**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум»**

 **Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

 **Урюпинск, 2022**

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программы учебной дисциплины **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум».

**Разработчик: преподаватель Дементьева Нина Евгеньевна**

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рассмотрен:на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплинпротокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_\_ г.Председатель ППЦК \_\_\_\_\_\_\_ А.В. Ветошкина |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Паспорт фонда оценочных средств |  |  | 4 |
| 1.1. | Область применения |  |  | 4 |
| 1.2. | Результаты освоения учебной дисциплины |  |  | 4 |
| 1.3. | Система контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по разделам |  |  | 12 |
| 1.4. | Оценка достижения обучающимися личностных результатов.  |  |  | 12 |
| 2. | Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины |  |  | 13 |
| 2.1. | Перечень вопросов и заданий для текущего контроля знаний  |  |  | 13 |
| 2.2. | Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации  |  |  | 22 |
| 3. | Рекомендуемая литература |  |  | 29 |

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1. Область применения**

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.03** **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

ФОС включает контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации.

ФОС разработан в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**1.2. Результаты освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен достичь следующих результатов: личностные (ЛР), общие и профессиональные компетенции.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Результаты освоения  |
| ЛР.4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,осознающий ценность собственного труда. Стремящийся кформированию в сетевой среде личностно и профессиональногоконструктивного «цифрового следа». |
| ЛР.7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающийсобственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всехформах и видах деятельности. |
| ЛР.8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителямразличных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иныхгрупп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляциикультурных традиций и ценностей многонационального российскогогосударства. |
| ЛР.9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасногообраза жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающийзависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игри 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.15 | Осознающий единство пространства Волгоградского региона как единой средыобитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Волгоградской области; |
| ЛР.16 | Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс; |
| ЛР. 21 | Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях; |
| ЛР. 22 | Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем |
| ЛР.23 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий счленами команды. Осознанно выполняющий профессиональныетребования. |
| ЛР.24 | Ответственный, дисциплинированный, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость, осознанный выбор профессии и возможностей реализациисобственных жизненных планов. |
| ЛР.25 |  Отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; |
| ЛР.26 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивно реагирующий на критику |
| ЛР.27 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК. 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК. 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК. 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК .09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ПК. 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии синструкциями и регламентами. |
| ПК. 1..2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, птицы, дичи. |
| ПК. 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК. 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,домашней птицы, дичи. |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусовразнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразногоассортимента. |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразногоассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии синструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочныхполуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | Коды формируемых профессиональных компетенций | Форма контроля и оценивания |
| **Умения:**У.1 Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности в соответствии с запросами региона в рыночных условиях;ОК. 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - адекватность применения профессиональной терминологии;- соответствие рабочего места виду изготовляемых блюд.- точность в определении местоположения оборудования и инструментов в цехах по обработке сырья;-умение распознавать задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте.-анализировать задачу и проблему и выделять её составные части.-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы.-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).-определять задачи поиска информации.-определять необходимые источники информации.- оформлять результаты поиска. | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. | ***Текущий контроль:****Оценка результатов деятельности* *обучающегося при выполнении и защите* *практических занятий и лабораторных работ,* *тестирования  и др. видов текущего контроля**-наблюдение, решение ситуационных задач,*- *деловая игра;**- конкурс профессионального мастерства;**- собеседование по ходу выполнения работы, задания;**- сравнение результатов выполнения практического (контрольного) задания;**- взаимопроверка освоения алгоритма выполнения операций;**- оценка решения* *ситуационных и профессиональных задач.****Промежуточный контроль:******Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене****Итоговый контроль:****Оценка сформированности ПК и ОК при* *сдаче ДЭ*  |
| У.2 Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - рациональность действийпри решении задач по подбору оборудования и инвентаря;-адекватность выбора оборудования в соответствие с назначением,с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,- соответствие выбранного инвентаря назначению блюд,-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности,-- адекватность применения профессиональной терминологии,-выстраивать траектории профессионального и личностного развития.- участвовать в конкурсах профмастерства.. | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. |
| У.3 Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - соблюдение алгоритмов разборки и сборки рабочих элементов и узлов технологического оборудования с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,- последовательность в соблюдении правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования и инвентаря,-соответствие требованиям инструкций,- умение применять правила и инструкции по обслуживанию оборудования.- адекватность выбранных методов организации мелкого ремонта оборудования,-оптимальность выбора используемых приёмов выполнения работ для различных профессиональных ситуаций в соответствии с техпроцессом.- организовывать работу коллектива и команды.- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. |
| У.4 Применять энерго-эффективные и энергосберегающие технологии и оборудование в профессиональной сфере и быту.ОК.ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | - адекватность выполнения действий при работе с современным, высокотехнологичным оборудованием: пароконвектоматами, холодильным оборудованием, электронными весами и т.д.- демонстрация познава-тельного интереса в ходе овладения профессиональными умениями и навыками;- активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях и др.- выбор и применение оптимальных методов и способов решения профессиональных задач; |  | *Текущий контроль:**Оценка результатов деятельности* *обучающегося при выполнении и защите* *практических занятий и лабораторных работ,* *тестирования и др. видов текущего контроля**-наблюдение, решение ситуационных задач.****Промежуточный контроль:****экзамен****Итоговый контроль****:**Оценка сформированности ПК и ОК при* *сдаче ДЭ* |
| **Знания:**З.1 Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Полнота ответов:-содержание актуальной нормативно-правовой документации,- современная научная и профессиональная терминология;- структура, отличительные особенности устройства технологического оборудования;-алгоритм действий при эксплуатации и уходу за технологическим оборудованием,- применение информационных технологий в поиске информации для эффективного выполнения профессиональных задач; -ранжирование найденной информации, её анализ и оценка;- применение найденной информации для профессионального и личностного развития и др.; | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. | ***Текущий контроль:****Письменный опрос;* *устный опрос;**тестирование;**оценка заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.* |
| З.2 Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - точность формулировок, -адекватность примененияпрофессиональной терминологии,- принципы организации обработки сырья,- принципы организации тепловой обработки продукции,- особенности принципов организации обработки сырья для приготовления кондитерских изделий,-- знание алгаритма действий при работе со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;-алгоритм действий подготовки полуфабрикатов, к реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции,- применение информа-ционных технологий в поиске информации для эффективного выполнения профессиональных задач. |  ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. | ***Текущий контроль:****Письменный опрос;* *устный опрос;**тестирование;**оценка заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.* |
| З.3Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | --адекватность примененияпрофессиональной терминологии,--адекватность выбора выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соотвествие с назначением.- применение информа-ционных технологий в поиске информации для эффективного выполнения профессиональных задач. | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. |
| З.4 Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции.ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - способы организации рабочих мест повара по приготовлению полуфабрикатов в цехах:-овощном,-мясо-рыбном,-птицегольем;- организация рабочих мест повара по приготовлению горячих блюд:- бульонов и супов,- вторых блюд в соусном отделении.-холодных блюд и закусок в холодном цехе.- применение информа-ционных технологий в поиске информации,-ранжирование найденной информации, её анализ и оценка;- применение найденной информации для решения профессиональных задач. | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. |
| З.5 Правила электробезопасности, пожарной безопасности.Правила охраны труда в организациях питания.ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - последовательность в соблюдении правил и норм охраны труда, промышленной санитарии и пожарной безопасности,- содержание нормативных документов устанавливающих правила и нормы, регулирующих охрану труда, пожарную безопасность в общественном питании. | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. | ***Текущий контроль****:**Письменный опрос;* *устный опрос;**тестирование;**оценка заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.* |
| З.6 Энергоэффективные и энергосберегающие технологии и оборудование в профессиональной сфере и быту.ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  | - понятия и сущность:-современные технологии с применением поточных линий по комплектации и упаковке ланч-боксов,- технологии КЭЧ, Cookе Serve,- технология шоковой заморозки,-современное технологическое, холодильное оборудование, посуда и инвентарь.- точность формулировок, -адекватность примененияпрофессиональной терминологии,- применение информа-ционных технологий в поиске информации,-ранжирование найденной информации, её анализ и оценка; | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5. |

