**ЗАДАНИЯ I УРОВНЯ**

**Тестирование**

***ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ***

***«Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности»***

**1. Выберите правильный вариант ответа (0,1 балла):**

1) Актом высшей юридической силы по отношению к другим правовым актам является\_\_\_\_\_\_\_\_\_

А) Подзаконный акт

Б) Законодательный акт

В) Нормативный договор

Г) Судебный прецедент

**2. Вставьте пропущенное слово(0,2 балла):**

1) В зависимости от юридической силы все нормативно-правовые акты делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_ группы

А) две

Б) три

В) четыре

Г) пять

**3. Установите соответствие (0,3 балла):**

1) между термином и определением

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Конституция | А. | Кодифицированный закон |
| 2. | Обычай | Б. | Высший закон |
| 3 | Диспозиция | В. | Часть правовой нормы |
| 4. | Кодекс | Г. | Социальная норма |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |

**4. Укажите последовательность (0,4 балла):**

1)в иерархии человеческих потребностей

А) Потребность в безопасности

Б) Потребность в любви

В) Потребность в уважении

Г) Физиологические потребности

***«Информационные технологии»***

1. В табличном процессоре Microsoft Excel выделена группа ячеек D2:E3.
Сколько ячеек входит в эту группу?
2. 6
3. 4
4. 9
5. 8

##### Определите, что такое поле базы данных:

##### Строка таблицы

##### Столбец таблицы

##### Ячейка таблицы

##### Объект таблицы

##### Реляционная база данных это…

##### Таблица

##### Дерево

##### Сетевая модель

1. **Вычислите, какое значение будет в ячейке С3:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **A** | **B** | **C** |
| **1** |  | **12** |  |
| **2** | **13** |  |  |
| **3** |  |  | **=A2\*B1** |

1. 25
2. 156

с. 112

***«Охрана труда»***

1. Назовите основной поражающий фактор при воздействии на организм человека электротока:

А. Напряжение

Б.Сила тока

В. Путь прохождения тока через организм.

Г. Факторы окружающей среды

2.Вставтье недостающий тип мероприятий в определение понятии **Охрана труда** согласно ТК РФ

Охрана труда-

 Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятии.

3.Установите соответствия между видом НПА и утверждающим его учреждением

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Межотраслевые правила по охране труда(ПОТ РМ). | Ростехнадзор |
| 2 | Типовые инструкции по охране труда (ТИ РО) | Федеральные органы исполнительной власти |
| 3 | Правила безопасности(ПБ).Инструкции по безопасности(ИБ) | Росстрой |
| 4 | Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда (ГОСТ Р ССБТ) | Ростехрегулирование |
| 5 | Строительные нормы и правила (СНиП) | Минздравсоцразвития Россиии |
| 6 | Санитарные правила и нормы (СанПиН) | Ростехнадзор |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |

4.При поступлении на работу рабочий обязан пройти: 1. Вводный инструктаж. 2. Обучение безопасным методам и приемам выполнения работ. 3. Первичный инструктаж на рабочем месте. 4. Стажировку. 5. Проверку знаний и приобретенных навыков. Укажите какое из перечисленных требований не предусмотрено законодательством.

А: Обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.

Б: Все требования предусмотрены законодательством.

В: Проверка знаний.

Г: Стажировка.

**«Оборудование, материалы, инструменты»**

1.Прибор, измеряющий влажность воздуха в помещении, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Насыщенный пар получают в:

а) парогенераторе;

б) пароварочном шкафу;

в) питательном бачке

3. 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

4. Назначение фрез:

а) для нанесения насечек на мясе;

б) для нарезания мяса на порционный кусок;

в) для обработки мяса

**«Системы качества, стандартизации и сертификации»**

1. Стандартизация - это:

1. Документ, принятый органами власти
2. Совокупность взаимосвязанных стандартов
3. Деятельность по установлению норм, требований, характеристик
4. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции

2. Специальное разрешение на осуществление конкретного вида деятельности при обязательном соблюдении лицензионных требований и условий, выданное лицензирующим органом юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю, это - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Установите соответствие между термином и определением:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Стандартизация | А | Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства |
| 2 | Метрология | Б | Деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил |
| 3 | Сертификация | В | Форма подтверждения соответствия объектов выдвинутым требованиям |

