Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО ПЦК специальных дисциплинтехники наземного транспортаПротокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Новикова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Ткаченко«\_\_\_» 20 г. |

**Рубежный контроль знаний по ОП.05 Метрология и стандартизация для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1 комплект**

Инструкция к выполнению работы

Основные требования к выполнению заданий контрольной работы:

– ход решения грамотный и понятный;

– представленный ответ верный;

- метод и форма описания решения задачи могут быть произвольными;

– выполнение каждого из заданий оценивается в баллах.

При выполнении любого задания используются следующие критерии оценки заданий:

 Для каждой контрольной работы разработана шкала перевода баллов в отметки, где указано, сколько баллов достаточно набрать, чтобы получить ту или иную положительную оценку.

# Задание.

# 1.Завершить предложение:

Неравноточными измерениями физической величины, называют… (продолжить)

**2. Ответить письменно на вопросы:**

2.1.Что обозначает термин «Качество» В определении Международной организации стандартизации?

2.2. Назовите составляющие качества товара?

2.3. Дать основную характеристику «Петля качества» - «Спираль качества»?

2.4. Чему должен соответствовать продукт в результате стандартизации?

**3. Прочитать текст, вставить пропущенные слова (обработка текста):**

Работники предприятий ……………………. питания контролируют качество поступающего сырья и выпускаемой …………………. Контроль этот осуществляется органолептически (по внешнему виду, цвету, ………………….., консистенции).

……………………… оценка поступающего сырья (овощей, мяса, рыбы, птицы) и проверка соответствия его качества данным, указанных в сопроводительных ……………………. (сертификатах, накладных и прочие), производятся материально-ответственным лицом (заведующим складом, кладовщиком). Если сырье поступает на производство, минуя склад, качество его оценивает заведующий производством или ………………… …………………. Сухие продукты гастрономические и ……………………. изделия принимаются по сопроводительным документам без контроля качества. В проверке качества сырья могут участвовать технолог, санитарный врач и …………………. Порядок проверки сырья излагается в соответствующих руководствах по контролю качества продовольственных …………………... В случае несоответствия качества поступивших товаров сертификату или …………………. кладовщик совместно с руководителем предприятия составляет ………. От продуктов, сомнительных в отношении доброкачественности, отбирают пробу и направляют ее на анализ в санитарно-пищевую …………………... Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляют претензии в установленном порядке, а случаи поставки недоброкачественного сырья отмечают в ……………………., который ведет руководитель предприятия или материально-ответственное …………………., принимающее товар.

**Критерий оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество верных ответов за выполненное задание (5 баллов)** | **ОЦЕНКА** |
| ***Вопросы******(допускается одна ошибка в ответах на вопросы)*** | ***обработка текста***  |
| **1** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **2.4** | **3** |
| 29-30 | 5 (отлично) |
| 27-28 | 4 (хорошо) |
| 25-26 | 3 (удовлетворительно) |
| менее 25 | 2 (неудовлетворительно) |

Желаю успеха!

Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО ПЦК специальных дисциплинтехники наземного транспортаПротокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Новикова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Ткаченко«\_\_\_» 20 г. |

**Рубежный контроль знаний по ОП.05 Метрология и стандартизация для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2 комплект**

Инструкция к выполнению работы

Основные требования к выполнению заданий контрольной работы:

– ход решения грамотный и понятный;

– представленный ответ верный;

- метод и форма описания решения задачи могут быть произвольными;

– выполнение каждого из заданий оценивается в баллах.

При выполнении любого задания используются следующие критерии оценки заданий:

 Для каждой контрольной работы разработана шкала перевода баллов в отметки, где указано, сколько баллов достаточно набрать, чтобы получить ту или иную положительную оценку.

# Задание.

# 1.Завершить предложение:

Равноточными измерениями физической величины называют… (продолжить)

**2.Ответить письменно на вопросы:**

2.1. Назовите основное требование, которое должно удовлетворять требованиям взаимозаменяемости?

2.2. Что представляет собой метод классификации?

2.3. Что такое менеджмент качества, дать краткую характеристику?

2.4. Сформулировать определение к понятию «Унификация».

**3. Прочитать текст, вставить пропущенные слова (обработка текста):**

Производственный персонал предприятия должен иметь ……………….. подготовку, чтобы обеспечить выпуск …………………….., безопасной для жизнедеятельности человека. Они должны соответствовать тарифно- ……………………….. характеристикам, соблюдать должностные ………………………., требования санитарии и личной ………………………., пройти инструктаж по охране труда и ………………………. …………………… при производстве продукции.

Стандарт отрасли представляет собой требования к …………………. Обязательным условием является наличие начального или средне­го профессионального ……………………, знание рецептур и техноло­гии производства кондитерских …………………, товароведческой характеристики сырья, различных пищевых добавок (ароматиза­торов, красителей и др.), соблюдение санитарно-гигиенических ……………… производства. Кондитер должен обладать приемами вы­сокохудожественной отделки фигурных тортов, владеть ……………………….. методами оценки качества ……………….., полуфабрикатов и готовой продукции, уметь пользоваться сборниками ……………………….., стан­дартами предприятия и технологическими картами при изготов­лении кондитерских ……………………...

