	широким ассортиментом блюд,	2	Доготовочное
	перерабатывающее сырьё,	3	С полным производственным циклом
	изготавливающее готовую продукцию?	3	С поливи производственным цимом
39	Какие производственные помещения	1	Овощной цех
	относятся к доготовочным цехам?	2	Мясной цех
	,	3	Рыбный цех
		4	Закусочный (холодный) цех
		5	Горячий цех
		6	Кондитерский цех
40	Carrague machanaver aveaux mayer	1	Не более 20*С
40	Согласно требований охраны труда,		
	какая должна быть температура в	2	Не ниже 16*C
	закусочном (холодном) цехе?	3	Не ниже 18*С
41	Высота производственных помещений	1	2,7 м
	в предприятиях общественного	2	3-3,3 м
	питания?	3	2,5 м
42	Согласно требований охраны труда,	1	Не более 20*С
	какая должна быть температура в	2	Не менее 16*С
	мясном цехе?	3	Не менее 18*С
43	Часть машины, предназначенная для	1	Передаточный механизм
	передачи движения от	2	Электродвигатель
	электродвигателя к рабочим органам	3	Пульт управления
	машины, изменения скорости и	4	Деталь
	направления движения?	•	Actuals
44	К универсальным приводам общего	1	П - II
	назначения относятся?	2	ПУ-0,6
		3	$\Pi\Gamma$ -0,6
		4	ПХ-0,6
45	Часть машины, в которой продукт	1	Передаточный механизм
	обрабатывается рабочими органами, у	2	Электродвигатель
	большинства машин имеет загрузочное	3	Пульт управления
	и разгрузочное приспособления?	4	Рабочая камера
46	Как расшифровать буквенное	1	П
40	обозначение универсальных приводов?		Γ
	обозначение универсальных приводов:	2 3	X X
		4	M
		5	<u>y</u>
47	Для чего в рабочую камеру	1	Для промывания овощей
	картофелеочистительной машины	2	Для смывания очисток и выведения их
	подаётся вода?		из рабочей камеры
		3	Для промывания абразивной
			поверхности
47	Сколько минут необходимо для	1	2-4 мин.
	очистки картофеля в машине МОК-	2	1-2 мин.
	250?	3	4-10 мин.
49	Как выполнить санитарную обработку	1	Выключить машину и промыть водой из
	машины МОК-250 после окончания		шланга корпус и все детали.
	работы?	2	Рабочую камеру машины промыть на
	1		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

			VOLOCTOM VOLV O KONING INOTONOTI
			холостом ходу, а корпус протереть тканью.
		3	Корпус протереть тканью, машину
		3	выключить и промыть водой.
50	Мясорубка МИМ-82 состоит из?	1	Основание
	Topicopy on a minima of cocioni nome.	2	Корпус
		3	Камера для обработки продуктов
		4	Загрузочное устройство
		5	Рабочие органы
		6	Приводной механизм
		7	Кнопки управления
51	Укажите правильную подготовку к	1	Проверить правильность сборки,
	работе мясорубки	-	надёжность крепления деталей, наличие
	мим-105.		заземления, санитарное состояние
	TVIIIVI 100.	2	Проверить работу на холостом ходу
		3	Подготовленные продукты загружать
		3	только после включения машины
		4	Проталкивать продукты, только
		-	специальнымтолкачём
		5	Нельзя работать на мясорубке, если
		3	загрузочная воронка не имеет
			предохранительного кольца
		6	Запрещено проталкивать мясо руками
52	В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка	1	Подрезная решётка.
32	ножей и решёток для мелкого	2	Двусторонний нож.
	измельчения мяса?	3	Решётка с отверстием 9 мм.
	nomesib icitim vincu.	4	Решётка с отверстием 5 мм.
		5	Двусторонний нож.
		6	Решётка с отверстием 5 мм.
		7	Решётка с отверстием 3 мм.
		8	Нажимное кольцо.
		9	Нажимная гайка.
53	Укажите правильную подготовку к	1	Проверить наличие заземления,
	работе плиты электрической ПЭСМ-	-	санитарное состояние, исправность
	4ШБ.		пакетных переключателей
		2	Конфорки должны находиться на одном
		_	уровне в строго горизонтальном
			положении и иметь гладкую
			поверхность
		3	Наплитная посуда наполняется
			жидкостью не более 80% объёма
		4	Наплитная посуда должна иметь толстое
		•	ровное дно, плотно прилегающее к
			плите
		5	Вначале включают пусковое устройство,
		3	затем конфорки
		6	Запрещается оставлять незагруженную
		U	конфорку в режиме сильного нагрева
54	Тепловое оборудование, имеющее	1	Индукционные плиты
J +	стеклокерамическую поверхность, под	2	индукционные плиты Индукционный вок
	которой установлены индукционные	3	индукционный вок ПЭСМ
	которой установлены индукционные катушки?	3 4	Антисковорода
55	Комбинированные тепловые аппараты	1	Пароконвектомат
55	в предприятиях общественного	2	Жарочный шкаф
	питания?	3	жарочный шкаф Фритюрница
56	Оборудование компании RobotCoupe,	1	Овощерезки
50	оборудование компании кообсопре,	1	Овощерезки