**1.3. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

Формой аттестации по учебной дисциплине является **экзамен.**

*Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины*

В период обучения по образовательной программе СПО осуществляется текущий контроль успеваемости студентов, промежуточная и итоговая аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на учебную дисциплину, оценивается по пятибалльной шкале. Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы дисциплины, а также стимулирования учебной деятельности студентов, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебного процесса. Для оценки качества подготовки используются различные формы и методы контроля. Текущий контроль учебной дисциплины осуществляется в форме устного опроса; защиты практических заданий, реферата, творческих работ; выполнения контрольных и тестовых заданий; решения ситуационных задач и других форм контроля, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме, предусмотренной планом учебного процесса: зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Формы и процедура текущего контроля и промежуточной аттестации знаний студентов определяются положениями: «О текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся», «О применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

 **1.4. Оценка достижения обучающимися личностных результатов.**

Оценка личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

* *демонстрация интереса к будущей профессии;*
* *оценка собственного продвижения, личностного развития;*
* *положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;*
* *ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;*
* *проявление высокопрофессиональной трудовой активности;*
* *участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;*
* *соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;*
* *конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;*
* *отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;*
* *демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;*
* *проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.*

**2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Перечень вопросов и заданий для текущего контроля**

Задания для текущего контроля и задания для промежуточной аттестации оформляются по единой структуре.

**Структура контрольно-оценочных средств:**

**Назначение:** ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения темы

**«Организация производства предприятий общественного питания»**

 **Форма:** тест, вопросы проверки усвоения понятий, терминов.

**Умения:** У.1, У.4

**Знания:** З.1, З.2 З.4

 **Задание:**

Вариант 1.

**I. Выберите все правильные варианты ответов?**

1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:

а) общего типа в) лечебные в) дие­тические г) школьные

2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продук­ции?

а) общего типа б) универсальные в) специализированные

3. Основной ассортимент продукции баров?

а) алкогольные напитки б) пирожные в) коктейли г) салаты и закуски д) первые блюда.

4. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?

а) да б) нет

5. Какие способы хранения и уклад­ки сырья и продуктов существуют?

а) стеллажный б) коробковый в) ящечный г) навалом ж) мешочный

6. На какие виды классифицируется тара по степени жесткости?

а) твердая б) полужесткая в) мягкая г) жесткая

7. На какие виды классифицируется тара по степени специализации

а) универсальная б) общего пользования в) специализированая

8. Где чаще всего располагают кафетерии?

а) в крупных торговых центрах и магазинах б) на заводах в) в гостиницах

9. Какая форма обслуживания используется в столовых?

а) обслуживание официантами б) обслуживание барменами в) самообслуживание

10. Кем может производится обслуживание в ресторанах?

а) барменами б) официантами в) метрдотелями г) сомелье д) кассиром

**II. Ответьте на вопросы**

1. Какие классы предприятий общественного питания существуют?