Запишите ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |

4. Установите последовательность работ по проведению сертификации:

1. Рассмотрение и принятия решения по заявке
2. Подача заявки на сертификацию
3. Отбор, идентификация образцов и их испытания
4. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
5. Выдача сертификата соответствия

**Тестирование**

***ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ***

**«Микробиология»**

**1.**  Оптимальная температура хранения замороженного мяса

а. -10…-12° С

б. -12…-15° С

в. -15…-17° С

г. -17…-20° С

**2.** – это процесс однократного нагревания жидких продуктов или веществ до 60 °C в течение 60 минут, применяемый для обеззараживания пищевых продуктов, а также для продления срока годности.

**3.** Установите правильное соответствие имени ученого и его вклад в развитие микробиологии:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | Мечников Илья Ильич (1845-1916) | **А** | Впервые дал научно обоснованную классификацию микроорганизмов, один из основоположников протозоологии и бактериологии в России |
| **2.** | Николай Фёдорович  Гамалея (1859 - 1949) | **Б** | разработал фагоцитарную теорию иммунитета - невосприимчивости организма к заразным болезням |
| **3.** | Ценковский Лев Семенович (1822—1887) | **В** | Автор основных работ по изучению закономерностей эпидемического процесса, разработке средств и методов профилактики инфекционных болезней, изменчивости и генетике микроорганизмов, теоретической и прикладной иммунологии, вопросам вирусологии, в том числе бактериофагии |
| **4.** | Владимир Дмитриевич Тимаков (1905 — 1977) | **Г** | изучал вопросы медицинской микробиологии; открыл станцию по прививкам против бешенства; описал явление бактериофагов |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**4.** Расставьте основные фазы роста микроорганизмов в правильной последовательности:

а. стационарная фаза;

б. лог-фаза;

в. лаг-фаза;

г. фаза отмирания.

**5.** Ботулинический токсин разрушается при кипячении за:

а. 60 минут;

б. 45 минут;

в. 90 минут;

г. 10 – 20 минут.

**6.** Наука, изучающая способы и средства уничтожения патогенных микроорганизмов называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7**. Установите правильное соответствие видов микроорганизмов и их характеристик:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | облигатные аэробы | **А** | развиваются, как при доступе кислорода воздуха, так и в отсутствие его |
| **2.** | факультативные анаэробы | **Б** | развиваются при полном отсутствии кислорода в окружающей среде |
| **3.** | микроаэрофилы | **В** | растут при свободном доступе кислорода воздуха |
| **4.** | облигатные анаэробы | **Г** | развиваются при концентрации кислорода в окружающей среде около 1% |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**8**. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды:

а. ополаскивание проточной водой при +65,

б. механическая очистка,

в. просушивание в опрокинутом виде на решетках,

г. мытье щетками при+40 с добавлением моющих средств

**9**.В процентном соотношении вода в микробной клетке составляет:

а) 80-90%

б) до 50%

в)60-70%

г)до 30%

**2.**Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

а) олиготрофы и сапрофиты

б) анаэробы и анаэробы

в) аэрофобы ианаэрофобы

г) аэробы и анаэробы

**«Организация хранения»**

**1**. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки

б) не позднее 24 часов

в) не позднее 5 дней

г) через 2 недели

**2.** Этап обращения товара в условиях обеспечивающих минимальные изменения его количества и качества называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**3.** Установите правильное соответствие вида товара и его характеристики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | зерномучные | А | чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, табак и табачные изделия |
| 2. | вкусовые товары | Б | мясо всех видов убойных животных, домашней птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбас­ные изделия, копчености, кулинарные изделия, консервы |
| 3. | молочные товары | В | крупа, мука, макаронные и хлебобулочные изделия |
| 4. | мясные товары | Г | молоко, сливки, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, молочные консервы; |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |

**4.** Установить правильную последовательность укладки товара на хранение:

а. товар сезонного хранения - на последних ярусах стеллажей или в отдаленных местах склада;

б. выделение зоны краткосрочного и длительного хранения;

в. товар с высокой оборачиваемостью - у входа-выхода; крупногабаритные грузы - у выхода;

г. на верхних ярусах стеллажей размещают товары длительного хранения, а также товары, отпускаемые со склада партиями не менее целого грузового места или поддона.

