

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Ахметшина А.Д.
«02» 03 2024г

**Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине**

ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов пита-
ния животного происхождения»

Форма обучения: очная

2024 г.

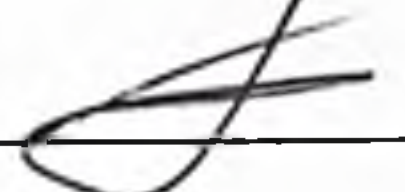
Фонд оценочных средств учебной дисциплины «ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.01.19 Аппаратчик- оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 958 от 10.11.2022г.

Обсуждено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 11 » августа 20 24 г.

Председатель ИЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

Ломака Галина Леонидовна преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт фонда оценочных средств	4
2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	5
3.Оценка освоения учебной дисциплины	6
4.Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации	7
Перечень вопросов для проведения зачета	8
Перечень тестовых заданий для проведения зачета	9
5.Комплект тестовых заданий для проверки остаточных знаний	13

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины «ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 958 от 10.11.2022г..

Фонд оценочных средств разработан на основе требований:

- ФГОС СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 958 от 10.11.2022г.;
- Положения «Положение о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся», «Положение о фонде оценочных средств по дисциплине»;
- Рабочая программа по дисциплине ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места, утвержденная ГАПОУ «Мамадышский ПК».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными в ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, следующими умениями и знаниями, которые формируют общие компетенции:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску;
ОК02			
ОК07		<ul style="list-style-type: none"> - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки ее к реализации; 	<ul style="list-style-type: none"> - регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания;
ОК09			
ПК1.1		<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов для различных процессов приготовления и упаковки продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки рабочего места, оборудования и расходных материалов для исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК1.2			
ПК2.1		<ul style="list-style-type: none"> - способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - проведения анализа и исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК2.2			
		<ul style="list-style-type: none"> - правила электробезопасности, пожарной безопасности; 	

ции		
-----	--	--

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения по дисциплине

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места направленные на формирование общих компетенций. Текущий и рубежный контроль проводят с целью оценки систематичности учебной работы обучающегося, включает в себя ряд контрольных мероприятий, реализуемых в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится с целью установления уровня и качества подготовки обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения в части требований к результатам освоения программы учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места и определяет:

- Полноту и прочность теоретических знаний;
- сформированность умений применять теоретические знания при решении практических задач.

Формой аттестации учебной дисциплины является зачет. Зачет проводится в виде письменного тестирования.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1 Критерии оценки при выполнении тестовых заданий При оценке усвоенных знаний и усвоенных умений студентами с использованием технологии тестового контроля необходимо использовать следующую шкалу оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка	
	балл(отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2 Критерии оценки при выполнении практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы

Оценка «5» (отлично) – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывается приняты решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Оценка «4» (хорошо) - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «3» (удовлетворительно) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Оценка «2» (неудовлетворительно) – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

3 Критерии оценки при дифференцированном зачете

Оценка «5» (отлично) – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, правильно обосновывается приняты решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок, имеются ссылки на нормативно-правовые акты, студент показал знание законодательства в области профессиональной деятельности.

Оценка «4» (хорошо) - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками.

Оценка «3» (удовлетворительно) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «2» (неудовлетворительно) – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями отвечает на вопросы, не ссылается на нормативно-правовые акты, студент не показал знания законодательства в области профессиональной деятельности.

5. Комплект тестовых заданий для проверки остаточных знаний

Перечень вопросов для проведения зачета

Тема: Машины для обработки мяса.