2. На какие виды делятся бары в зависимости от зависимости от расположения в здании?

3. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?

4. На какие виды подразделяются предпри­ятия общественного питания в зависимости отхарактера производства?

5. На какие виды подразделяются предпри­ятия общественного в зависимости от ассортимента выпускаемой про­дукции?

6. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?

7. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цеха?

8. Какой ассортимент чая реализуется в чайных?

9. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?

10. Какие существуют способы доставки продуктов в П.О.П.?

**III. Дайте определение следующих понятий:**

1. Предприятие общественного питания

2. Культура обслуживания

3. Класс предприятий общественного питания

4. Столовая

5. Ресторан

6. Тара

**Ответы на тест по теме «Организация производства предприятий общественного питания» (вариант № 1)**

**I. Выберите все правильные варианты ответов?**

1. а, в

2. а, в

3. а, в, г

4. а

5. а, в, г,

6. б, в, г

7. а, в.

8. а

9. в

10. а, б, в, г

**II. Ответьте на вопросы**

1. люкс, высший, первый.

2. вести­бюльные, рестораны, вспомогательные, банкетные, мини-бары

3. нет

4. заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства.

5. универсальные, специализированные, узкоспециализированные

6. Меньше ассортимент блюд, проще интерьер, самообслуживание, блюда простого приготовления, расчет ведется через кассу, цены на блюда дешевле, посуда более простая.

7. качественным и количественным

8. белый чай, каркаде, черный, холодный со льдом, чай с молоком.

9. товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, ветеринарное свидетельство, сертификат качества.

10. централизованным и децентрализованным способами.

**III. Дайте определение следующих понятий:**

**1. Предприятие общественного питания**— предприятие, предназ­наченное для производства кулинарной продукции, мучных кон­дитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организа­ции их потребления.

**2. Культура обслуживания** — это не только санитарное состояние помещений предприя­тий общественного питания и уровень механизации основных про­изводственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов.

**3. Класс предприятий общественного питания** — это совокуп­ность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.

**4. Столовая** — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнооб­разным по дням недели меню.

**5. Ресторан** — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изде­лия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с орга­низацией отдыха.

**6. Тара** — это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров.

Вариант 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.  | Типы ПОП по характеру деятельности | 1. заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом2. заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом, специализированные3. Специализированные, универсальные, заготовочные |
| 2.  | По ассортименту выпускаемой продукции различают типы предприятий | 1.универсальные, рестораны, кафе,столовые2. универсальные, специализированные, узкоспециализированные3. столовые, фабрики-кухни, рестораны, кафе |
| 3. | К заготовочным ПОП относятся | 1.заготовочные фабрики,цехи по производству полуфабрикатов, предприятия быстрого обслуживания2. фабрики - кухни, цехи по производству полуфабрикатов, предприятия быстрого обслуживания3.заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи |
| 4. | Укажите соответствие ПОП(например А - Г, В – д.): |
| А. Универсальные | Г.Кафе-мороженное. Рыбный ресторан, кафе-кондитерская |
| Б.Специализированные | Д.Пирожковая, шашлычная,гриль-бар |
| В.Узкоспециализированные | Е.Ресторан, кафе,столовая |
| 5 | Кафетерий размещают в | А. ресторанах; Б. барах; В. крупных магазинах; Г. столовых. |
| 6 | Класс кафе может быть: | А. первый; Б. второй; В. третий; Г. не имеет класса. |
| 7 |  Бары размещают в: | А. ресторанах; Б. кафе; В. Столовых; Г. закусочных. |
| 8 | Кейтеринг - это | А..обслуживание в вагоне – ресторанеБ.выездное ресторанное обслуживаниеВ.обслуживание в ресторане быстрого питания |
| 9 | Предприятие питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей,производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии сменю по дням недели | А. ресторанБ. кафеВ. столоваяГ. закусочная |
| 10 | Функции ПОП | А. Производство, реализация кулинарной продукции, организация потребленияБ. Производство, реализация кулинарной продукции, доставка на домВ. Подготовка, производство, реализация кулинарной продукции, обслуживание потребителей |
| 11 | Какие цехи должны быть в доготовочном предприятии | А. овощной,мясной, горячий, холодныйБ. кондитерский, кулинарный, горячий, холодныйВ. горячий, холодный |
| 12. | Укажите соответствие маркировок досок разделочных:А. сырое мясоБ. вареные овощиВ. мясная гастрономия | Г. ВМД. МГЕ. ОВ Ж. МСЗ. СМ |
| 13 | Что такое экспедиция | А. отправка продукции транспортом,Б. помещение для хранения продукции перед отправкойВ. приемка продукции в цехи по переработке |
| 14 | Сроки проверки качества скоропортящихся товаров при приемке | А. 36 час , Б. 12час. В. 24час |

