

Приложение
к локальному акту «Правила
приема на обучение по
образовательным программам
профессионального обучения в
ОГБПОУ «КСПК», утверждённому
Приказом ОГБПОУ «КСПК»
от 27.02.2026 г. № 23/01-01

**Задание для проведения вступительных испытаний при поступлении по профессиям
«Изготовитель пищевых полуфабрикатов», «Повар»**

Инструкция:

1. Инструктаж по технике безопасности.
2. Инструктаж мастера производственного обучения по выполнению практического задания.
3. Выполнение задания.

Для выполнения задания предоставляются овощи в количестве до 0,5 кг.

Время на выполнение задания – 30 минут.

Задание: произвести подготовку овощей и нарезать заданными формами в соответствии с процентами отходов (не более 20% отходов):

- соломка (длина 4-5 см, размеры сторон 0,2*0,2 см.);
- кубик (1,5*1,5 см.)

Распределение времени:

- Организация рабочего места и подготовка овощей – 10 минут;
- нарезка «соломки» - 10 минут;
- нарезка «кубики» - 5 минут;
- уборка рабочего места - 5 минут.

Критерии оценивания:

- организация рабочего места;
- соблюдение техники безопасности при работе с ножом;
- чистота рабочего места во время работы и после окончания;
- соответствие % отходов на данный период времени;
- время выполнения задания;
- количество нарезанных овощей;
- соответствие нарезки овощей заданным размерам;
- уборка рабочего места.

Система оценивания:

Организация рабочего места: правильная организации рабочего места – 6 баллов.

Штрафные баллы: за одну ошибку минус 2 балла.

Соблюдение техники безопасности при работе с ножом: работа с ножом без нарушений т/б – 8 баллов.

Штрафные баллы: за одно нарушение минус 2 балла.

Чистота рабочего места во время и после окончания работы: чистое рабочее место в процессе работы (своевременное удаление загрязнений) и уборка после окончания работы - 4 балла.

Штрафные баллы: за одно нарушение минус 2 балла.

Соответствие % отходов полученному заданию: оценивается взвешиванием овощей до обработки и после обработки, высчитывается % отходов.

Соответствие % отходов на данный период времени оценивается в 10 баллов.

Не соответствие % отходов на данный период времени в большую сторону оценивается в 0 баллов.

Время выполнения задания: для выполнения задания эксперт даёт команду «Старт», по истечении времени – объявляет об окончании работы.

Соответствие нарезки овощей заданным размерам: из общего количества овощей, нарезанных соломкой (кубиком) откидываются элементы нарезки, не соответствующие заданным размерам, элементы с соответствующей нарезкой взвешиваются.

Например: 130 грамм нарезанных овощей равноценны 13 баллам.

Уборка рабочего места (мытьё инвентаря, раскладывание его по местам): правильная уборка рабочего места – 6 баллов.

Штрафные баллы: за одну ошибку минус 2 балла.

Минимальное количество баллов, которое необходимо набрать поступающему – 30.