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам;
- б) для обработки продукта;
- в) для измельчения продукта;

2. Канавки в рабочей камере служат для:

- а) измельчают продукт;
- б) прокручивают продукт;
- в) способствуют продвижению продукта;

3. Канавки (бороздки) находятся в:

- а) мясорыхлители;
- б) рыбоочистители;
- в) мясорубке;

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

- а) продвижения продукта к режущим органам;
- б) усиления проталкивания продукта;
- в) измельчения продукта;

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

- а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;
- б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;
- в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

- а) шнек;
- б) палец шнека;
- в) хвостовик шнека;

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:

- а) стержня;
- б) шпонки;
- в) паза;

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

- а) для плотного прилегания;
- б) для фиксации ножей;
- в) для фиксации решеток;

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:

- а) для фиксации ножей;
- б) для плотного прилегания режущих частей;
- в) для частичного измельчения мяса;

10. В целях техники безопасности имеется:

- а) обручальное кольцо;
- б) предохранительное кольцо;
- в) упорное кольцо;

11. Назначение фрез:

- а) для нанесения насечек на мясо;
- б) для нарезания мяса на порционный кусок;
- в) для обработки мяса;

12. Назначение гребенок:

- а) для наматывания мяса;
- б) для предотвращения наматывания мяса;
- в) для разрезания;

13. На вал МРМ – 15 одеваются:

- а) ножи;
- б) фрезы;
- в) гребенки;

14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?

- а) рабочим валом;
- б) лопастями;
- в) толкателем;
- г) деревянным пестиком;

15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?

- а) 1 час 30 минут;
- б) 30 минут;
- в) до однородной консистенции;

16. Назначение кожуха в РО-1М:

- а) защищает руки от травмы;
- б) защищает скребок;
- в) улучшает очистку рыбы;

17. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:

- а) после остановки двигателя;
- б) при работе двигателя;
- в) перед работой двигателя;

18. Как производят санитарную обработку скребка?

- а) при включенном двигателе опускают в H_2O ;
- б) при выключенном двигателе опускают в H_2O ;
- в) во время очистки рыбы;

19. С помощью чего регулируется масса полуфабриката в МФК-2240?

- а) крана;
- б) рукоятки;
- в) винта;

20. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?

- а) бункере;
- б) ячейке;
- в) поршне;

21. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:

- а) формирует полуфабрикат;
- б) выталкивает полуфабрикат;
- в) сталкивает полуфабрикат;

22. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:

- а) с 1-й стороны;
- б) с обеих сторон;
- в) перемешивание с котлетной массой;

Тест 2

Внимательно прочитайте формулировки тестовых вопросов. Соотнесите номер вопроса с его видом, вписав соответствующую букву в бланк ответа.

1. Что является рабочим органом мясорубки?

- 1. шнек;
- 2. гребенка;
- 3. редуктор

2. Какова производительность МФК-2240?

- А) 240 шт\час;
- Б) 2240 шт\час;
- В) 1240 кг\час

3. Какова производительность МРМ-15?

- А) 150 кг/час;
- Б) 15 шт./мин;
- В) 150 шт./час.

4. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют гребенки?

- А) предотвращают наматывание мяса на фрезы;
- Б) по ТБ;
- В) надрезают соединительные волокна ткани мяса.

5. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют фрезы?

- А) по ТБ;
- Б) «сшивают» 2 нестандартных куска мяса;
- В) надрезают соединительные волокна ткани мяса.

6. Для чего предназначен шнек в мясорубках?

- А) для измельчения мяса;
- Б) для захватывания мяса и подачи его к ножам;
- В) по технике безопасности.

7. Каково назначение подрезного ножа в мясорубке МИМ – 105?

- А) для проталкивания мяса к решеткам;
- Б) для протираания мяса через решетки;
- В) для нарезания мяса на мелкие куски.

8. Можно ли работать на фаршемешалке без толкача?

- А) нет, ни при каких обстоятельствах;
- Б) да, но с соблюдением правил по ТБ;
- В) да, если диаметр горловины 40 мм.

9. Какой вид инструктажа проводится при нарушении работником требований безопасности труда?

- а) целевой; б) внеплановый; в) повторный

10. Что относится общим средствам защиты от поражения током?

- а) резиновые коврики, галоши;
- б) заземление, зануление;
- в) автоматическое отключение оборудования.

11. Укажите порядок действий при появлении неисправностей при работе на электрооборудовании.

- а) остановить машину;
- б) отключить ее от напряжения сети;
- в) пригласить мастера по обслуживанию