Вариант 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Столовые бывают: | А. заготовочные; Б. доготовочные; В. с полным циклом производства |
| 2. | Класс ресторана может быть: | А. высшей; Б. люкс; В. первой; Г. второй |
| 3.  | Сроки приемки по качеству нескоропортящихся товаров | А.5 дней Б. 72 часа В. 10 дней.  |
| 4.  | Штабельный способ хранения продуктов | А. продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;Б. Продукция хранится на подтоварниках;В. продукция хранится навалом |
| 5 | Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся при температуре2-6 С, в течение | А. 36 часов;Б. 24 часов;В. 48 часов. |
| 6 | Сопроводительной документацией для поступающего на ПОП сырья является | А. накладная, качественное удостоверениеБ. таможенная декларацияВ. товаротранспортная накладная |
| 7. | При организации рабочегоместа учитывается | А. размеры производственного оборудования;Б. антропометрические данные строения тела человека;В. достаточная площадь в зоне рабочего места |
| 8. | Ненормируемые потери | А.бой, порча товаров, усушкаБ. розлив, порчаВ. бой,порча |
| 9. | Отделение мяса от костей – это: | А.обвалкаБ. жиловкаВ.зачистка |
| 10 | В каком цехе необходимо разместить перечисленное оборудование:Жарочный шкаф, электросковорода, котёл пищеварочный, фритюрница, гриль, универсальный приводэлектроплиты | А. кондитерский цех;Б. соусное отделение;В. суповое отделение;С. горячий цех |
| 11 | Проставьте правильную последовательность обработки картофеля на полуфабрикаты(например: а-д-е-з-и) | А.калибровкаБ.очисткаВ. мытьеГ.хранениеД.сульфитацияЕ. промытьЖ.доочисткаЗ.приготовление полуфабрикатаИ. ваккумирование |
| 12 | Сроки хранения мясных полуфабрикатов |
|  | А. крупнокусковыеБ.мясной фаршВ. котлетыГ. порционные натуральные | Д. 6часЕ. 48 часЖ.36 час З. 12 час |
| 13 | МОК 250. Что означает 250? | А. мощность Б. количество продуктов В. производительность |
| 14 | Способ хранения продуктов, при котором продукты хранят «навалом» | А. штабельный Б. стеллажныйВ. насыпной Г. подвесной |

**Тема: Организация работы цехов по обработке овощного, мясного сырья.**

**Форма:** контрольная работа

**Умения:** У.1, У.2, У.4

**Знания:** З.1, З.2, З.3, З.4

Вариант 1.

1. Где организуют обработку зелени?

2.Чем оборудуют цех для обработки зелени?

3. Составьте алгоритм действий обработки птицы:

И. т. д.

Название операции?

4. Чем отличается разделочная доска для рыбы от других видов?

5.Какие порционные полуфабрикаты вырабатывают из говядины ?

 Вариант 2

1. Какое оборудование используют для упаковки продуктов для хранения в безвоздушной среде?

2. Какие полуфабрикаты вырабатывают из домашней птицы?

3. Составить алгоритм действий по обработке мороженого мяса в мясном цехе:

И так далее

Название операции

4. Работники каких профессий занимаются обработкой мяса в мясном цехе ?

5.Как правильно размораживать домашнюю птицу?

**Тема: «Технологическое оборудование цехов предприятий общественного питания»**

(рубежный контроль)

**Форма:** тест

Вариант1

**Выберите все правильные варианты ответов:**

1. Виды передач, относящиеся к передачам трения?

а) планетарная б) ременная в) червячная г) фрикционная д) коническая

2. Газовая плита по принципу действия относится?

а) простого б) непрерывного в) периодического г) универсального

3. Оборудование, выполняющее различные технологические операции?

а) специализированного б) секционно – модульное в) тепловое

г) унифицированное д) универсальное

4. Составные части приводного механизма?

а) электропривод б) электродвигатель в) горловина г) станина

д) передаточный механизм

5. Действия по окончанию работы с оборудованием:

а) сборка машины б) проведение инструктажа в) проверка комплектности поставки г) санитарная обработка д) санитарно-техническая обработка.

6. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

а) при выключенном двигателе б) при включенном двигателе в) при выключенном двигатели и поступлении воды в камеру. г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру д) при поступлении воды в камеру.

7. Жарочная поверхность электроплит имеет?

а) прямоугольную форму б) круглую форму

8. Тепловой изоляцией сковороды СЭСМ – 0,2 является:

а) асбест б) слюда в) фольга г) перлит

9. Назначение автоматической защиты от «сухого хода» у СЭСМ – 0,2?

а) обеспечивает отключение сковороды при опрокидывании чаши

б) обеспечивает отключение сковороды при понижении уровня минерального масла в рубашке.

10. Температура нагрева жира во фритюрнице?

а) 90 – 100 ºC б) 230-250 ºC в) 160 -180 ºC

**Ответьте на вопросы:**

11. Что является промежуточным теплоносителем у сковороды СКЭ – 0,3?

12. Через сколько часов жир для фритюрницы непригоден?

13. Из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан у КПЭ – 100?

14. С помощью чего осуществляется нагрев жира во фритюрнице ФЭСМ – 20?

15. В чем заключается причина неисправности, если пламя газовой горелки неравномерное?

**Установите соответствие:**

16. Соотнесите нагревательные элементы и соответствующее ему оборудование

а) Открытый

б) Закрытый

а) электрическая плита

б) газовая плита

17. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста

а) крюкообразный

б) прутковый

в) плоскорешетчатый

а) песочное тесто

б) пельменное тесто

в) масляный крем

г) белковый крем

18. Установите соответствие нагревательного элемента и типа сковороды?

а) Электрические спирали

б) Тены

в) Нагревательный элемент закрытого типа

г) Газовая горелка

а) СЭ-2

б) СГСМ-0,5

в) СКЭ-0,3

г) СЭСМ-0,2

**Установите правильную последовательность:**

19. Последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека?