Работник отрасли должен знать принципы работы и эксплуата­ции технологического ……………………., сроки и условия хранения, вопросы транспортирования и реализации ……………………. изделий.

**Критерий оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество верных ответов за выполненное задание (5 баллов)** | **ОЦЕНКА** |
| ***Вопросы******(допускается одна ошибка в ответах на вопросы)*** | ***обработка текста***  |
| **1** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **2.4** | **3** |
| 29-30 | 5 (отлично) |
| 27-28 | 4 (хорошо) |
| 25-26 | 3 (удовлетворительно) |
| менее 25 | 2 (неудовлетворительно) |

Желаю успеха!

Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО ПЦК специальных дисциплинтехники наземного транспортаПротокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Новикова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Ткаченко«\_\_\_» 20 г. |

**Рубежный контроль знаний по ОП.05 Метрология и стандартизация для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**3 комплект**

Инструкция к выполнению работы

Основные требования к выполнению заданий контрольной работы:

– ход решения грамотный и понятный;

– представленный ответ верный;

- метод и форма описания решения задачи могут быть произвольными;

– выполнение каждого из заданий оценивается в баллах.

При выполнении любого задания используются следующие критерии оценки заданий:

 Для каждой контрольной работы разработана шкала перевода баллов в отметки, где указано, сколько баллов достаточно набрать, чтобы получить ту или иную положительную оценку.

# Задание.

1.Завершить предложение:

Управление качеством, это… (продолжить)

**2. Ответить письменно на вопросы:**

2.1. Сформировать представление о сертификации.

2.2. Назовите основное условие, где представляется возможным производить сборку машин поточным методом?

2.3. Какими метрологическими характеристиками определяется погрешность измерений?

2.4. Какими должны быть детали при их изготовлении?

**3. Прочитать текст, вставить пропущенные слова (обработка текста):**

Метрологией называют науку, которая изучает ……………….., методы, обеспечивающие их ……………….., а также ……………….., способствующие достижению их максимальной …………………….. Метрологические стандарты используют в своей ……………………..деятельности многие специалисты для получения …………………… параметров изучаемых объектов с заданной точностью. Принятая система ………………. необходима абсолютно для всех технических отраслей, так как с ее помощью происходит определение технологических …………………….., их управление и контроль качественных характеристик готового …………………... Сопоставление параметров продукции (товаров или услуг) с существующими стандартами и нормативами называется ……………………. Ее внедряют для защиты потребителей от некачественного продукта.

**Критерий оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество верных ответов за выполненное задание (5 баллов)** | **ОЦЕНКА** |
| ***Вопросы******(допускается одна ошибка в ответах на вопросы)*** | ***обработка текста***  |
| **1** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **2.4** | **3** |
| 29-30 | 5 (отлично) |
| 27-28 | 4 (хорошо) |
| 25-26 | 3 (удовлетворительно) |
| менее 25 | 2 (неудовлетворительно) |

Желаю успеха!

Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО ПЦК специальных дисциплинтехники наземного транспортаПротокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Новикова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Ткаченко«\_\_\_» 20 г. |

**Рубежный контроль знаний по ОП.05 Метрология и стандартизация для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**4 комплект**

Инструкция к выполнению работы

Основные требования к выполнению заданий контрольной работы:

– ход решения грамотный и понятный;

– представленный ответ верный;

- метод и форма описания решения задачи могут быть произвольными;

– выполнение каждого из заданий оценивается в баллах.

При выполнении любого задания используются следующие критерии оценки заданий:

 Для каждой контрольной работы разработана шкала перевода баллов в отметки, где указано, сколько баллов достаточно набрать, чтобы получить ту или иную положительную оценку.

# Задание.

1.Завершить предложение:

Изготовитель/продавец, принявший декларацию о соответствии и зарегистрировавший ее в установленном порядке, это…(продолжить)

**2.Ответить письменно на вопросы**:

2.1. Назовите два условия, при которой решается основная задача метрологии?

2.2. Назовите главные задачи стандартизации?

2.3. Сформулировать определение к понятию «Метод измерений»?

2.4. Что представляет собой «Методика выполнения измерений»?

**3. Прочитать текст, вставить пропущенные слова (обработка текста):**

Измерительные средства и …………………. их применения усложняются по мере развития промышленности. В современном …………………… недопустимо использование малоэффективных методов ……………………., испытания и …………………….. Высокоточное оборудование требует максимально достоверных знаний о ………………………… и свойствах материалов. В свою очередь, метрология, стандартизация и сертификация охватывают практически весь диапазон проблем, связанных с ………………….. и формированием единых принципов в оценке …………………… ……………….. При этом современные научно-технические работы свидетельствуют о том, что актуальные на текущий момент задачи метрологических ………………. являются лишь очередным шагом к расширению диапазонов измерительных величин и, соответственно, возможности получения более точных …………………….

**Критерий оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество верных ответов за выполненное задание (5 баллов)** | **ОЦЕНКА** |
| ***Вопросы******(допускается одна ошибка в ответах на вопросы)*** | ***обработка текста*** |
| **1** | **2.1** | **2.2** | **2.3** | **2.4** | **3** |
| 29-30 | 5 (отлично) |
| 27-28 | 4 (хорошо) |
| 25-26 | 3 (удовлетворительно) |
| менее 25 | 2 (неудовлетворительно) |

Желаю успеха!