**5**. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

а) его запрещается принимать

б) можно принять и использовать

в) принять, предварительно оценив качество

г) принять с составлением акта

**6.** Товарный знак наносимый на товар или упаковку в виде символов считываемый сканером называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7.** Установите правильное соответствие вида товара и его характеристики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | яйца и яичные товары | **А** | рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, сушеная, вяленая, копченая, икра, кулинарные изделия и полуфабрикаты, рыбные консервы и пресервы |
| **2.** | вкусовые товары | **Б** | чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, табак и табачные изделия |
| **3.** | рыба и рыбные товары | **В** | растительные масла, жиры животные, маргарин, жиры кулинарные |
| **4.** | пищевые жиры | **Г** | яйца, сухой яичный порошок |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**8.** Установить правильную последовательность технологических процессов на предприятиях общественного питания

а. Перемещение товаров

б. Размещение товаров на оборудовании

в. Поступление товаров

г. Товар готовый к продаже

**9.**Специализированный транспорт для перевозки продуктов должен иметь маркировку:

а)"овощи"

б)"хлеб"

в)"молоко"

г)"продукты"

**10**.Для хранения мяса в накопители используют метод хранения:

а) стелажный

б)штабельный

в)ящичный

г)подвесной

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ I УРОВНЯ**

**1. ПЕРЕВОД ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ТЕКСТА**

Задание по переводу текста с иностранного языка на русский состоит из перевода текста, содержание которого включает профессиональную лексику с иностранного языка на русский и ответов на вопросы по содержанию текста. Перевод оформляется при помощи текстового редактора Microsoft Word и выдаётся на печать.

Требования к оформлению документа:

* Шрифт - Times New Roman, размер шрифта -14.
* Заглавные буквы в наименовании документа.
* Выравнивание текста по ширине.
* Межстрочный интервал (1,5 пт).
* Поля документа *(верхнее – 1,5см; нижнее – 2,0см; левое – 2,5см; правое – 1,5см.)*

ТЕКСТ:

Meat is known to play the most significant role in the diet. Being an excellent source of protein to the human body, meat provides about a half of the total protein content of the average diet. All meats contain fat, the percentage of this nutrient varying from animal to animal and from one part of it to another. Meat is also considered rich in minerals and some vitamins. It is a good source of the B-complex vitamins, thiamin and niacin being the most important ones. Most of the essential minerals are found in meat, particularly phosphorus, iron, copper and trace**100** elements.

Being highly perishable fresh meats cannot be stored under normal conditions and therefore must be cooled soon after slaughter and kept just above the freezing point until used or preserved by some other methods. To be preserved meat may be canned, chilled, frozen, dried, cured, smoked and pickled.

The canning of meat is a very specialized technique in that the procedure varies considerably with the meat product to be preserved. Commercially canned meats can be divided into two groups on the basis of the heat processing used: (I) meats that are heat-processed to make them sterile; and (2) meats that are**200** heated enough to kill part of the spoilage organisms but must be kept refrigerated to prevent spoilage. Canned hams and luncheon meats are so handled. Meats of the former group are processed at the temperature of 98 C, the size of can being usually less than 500 grams. Meats of the latter group can be packed in containers up to 9 kilograms and are processed at temperatures of about 65 C.

More meat is preserved by the use of low temperatures than by any other method, and much more by chilling than by freezing. Modern methods involve chilling meat**300** promptly and rapidly to temperatures near freezing and chilling storage at only slightly above the freezing point, storage temperatures varying from –1.4 to 2.2 C. The time limit for chilling storage of beef is found to be about 30 days, for pork, lamb and mutton 1–2 weeks, depending upon the numbers of microorganisms present, the temperature and the relative humidity. Storage time can be lengthened bу keeping of meats in an atmosphere containing carbon dioxide or ozone.

Freezing is used to preserve meat during transportation over long distances or for holding until times of shortage and, of course, considerable quantities of meat now are frozen in home freezers, the preservation of frozen meat is increasingly effective as the storage temperature drops from –12.2 toward –28.9 C.