а) решетка d = 9 мм

б) подрезной нож

в) двухсторонний нож

г) прижимное кольцо

д) зажимная гайка

е) двухсторонний нож

ж) решетка d = 3 мм

20. Последовательность операций при эксплуатации электрической сковороды

а) загорание лампы «нагрев»

б) переключение температурного режима

в) контроль за работой

г) проверить санитарно – техническое состояние

д) налить необходимое количество жира

е) закладывать продукт

ж) включить в работу на полную мощность

з) выключить аппарат

21. Последовательность включения нагрева электрической плиты перед началом работы:

а) Включаем на «сильный» нагрев

б) Включаем на «слабый» или «средний» нагрев

**Допишите:**

22. Зубчатая передача состоит из прижатых друг к другу …………………………..?

23. Ножи и ножевые решетки сушат на ………………………………?

24. Загружать продукты во взбивальную машину необходимо при ……………… двигателе?

25. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы с непосредственным и ………………………….. обогревом?

***Инструкция к выполнению***

Тест состоит из 25 тестовых заданий. В тесте использованы тестовые задания различной формы. Однотипные задания сгруппированы в блоки. В начале каждого блока имеется инструкция, указывающая на действия, которые должны быть выполнены для успешного решения тестового задания.

Время выполнения теста – 50 мин.

При выполнении заданий с формулировкой **«Выберите все правильные варианты ответов»** необходимо выбрать несколько вариантов правильных ответов.

При выполнении заданий с формулировкой **«Ответьте на вопросы»** необходимо правильно ответить на вопрос.

При выполнении заданий с формулировкой **«Установите соответствие»** необходимо найти такие однозначные связи между позициями первого и второго столбика, чтобы одной позиции первого столбика соответствовала только одна позиция второго. Повтор используемых позиций недопустим.

При выполнении заданий с формулировкой **«Установите правильную последовательность»**необходимо расставить предложенные позиции (буквенные обозначения) в нужной последовательности.

При выполнении заданий с формулировкой **«Дополните»** необходимо вписать в текст задания (в специально отведенное место) недостающее слово, словосочетание, обозначение.

**Критерии оценивания заданий:**

1. 100% - 90% – «5» (% от количества вопросов)

2. 89% - 75% – «4»

3. 74% - 51% – «3»

4. 50% и менее – «2»

**Задания для самостоятельной работы:**

Доклад на тему: «Разновидности пароконвектоматов: особенности работы, используемые виды тепловой обработки»

Проектная деятельность «Холодильное оборудование П.О.П.»

Сообщение на тему: «Электрические мясорубки: правила эксплуатации, устройства, т/б.»

1. **Типовые задания для оценки знаний У1, У2, У3, У4.** (рубежный контроль)

**1) Практическая работа:**

**Выполните практическую работу:**

1. Организуйте рабочее место для приготовления мясных котлет.

2.Подберите необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления мясных котлет.

3. Произведите сборку мясорубки, продемонстрируйте правила эксплуатации мясорубки, соблюдая правила техники безопасности.

4. Заполните пустые колонки в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| *Возможные неисправности МИМ-105* | *Возможные причины.**Способы устранения* |
| Мясорубка не режет, а мнет мясо |  |
| Повышенный шум вредукторе или остановка двигателя |  |
| Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи |  |

**Ответы на практическую работу**

1. Организуйте рабочее место для приготовления мясных котлет.

- организует рабочее место, соблюдая правила техники безопасности.

2.Подберите необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления мясных котлет:

Для приготовления мясных котлет необходимо: производственный стол, моечная ванна, тара, мясорубка, доска МС, нож МС, весы.

3. Произведите сборку мясорубки, продемонстрируйте правила эксплуатации мясорубки, соблюдая правила техники безопасности:

 **Последовательность сборки:**

1. Шнек мясорубки
2. Палец шнека
3. Подрезная решетка
4. Двухсторонний нож
5. Ножевая решетка с крупными отверстиями
6. Двухсторонний нож
7. Ножевая решетка с мелкими отверстиями
8. Зажимная гайка

 **Правила эксплуатации:**

* Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния
* Производят сборку
* Машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу
* Затягивают зажимную гайку до незначительного усиления шума
* Устанавливают тару
* Подготавливают продукт (нарезают на кусочки массой 50-100 гр., удаляют сухожилия, пленки)
* Включают в работу проталкивают деревянным толкателем
* После окончания работы машину отключают, разбирают, промывают. **Техника безопасности:**
1. Вначале необходимо проверить правильность сборки.
2. Перед включением машины необходимо убедиться, что корпус мясорубки надежно закреплен.
3. Проверить заземление.
4. Проверить наличие резинового коврика.
5. Не разрешается проталкивать продукт руками для этого нужно пользоваться толкателем..
6. Подача мяса должна быть равномерной.
7. Запрещается допускать, что бы мясорубка работала в холостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины.
8. Нельзя работать на мясорубке без предохранительного кольца и оставлять без присмотра.
9. При длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.
10. Не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари, сахар или соль, так как эти продукты при­водят к быстрому изнашиванию и затуплению рабочих органов.
11. Запрещается прижимать продукт сильно к шнеку, так как это может вызвать перегрузку и порчу электродвигателя. 4. Заполните пустые колонки в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| *Возможные неисправности МИМ-105* | *Возможные причины.**Способы устранения* |
| Мясорубка не режет, а мнет мясо | Неправильная регулировка нажима гайкиВыключить электродвигатель, вынуть решетки, ножи и шнек, очистить их от жил и пленок,установить на место иотрегулировать нажимную гайку |
| Повышенный шум вредукторе или остановка двигателя | Нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой,Ослабить нажим гайкиПродукт переработки нагревается, а пленкии жилы наматываются на ножи. |
| Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи | Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решетокЗаточить и притереть ножи и решетки. |