	которое используется для измельчения,	2	Куттеры
	приготовления фаршей, эмульсий,	3	Кухонные процессоры
	размалывания, приготовления теста?	4	Бликсеры
57	Что относится к вспомогательному	1	Стеллажи
	оборудованию?	2	Передвижные стеллажи
		3	Производственные столы
		4	Моечные ванны
		5	Вентиляционные зонты
58	Для обеспечения хорошего	1	1:2
	естественного освещения	2	1:8
	производственных цехов соотношение	3	1:10
	площади окон к площади пола должно		
	быть?		
59	Согласно требований охраны труда,	1	Не более 20*С
	какая должна быть температура в	2	Не менее 16*С
	рыбном цехе?	3	Не менее 18*С
60	Предприятия общественного питания,	1	Специализированные
	выпускающие продукцию из разных	2	Узкоспециализированные
	видов сырья?	3	Универсальные
61	Предприятие, в котором	1	Заготовочное
	осуществляется первичная обработка	2	Доготовочное
	сырья и приготовление	3	С полным производственным циклом
	полуфабрикатов для других мелких		
	предприятий?		
62	В производственных помещениях	1	2 м
	предприятий общественного питания	2	1,5 м
	на какую высоту облицовывают стены	3	1,7 м
	керамической плиткой?		
63	Согласно требований охраны труда,	1	Не более 26*С
	какая должна быть температура в	2	Не более 30*С
	кондитерском цехе?	3	Не более 20*С
64	Напишите определение: Техническое ос	снащение (о	оборудование)
65	Напишите определение: Рабочее место		
66	Напишите определение: Предприятие о	бщественн	ого питания

КЛЮЧ К ЭКЗАМЕНАЦИОННЫМ ЗАДАНИЯМ

по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Количество тестов – 3 теста по 22 вопроса.

Время выполнения задания – 45 минут (2 минуты на 1 вопрос).

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант ответа	1	2	4	1	1;2; 3;4; 5;6; 7	3	1;2; 3;4; 5	2;3	1	1;2; 4;5; 7;8; 9	1
Номер вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Вариант ответа	1;2; 3;4; 5;6; 7;8	1;2;	2	1;2; 3;4;	1;2; 3;4; 5;6;	2	1;2;	2	2	2	
Номер	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

вопроса											
Вариант	1;2;	2	2	1	1;3	2	1;2;	1;2;	1;2;	1;2;	2
ответа	3;4;						3;4;	3;4	3;8;	3;4;	
	5;6; 7						5		9		
Номер	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	
вопроса	33	34	33	30	31	30	39	40	71	72	
вопроса											
Вариант	1;2;	3	2	1;2;	1;2	3	4;5;	2	2	2	
ответа	3;4;			3;4;			6				
	5;6;			5;6;							
	7;8			7;8;							
11	42	4.4	45	9	457	40	40	50	F1	50	
Номер	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
вопроса											
Вариант	1	1;2;	4	Привод	2	1	2	1;2;	1;2;	1;2;	1;2;
ответа				Горячий				3;4;	3;4;	3;5;	3;4;
				Холодный				5;6;	5;6	6;8;	5;6
				Мясной				7		9	
				Универ-							
				сальный							
Номер	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	
вопроса											
Вариант	1;2	1	2	1;2;	2	2	3	1	1;3	1	
ответа				3;4;							
				5							

- **64. Техническое оснащение (оборудование)** совокупность связанных между собой частей и устройств, из которых, по крайней мере, одно движется, а также элемент привода, управления и энергетические узлы, которые предназначены для определённого применения, в частности для обработки, производства, перемещения иди упаковки материала.
- **65. Рабочее место** часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащённая необходимым оборудованием и инвентарём. Рабочее место может быть универсальным и специализированным.
- **66. Предприятие общественного питания** предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. (ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»).
- 4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины. Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 22 балла.

Критерии оценивания выполнения теоретического задания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка				
90 – 100 % (20-22 баллов)	отлично				
80 - 89 % (18-19 баллов)	хорошо				
70 - 79 % (15-17 баллов)	удовлетворительно				
70 % (14 и ниже баллов)	неудовлетворительно				

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

- 1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2020.-320 с.
- 2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2020.-208 с.
- 3. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования 5-е издание М.: Издательский центр «Академия», 2020. 320 с.
- 4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования 2-е издание М.: Издательский центр «Академия», 2020. 192 с.

Дополнительные источники:

- 1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.
- 2. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2012. 240 с.
- 3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание М.: Издательский центр «Академия», 2016. 336 с.
- 4. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015-336 с.
- 5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования 2-е издание М.: Издательский центр «Академия», 2018. 240 с.
- 6.Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования/В.В. Усов.-11-е издание, стер. М.: ИЦ «Академия» 2013.-432 с.

Электронные источники:

- 1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: 12 http://www.iprbookshop.ru/40878.— ЭБС «IPRbooks
- 2. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю.— Электрон.текстовые данные.— СПб. : Троицкий мост, 2014.— 181 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40921.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

- 4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.
- 5. Лутошкина Γ . Γ . Гигиена и санитария общественного питания: учеб.пособие / Γ . Γ . Лутошкина. 7-е издание. М.: Издательский центр «Академия», 2015. 64с.
- 6. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. 3-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2014. 96 с.

Нормативные документы и Федеральные законы:

- 1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 3. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
- 4. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
- 6. СанПиН 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
- 7. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».