Preservation by heavy salting is an old method, ordinally salting being combined with curing and smoking in order to be effective. The curing agents permitted are sodium chloride, sugar, sodium nitrate, sodium nitrite and vinegar, only the first four being commonly used.

Drying meats has been practiced for centuries. It is usually combined with salting and smoking. Drying may be accomplished in vacuum, in trays or by other methods. The final product keeps without refrigeration. Freeze-drying is mostly used for preservation of processed products such as patties and meatballs rather than fresh meat.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

1. Why is meat the most important in the diet?
2. What is meat rich in?
3. Why is meat considered to be perishable?
4. What are the main methods of meat preservation?
5. At what temperature does meat become sterile?
6. How can canned hams and luncheon meats be stored?
7. What is the time limit for storage of chilled beef?
8. What method of meat preservation is used to transport it over long distances?
9. How can people cure meat?
10. Where may be drying accomplished?

Задание 2. Переведите текст с английского языка на русский.

**2. ЗАДАНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ КОЛЛЕКТИВА**

**Паспорт практического задания**

|  |
| --- |
| ПМ.04 Организация работы структурного подразделенияМДК. 04.01 Управление структурным подразделением организации |
|  | **Максимальный балл – 10 баллов** |
| **ЗАДАЧА 1** ***Предложите перечень должностных позиций, их количество и составьте график работы сотрудников для мясокомбината*** | Максимальный балл – 5 баллов |
| **Критерии оценки:** |  |
| Учет всех должностных позиций, требующихся для обеспечения деятельности предприятия | 1 |
| Введение такого количества сотрудников, которые смогут реализовывать запланированный объем продаж | 1 |
| Отсутствие «лишних» штатных единиц, которые являются экономически нецелесообразными для предприятия | 1 |
| Соответствие продолжительности смен КЗоТ РФ | 1 |
| Учет длительности обеденных перерывов | 1 |
| **ЗАДАЧА 2*****Разработайте организационную структуру мясокомбината*** | Максимальный балл – 5 баллов |
| **Критерии оценки:** |  |
| Правильный выбор типа организационной структуры | 0,5 |
| Правильное формирование и отображение в схеме вертикальных связей | 0,5 |
| Правильное количество соподчиненных структурных единиц | 0,5 |
| Правильное количество уровней управления | 0,5 |
| Правильное наименование отделов | 0,5 |
| Правильное название должностей | 0,5 |
| Учет всех необходимых должностей | 0,5 |
| Учет всех необходимых подразделений | 0,5 |
| Оформление задания в программе «Microsoft Word» сприменением опции форматирования:Создание организационной диаграммы | 0,4 |
| Наличие заголовка документа | 0,2 |
| Документ оформлен в едином стиле | 0,2 |
| Отсутствуют грамматические и орфографические ошибки | 0,2 |

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ II УРОВНЯ**

***ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ***

**Задача 1**

Для оснащения мясного цеха столовой закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочная колода, моечная ванна, 2 производственных стола, универсальный привод, стеллаж.

Определите и обоснуйте порядок установки оборудования на площади цеха.

***ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ***

**Решите задачи:**

|  |
| --- |
| ***Расчёт количества отходов*** |
| № п/п | Мясо, мясопродукт или полуфабрикат | Масса брутто, кг. | Отходы и потери при МКО, кг. |
| 1. | Баранина 2 категории, мякоть | 220 |  |
| 2. | Свинина мясная, корейка и грудинка с рёберной костью | 130 |  |
| 3. | Свинина обрезная, мякоть | 140 |  |
| ***Расчёт выхода массы нетто*** |
| № п/п | Мясо, мясопродукт или полуфабрикат | Масса брутто, кг. | Масса нетто или полуфабриката, кг. |
| 1. | Свинина мясная, шейная часть (мякоть) | 170 |  |
| 2. | Говядина 2 категории, мякоть | 200 |  |
| 3. | Почки говяжьи мороженые  | 15 |  |
| ***Расчёт массы брутто*** |
| № п/п | Мясо, мясопродукт или полуфабрикат | Масса брутто, кг. | Масса нетто или полуфабриката, кг. |
| 1. | Свинина жирная, корейка рёберной костью |  | 12 |
| 2. | Баранина 1 категории |  | 50 |
| 3. | Говядина 1 категории, котлетное мясо |  | 120 |