**2.2. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации**

**Назначение:**

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**Форма:** экзамен (тестирование)

**Список вопросов к экзамену:**

**Раздел 1 Организация рабочих мест в предприятиях общественного питания различных типов и классов.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Основные классы предприятий общественного питания |
| 2 | Основные типы предприятий общественного питания |
| 3 | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания |
| 4 | Состав и планировка предприятий общественного питания |
| 5 | Приемка продовольственных товаров |
| 6 | Хранение и отпуск продуктов |
| 7 | Общие требования к производственным помещениям |
| 8 | Организация рабочих мест |
| 9 | Организация цехов (овощного, рыбного, мясного, птицегольевого, мясо-рыбного) с полным производственным циклом на сырье и полуфабрикатах |
| 10 | Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, инвентарь и инструменты |
| 11 | Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов |
| 12 |  Организация работы доготовочных цехов /горячего: супового, соусного отделений и холодного цехов/, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь. |
| 13 | Безопасность и охрана труда в цехах |
| 14 | Организация работы специализированных цехов /кондитерский цех/, назначение и характеристика |
| 15 | Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности. |

**Раздел 2. Техническое оснащение ПОП.**

1.Пищеварочные котлы стационарные. Назначение. Особенности эксплуатации.

2.Электрокофеварки. Правила эксплуатации.

3.Электрические сосисковарки. Устройство. Правила эксплуатации.

4.Сковороды электрические секционные модулированные.

5.Фритюницы. Назначение. Принцип работы.

6.Жарочные электрические секционные модульные шкафы. Назначение. Принцип работы.

7.Варочно-жарочное оборудование. Виды. Назначение.

8. Плиты. Назначение. Классификация.

9.Плиты электрические секционные. Назначение. Принцип работы.

10. Плиты газовые секционные модульные. Назначение. Принцип работы.

11.Правила безопасности труда при пользовании плитами.

12. Кипятильники электрические непрерывного действия, устройство.

13. Водонагреватели. Назначение. Устройство водонагревателя НЭ-15. 14.Правила эксплуатации кипятильников.

15. Мармиты. Назначение. Классификация.

16.Холодильное оборудование. Классификация. Виды хладоагентов, их применение.

17.Принцип действия холодильной машины.

18.Холодильные шкафы. Назначение. Устройство.

19. Холодильные камеры. Назначение. Устройство.

20. Холодильные прилавки и витрины. Назначение. Устройство.

21.Производственный травматизм.

22.Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.

**Задания для экзамена**

(часть А).

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Группа № \_\_\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

***Вариант*** 1

Выделите номер правильного ответа:

 *1.Особенностью ПОП является:*

 А)выполнение трех взаимосвязанных функций-производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции

 Б)выполнение функции-производство кулинарной продукции

В) выполнение функции-реализация продукции собственного производства

*2.П.О.П. - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется:* А)специализиованным кулинарным цехом Б)столовой В)рестораном

*3.Птицегольевой цех осуществляет обработку и производство п/ф из*:
 А) птицы и субпродуктов Б) мяса В) рыбы Г) субпродуктов Д) индеек

*4.Размораживают мясные туши в охлаждаемом помещении при температуре*:

А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов В) 10-15 С 2-3 часа

5.В мясо-рыбном цехе организовывают :

 А) одну технологическую линию обработки мяса и рыбы

 Б) две технологические линии обработки мяса и рыбы

 6.Деятельность выходных баз заключается:

А)организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления Б)накапливают товары для продажи в места потребления В)закупают товары у изготовителей, выходных и тргово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.

7.Централизованная доставка товаров на п.о.п.:

 А)осуществляется силами и средствами поставщика Б)обеспечивается самим п.о.п.

8. Стеллажный способ хранения предполагает:

А)продукция хранится на подтоварниках(когда можно складывать в штабель) Б)продукты хранят навалом в закромах, ларях. В)продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.

 9.Цикличное меню составляется на :

 А) 1день Б) 7-10дней В)на месяц

10. Меню детского питания составляется:

А)С учетом характера банкета и временем проведения

Б)на основе физиологических норм питания детей и подростков

В)с учетом 5-6 основных диет

11.Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях? А)администрация города, района Б)профсоюзный комитет предприятия В)администрация предприятия

 12. Отличительной особенностью обслуживания в ресторанах является? А)разнообразие блюд Б)расчет наличными деньгами В)организация досуга потребителей

 13.Что не является аппаратом включения машины:

А) рубильник Б) пакетные выключатели В) универсальные приводы

 14. Для какого цеха предназначен универсальный привод ПМ – 1,1:

 А) для овощного Б) для мучного В) для мясо-рыбного

 15. Какого способа очистки картофеля не существует: А) химического Б) физического В) механического

 16.Универсальным приводом называется устройство: А)состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов. Б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов. В) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов.

17.В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется: А)горячей водой Б)насыщенным паром В)горячим воздухом

18.Замена жира во фритюрнице производится через: А) 40ч. Б) 20ч. В) 10ч. Г) 5ч.

19.Во фритюрнице ФЭСМ-20 установлены нагревательные элементы: А) закрытого типа

без доступа воздуха Б) закрытого типа с доступом воздуха В) открытого типа

 20.Для нарезки гастрономических продуктов на п.о.п. используют:

 А) маслоделитель Б) хлеборезку В) слайсер Г) фризер

21.Мармиты предназначены для: А)демонстрации готовых блюд Б)кипячения воды В)кратковременного хранения блюд Г)приготовления блюд.

