

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Актанышский технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АТТ
Л.Я.Шамсунова
«29» 08 2021г

**КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

43.02.15 - «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3года 10 мес.
На базе основного общего образования
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.12.2016 N 44828).

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Примерной программы учебной дисциплины ОП.03 техническое оснащение предприятий питания рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»(протокол №14от 30.11.2022г.);

Локального акта от 29 августа 2023 г. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ профессиональных модулей

- Рабочей программы воспитания, утвержденной 29 августа 2023г.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии специальных дисциплин и мастеров п/о

Разработал преподаватель:

подпись, инициалы фамилия

Протокол № _____

« ____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК

подпись, инициалы фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	9
3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ.....	13
4. ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА ПО ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»	15
5. ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ НА ЗАДАНИЯ.	15

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения КОС

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности работа на технологическом оборудовании на предприятиях общественного питания, составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

1. Formой аттестации по междисциплинарного курса является экзамен

Учебная дисциплина	Форма промежуточной аттестации	Форма контроля
ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»	экзамен	- задания по билетам

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке общие компетенции.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

- 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания;

уметь:

-Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
-Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

знать:

- Характеристики основных типов организации общественного питания;
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- Учет сырья и готовых изделий на производстве;
- Устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- Правила их безопасного использования;
- Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен</p>
<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен</p>
<p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен</p>
<p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - экзамен</p>
<p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - экзамен</p>

способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
Умение: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; экзамен
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4	ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;

<p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;</p>
<p>оценивать эффективность использования оборудования;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;</p>
<p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;</p>
<p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;</p>
<p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;</p>
<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4</p>	<p>ЛР 6, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19-20</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;</p>

Пакет документов для экзаменатора по ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Для выполнения работы по ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» отводится 40 минут. Работа состоит из 4 вариантов по 10 вопросов. В предложенных вариантах контрольно – измерительных материалов задания дифференцированы по уровням сложности. Задания с выбором правильного ответа обеспечивает студентам удовлетворительную оценку и является основой для наращивания оценки. Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задания №1, 2, 3,8, №9, №10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Спецификация контрольно оценочных средств

2. Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9, №10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

1 вариант

- 1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
 - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
 - б) гладкую;
 - в)покрытую несъемными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки.
 - а) рабочий вал с лопастями;
 - б) шнек;
 - в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.
- 7.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
 - а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
- 8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
- 10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только

после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение-пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

2 вариант.

1. *Дать определение понятию «Рабочие органы машины».*
2. *Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.*
3. *Правила эксплуатации электрических плит.*
4. *Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.*
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
5. *Рабочие органы в тестомесильной машине.*
 - а) дежа;
 - б) рычаг месильный;
 - в) электродвигатель.
6. *Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.*
7. *Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:*
 - а) работающие на сырье 2-3 наименований;
 - б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
 - в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
8. *Организация работы овощного цеха.*
9. *Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.*
10. *Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.*

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение-пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

3 вариант

1. *Перечислите машины для обработки мяса.*
2. *Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.*
3. *Дать характеристику производственной деятельности столовой.*
4. *Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:*
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.

5. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий. а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
8. Дать определение понятию «Технологическая линия».
9. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
10. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания

Задания.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются.

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.
2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
 - а) бачок;
 - б) сменные взбиватели;
 - в) электродвигатель.
5. Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.
6. Дать определение понятию « Общедоступные ПОП
 - А) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта; б) обслуживают определенный контингент; в) обслуживание небольших коллективов.
7. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
 - а) для большей загрузки в рабочую камеру;
 - б) для равномерной очистки;
 - в) для быстрой загрузки.
8. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
9. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.
10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4балла	4 балла
Задания №1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

Пакет документов для экзаменатора по оп.03 «техническое оснащение организаций питания»

Правильные ответы на задания.

1 вариант.

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
 2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
 3. М – машина; Р – резательная; О – овощей; 200 – кг в час.
 4. а).
 5. в).
 6. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный; М – модулированный; 2К – 2 камеры.
 7. а).
 8. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
 9. Универсальные приводы, хлебoreзки, слайдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
- Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
 2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
 3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
 5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
- а) б)
С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7. в).
 8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
 10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста

3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
 1. проверка санитарного и технического состояния машины. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру. проверка работы машины на « холостом ходу». загрузка машины картофелем.
- контролировать работу машины. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
- Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

4.а)

5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; –модульный; 3- комфорки.

М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7.в).

8.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

9.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи. 10. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

М – машина; К – картофеля; П – пюре; 60 – кг в час.

Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5)М – машина; К – картофеля; П – пюре; 60 – кг в час

6.а).

7.б)

8.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тенами.

10. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день

Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания №1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

Данный комплект экзаменационных билетов состоит из 20 билетов. Объем проверяемых знаний и умений, заложенный в комплектах билетов, соответствует обязательному минимуму, определенному в федеральном компоненте государственного стандарта по ОП 03 Техническое оснащения ПОП

Экзаменационные билеты составлены таким образом, что их содержание охватывает все основные разделы и темы. В каждый билет, учитывая степень их сложности, включены три вопроса из разных разделов программы с целью расширения диапазона проверки теоретических знаний по данной дисциплине.

Вопросы включают в себя проверку знаний по технологии приготовления мясных, рыбных блюд, блюд из с/х птицы, дичи, блюд и гарнир из овощей, круп бобовых и соусов сложного

приготовления, правил санитарии и гигиены, техническое оснащение и безопасным приемам работы.

Экзамен по ОП 03 Техническое оснащения ПОП, на базовом уровне должен определить у студента уровень технико-технологической грамотности, технологической культуры, а также оценить уровень приобретенных умений в прикладной творческой деятельности, их социально-трудовой адаптации на основе профессионального самоопределения.

Итоговая оценка за ответ на экзамене выводится как среднее арифметическое из оценок, определяемых отдельно по каждому из трех вопросов билета.

Критерий оценок.

Отметка «5» за каждый вопрос ставится при условии, что экзаменуемый:

- логически верно изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объёму и глубине их раскрытия в учебнике базового или профильного уровня;
- правильно использовал научную, профессиональную терминологию в контексте ответа;
- верно, в соответствии с вопросами охарактеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки;
- проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Оценка «2» ставится, если экзаменуемый обнаружил незнание большей части теоретического материала, допустил ошибки в формулировке определений и правил, искажающих смысл, беспорядочно излагая материал. А также, оценка «2» отмечает серьезные недостатки в подготовке экзаменуемого, которые свидетельствуют о серьёзном непонимании темы и слабом владении умениями и навыками.

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 1 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

Жарочный шкаф. Устройство, принцип действия
Техника безопасности при работе
Сборка и разборка мясорубки (производственной)

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 2 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

Плита электрическая. Устройство, принцип действия,
Техника безопасности при работе
Оснащение овощного цеха оборудованием

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования

Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 3 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Мясорубка. Устройства, принцип работы
2. Техника безопасность при эксплуатации
3. Оснащение мясного цеха оборудованием

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования

Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 4 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Взбивальная машина. Устройства, принцип работы
2. Техника безопасность при работе
3. Оснащение горячего цеха оборудованием

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования

Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 5 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Машина для измельчения мяса. Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасность при эксплуатации
3. Перечислите сменные механизмы взбивальной машины

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования

Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 6 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Машина для просеивания муки. Устройство, принцип работы
2. Техника безопасность при работе
3. Цветная маркировка доск, принцип работы на доске

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования

Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 7 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Тестомесильная машина. Устройство, принцип работы
2. Техника безопасность при работе
3. Сборка и разборка мясорубки (производственный)

Министерство образования и науки РТ

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования

Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 8 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Тестораскаточная машина. Устройство, принцип работы
2. Техника безопасность при работе

3. Оснащение кондитерского цеха оборудованием

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 9 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Блендер бытовой Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасности при работе
3. Перечислите сменные механизмы взбивальной машины

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 10 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдино
---	---	---

1. Пароконвектомат. Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасности при работе
3. Назначение сменных механизмов взбивальной машины

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 11 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	---	--

1. Машина для вакуумирования. Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасности при работе
3. Перечислите виды холодильных оборудований

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 12 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	---	--

1. Слайсер. Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасности при эксплуатации
3. Пожарная безопасность в ПОП

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 13 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	---	--

1. Картофелеочистительная машина. Устройство, принцип действие
2. Техника безопасности при работе.
3. Первая помощь при ударе током

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 14 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	---	--

1. Электрофритюрница. Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасность при работе
3. Перечислите виды цехов в ПОП

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 15 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Овощерезательная машина Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасность при работе
3. Перечислите холодильные оборудования

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 16 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Варочное оборудование Устройство, принцип действие.
2. Техника безопасность при работе
3. Цветная маркировка доск, принцип работы на доске

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 17 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Классификация машин. Основные части и детали машин.
2. Перечислите тепловые оборудования
3. Первая помощь при ожогах

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 18 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

- 1.
- 2.
- 3

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования
Актанышский технологический техникум

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 19 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Кипятильник. Устройства, принцип работы
2. Техника безопасность при работе в режущими предметами
3. Перечислите механические оборудования

Рассмотрено на заседании МК Председатель _____	Экзаменационный билет № 20 ОП 03 Техническое оснащения ПОП	«Утверждаю» Зам. директора по учебной работе _____ Р.Р.Садртдинов
---	--	--

1. Оборудование для раздачи пищи. Мармит. Устройства, принцип работы.
2. Техника безопасность при эксплуатации
3. Перечислите виды цехов в ПОП