22.Линия самообслуживания предназначена для: А)раздачи I-х, II-х блюд, холодных закусок, молочнокислых продуктов, горячих напитков, сладких блюд и кондитерских изделий, работающих по методу самообслуживания. Б)подогрева тарелок и готовых блюд на раздаче.

23.Машина МП-800 предназначена для: А)нарезки вареных овощей Б)приготовления картофельного пюре В)протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.

24. Единовременная загрузка картофеля в машину МОК-250 составляет: А)6-7кг Б)11-15кг В)20-22кг Г)25-30кг

25.Машина МКП-60 предназначена для: А)нарезки вареных овощей Б)приготовления картофельного пюре В)протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.

 26.Просеивание муки происходит за счет колебаний сита в горизонтальной и вертикальной плоскости, совершая пространственные колебания, обеспечивающие прохождение через него муки и дальнейшее продвижение ее к разгрузочному устройству в: А)МПМ-800 Б)МС24-300 В)МПМВ-300

 27.Рабочим органом в тестомесильных машинах является: А)планетарный механизм Б)месительный рычаг В)дежа Г)электродвигатель

 28.Кипятильники работающие по принципу сообщающихся сосудов относят к: А)кипятильникам периодического действия Б) кипятильникам непрерывного действия. Выберите номера правильного ответа:

29. К водогрейному оборудованию не относится: А)кипятильник Б) автоклав Г)водонагреватель.

 30.К сковородам с косвенным обогревом относятся: А) СНЭ-0,2 Б)СКЭ-0,3 В)СЭСМ-0,5 Г)СЭ-2 Д)СКГ-0,3

31. Для приготовления рыбного фарша и п/ф в рыбном цехе используют оборудование: А) мясорубку Б) приспособление для протирания В) фаршемешалку Г) опалочный горн Д) размолочную машину Е) котлетоформовочную машину Ж) взбивальную машину

**Установите соответствие:**

32.Между маркой машины и ее назначением:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ПЛСК-63 | А) для протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса |
| 2.МП-800 | Б)для механической очистки картофеля, корнеплодов |
| 3.МОК-400 | В)для комплексной механизации процессов очистки сульфитации картофеля |

33.Между видом оборудования и непосредственно оборудованием:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.тепловое | а)передвижная тележка б)термостат | е)стойка для приборов |
| 2.немеханическое | в)стол для посуды  | ж)стол подставка |
| 3.транспортирующее | г)мармит | з)холодильная витрина |
| 4.холодильное | д) тепловая стойка | к)охлаждаемый стол |
|  |  |  |

**Установите правильную технологическую последовательность**:

34.Первичной обработки овощей: А)сульфитация Б)сортировка В)доочистка Г)калибровка Д)измельчениеЕ)мытье Ж)очистка

 **35**. ПГ-0,6 МС2-150 – Расшифруйте?

 **Задание для экзамена**

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_курс \_\_\_\_

***Вариант 2***

Выделите номер правильного ответа:

1.В зависимости от характера производства п.о.п. подразделяются:

 А)заготовочные Б)доготовочные В)с полным циклом производства Г) заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства

 2.П.О. П. предназначенное для изготовления п\ф из мяса, рыбы, овощей и снабжения ими доготовочных предприятий называется:

А)специализиованным кулинарным цехом Б)столовой В)рестораном

3.Размораживают туши мяса в дефростере при температуре:

А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов В) 10-15 С 2-3 часа

 4.Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют:

А) дефростацией Б) фиксацией В) размораживанием

5.Мясо-рыбные цехи организуются на п.о.п. :

А) средней мощности с полным производственным циклом Б) заготовочных предприятиях В) средней мощности с неполным производственным циклом

6.Срок проверки качества скоропортящихся продуктов: А)24ч Б) 12ч В)10 дней

7.Деятельность торговых баз заключается:

А)организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления Б)Накапливают товары для продажи в места потребления В)закупают товары у изготовителей, выходных и тргово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.

 8.Децентрализованная доставка товаров на п.о.п. :
А)осуществляется силами и средствами поставщиков Б)обеспечивается самим п.о.п.

 9. План-меню составляется на: А) 1день Б) 7-10дней В)на месяц

10.Насыпной способ хранения предполагает:

А)продукция хранится на подтоварниках(когда можно складывать в штабель) Б)продукты хранят навалом в закормах, ларях. В)продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.

 11. Меню диетического питания составляется:

А)С учетом характера банкета и временем проведения Б)на основе физиологических норм питания детей и подростков В)с учетом 5-6 основных диет

12. К какому типу п.о.п. относится кафе-молочное:

 А)специализированное Б)специальное В)узкоспециализированное

13. Привод называется универсальным т.к.:

А)может выполнять разные технологические операции; Б)может выполнять одну технологическую операцию.

14. Механизм предназначенный для приготовления рыбного или мясного фаршей называется: А)мясорыхлитель Б)фаршемешалка В)мясорубка.

15.Сменный механизм, предназначенный для нарезания кусочков мяса перед его обжариванием, называется:

А) фаршемешалка Б)мясорыхлитель В)мясорубка.

 16.В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры:

А)остается на дне Б) убирается поваром вручную Г)отводится по трубопроводу в канализацию.

17. Защита тенов от «сухого хода» производится с помощью:

 А)реле давления Б)электрода В)блока управления.

18. При подключении тенов к работе у фритюрницы ФЭСМ-20 загорается:

 А) красная лампочка Б)желтая лампочка В)зеленая лампочка.

19. В сковороде СЭ-0,45 в качестве нагревательных элементов используются:

А) кассеты с электронагревателями Б) электрические спирали В) тены Г) лампы инфракрасного излучения.

 20. Сковорода СЭСМ-0,2 имеет А) косвенный обогрев Б) непосредственный обогрев

21.Мармитом настольного исполнения является: А)МСЭ-110К Б)МЭП-20 В)МНЭ-45 22.Определите тип мармита подогрев блюд, в котором происходит за счет нагрева конфорок: А)МСЭСМ-50 Б)МСЭ-110 В)МЭП-60 Г)МСЭСМ-2

 23. Несоусные блюда размещают для хранения: А)непосредственно в мармитах Б)на противнях в тепловом шкафу В)в функциональных емкостях

 24.Способ очистки картофеля при котором картофель обрабатывают паром в автоклавах под давлением, а затем в роликовой моечно-очистительной машине называется: А)щелочным Б)паровым В)комбинированным Г)термическим Д)механическим

25. В МКП-60 зазор между лопастью и дном котла составляет:

 А)не менее 5мм Б)не более 5мм В)более 10мм

26. Нарезка овощей происходит за счет продавливания их поршнем через неподвижную ножевую решетку в машинах:

А)дискового типа Б)роторного типа В)пуансонного типа Г)комбинированного типа

 27.Во взбивальных машинах сменные механизмы взбивателей крепятся к:

А)кронштейну Б)рабочему валу В)платформе

28.К какому виду оборудования относят плиты:

А)универсальному Б)специализированному

Выберите номера правильного ответа:

 29. По виду энергоносителя водогрейное оборудование классифицируется:

А)паровые Б)автоматизированные В)газовые Г)непрерывные Д)электрическиеЕ)твердотопливные.

30.К сковородам с непосредственным обогревом относятся:

А) СНЭ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В)СЭСМ-0,2 Г)СЭ-2 Д)СКГ-0,3.

 31. Выберите плиты, изделия на которых, готовят непосредственно на жарочной поверхности:

 А) ПЭСМ-4 Б) ПЭСМ-1Н Б) ПЭСМ-4ШБ Г) ПЭСМ-2НШ

32.Установите соответствие между маркой машины и ее рабочими органами:

|  |  |
| --- | --- |
| Марка машины | Рабочие органы |
| 1.МКП-60 | А)дисковый нож |
| 2.МРО-200 | Б)головка взбивателя с лопастью |
| 3.МОК-250 | В)диск с абразивным покрытием  |
|  | Г)комбинированные ножи |

33.Установите соответствие между мармитом и его назначением:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.МСЭСМ-3 |  а) настольный для сохранения в горячем состоянии I-х, II-х блюд. |
| 2.МНЭ-45 | б)для кратковременного хранения II-х блюд, гарниров |
| 3.МСЭСМ-50 | в)для кратковременного хранения первых блюд в наплитных котлах |

34.Установите последовательность подготовки к работе МПМ-800:

А)проверяют на холостом ходу Б)в рабочую камеру устанавливают сито В)проверяют сан. состояние Г)закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом Д)проверяют заземление Е)под разгрузочный лоток подставляют тару.

35.Расшифруйте:

ПХ-0,6 МС6-10

**Критерии оценки тестовых заданий:** Оценка выполнения заданий осуществляется в % правильных ответов от количества вопросов теста:

100 – 85 % – отлично

84 – 70 % – хорошо

69 – 50 % – удовлетворительно

менее 50% - неудовлетворительно

(часть Б).

Типовые задачи: решение ситуаций

Ситуация 1.

Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- ассорти рыбное;

- салат «Оригинальный»;

 - салат «Аргентинское танго»;

- ассорти мясное;

- заливное из дичи.

Дать характеристику рабочих мест.

Ситуация 2.

В столовую поступил заказ на салат «Салат из свежих помидоров и огурцов» на 12 порций.

Составьте технологическую карту на «Салат из свежих помидоров и огурцов»

Ситуация 3

Предприятие открыло новый цех по выпечке мучных кондитерских изделий.

Как нужно оборудовать цех?

**Инструкция к выполнению задания на экзамене:**

Задания включают: тестирование (часть А) и решение ситуационной задачи (часть Б).

На тестирование отводится 35 мин.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения 20 мин.

Работу подпишите, указав № варианта

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания части Б – 30 минут.

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи:**

На 5 баллов оценивается ответ, если обучающийся с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно описывает тактику действий

4 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками , по существу правильно ответил на вопрос, но допустил небольшие погрешности в ответе

3 балла выставляется, если обучающийся недостаточно, с существенными ошибками ответил на некоторые вопросы ситуационной задачи (50% ответов верно описаны).

2 балла выставляется, если студент имеет очень слабое представление о решении вопросов в ситуации или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи.

**3. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНЫЕ ИСТОЧНИКИ**

**Основные источники**:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Уч-к для студ.учреждений сред. Проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд. Стер.- М.: Изд.центр «Академия», 2017. – 240с.

 **Дополнительные источники:**

1. Арустамов, Э. А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для СПО.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 208 с.

2. Золин В.П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник .-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2008- 288 с.

3. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : «Дашков и К°», 2008. - 328 с.

4. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. - 11 - е изд, испр, и доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2011. - 373 с. (15) 2007

5. Морозов, М. А. Работа на контрольно - кассовой технике и расчёты с покупателями: учебное пособие для нач. проф образования.-М.: Академия, 2013.- 192 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

2. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда.

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

6. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

7. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

8. www.restoracia.ru