

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Утверждаю
Директор колледжа
_____ И.А. Нигматзянов

Контрольно-оценочные средства
по учебной дисциплине

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от 09.12.2016 г. №1569

Классификация: Повар, кондитер
(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППКРС-
3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования-
естественнонаучный

п.г.т. Апастово, 2021 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Разработчик: Захарова Луиза Викторовна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин.

Рассмотрена на педагогическом совете

Протокол № 1 от 30 августа 2021 года

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	7
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	9
	3.1. Формы и методы оценивания	9
	3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	10
4.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	17
4.1.	Объекты оценивания.....	17
4.2.	Задания для оценки освоения дисциплины	17
	4.2.1. Вопросы билетов по дисциплине.....	18
	4.2.2. Требования к портфолио работ	24
4.3.	Время на подготовку и выполнение.....	25
4.4.	Оценка образовательных достижений.....	25
5.	Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при подготовке к аттестации.....	25
6.	Основная учебная, справочная и методическая литература, используемая при подготовке к аттестации	26

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины (ОП.03) «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.09. Повар, кондитер** следующими умениями, знаниями, которые формируются профессиональными и общими компетенциями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Таблица 1

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	лать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов 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
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

Код	Наименование 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 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 поддержание 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

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

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

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
уметь: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Умеет правильно организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	Практические работы. Самостоятельные работы. Дифференцированный зачет
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Умеет правильно определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно	Умеет правильно подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	

ориентироваться в экстренной ситуации.		
знать: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Воспроизведение текста терминов и понятий грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	Устный опрос. Письменный опрос. Дифф.зачет
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Воспроизведение текста возможных источников загрязнения грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
- правила охраны труда в	Воспроизведение текста грамотно,	

организациях питания.	последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.	
-----------------------	--	--

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине **ОП.03«Техническое оснащение и организация рабочего места»**, направленные на формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК). Контроль и оценка освоения учебной дисциплины **ОП.03«Техническое оснащение и организация рабочего места»** по разделам и темам рабочей программы представлены в таблице 3.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 3

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Итоговая аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК,ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК
Раздел 1, 2			Дифференцированный зачет	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организации питания	Устный опрос Письменный опрос Практическое занятие. Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Устный опрос Письменный опрос Практическое занятие Тестирование Самостоятельная работа	П.К 1.1-1.4 П.К 2.1-2.8 П.К 3.1-3.6 П.К4.1-4.5 П.К5.1-5.5 ОК 1- 11		

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Тема: «Классификация и характеристика основных типов организаций питания»

Вопросы для устного опроса

1. Какие учреждения относят к предприятиям общественного питания?
2. По каким признакам классифицируются все ПОП?
3. Перечислите типы ПОП. Назовите краткую характеристику каждого.
4. Какие услуги населению могут предоставлять ПОП?
5. На основании каких признаков размещаются все ПОП?
6. Назовите нормативные правовые акты РФ, которые регулируют деятельность организаций питания.
7. Какие требования предъявляются к составу и планировке помещений ПОП?

Тест

Вариант 1

1. Перечислите типы предприятий общественного питания.
-

2. Кафетерий размещают в

- А. ресторанах;
- Б. барах;
- В. крупных магазинах;
- Г. столовых.

3. Столовые бывают:

- А. заготовочные;
- Б. доготовочные;
- В. с полным циклом производства

4. Класс ресторана может быть:

- А. высшей;
- Б. люкс;
- В. первой;
- Г. второй

5. Бары размещают в:

- А. ресторанах;
- Б. кафе;
- В. Столовых;
- Г. закусочных.

6. Специализированные цеха по производству полуфабрикатов могут размещаться:

- А. при доготовочных ПОП;

- Б. при овощехранилищах;
 - В. при мясокомбинатах.
7. В буфетах реализуют:
- А. 1,2,3 – блюда и закуски;
 - Б. напитки;
 - В. булочные изделия, кондитерские и табачные изделия.

Ответьте на вопрос.

8. В какой зоне города размещают рестораны и бары?
9. Назовите предприятия общественного питания с самообслуживанием.
10. **Продолжите предложение.**
Фабрика – заготовочная – это.....

Вариант 2

1. Закончите предложение.

По производственно-торговому признаку предприятия общественного питания делят на.....

Выберите правильный ответ.

2. Крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят фабрика заготовочная и доготовочные предприятия работающие по единой производственной программе

- А. фабрика заготовочная;
 - Б. специализированные цеха;
 - В. комбинат питания.
3. Рестораны бывают:
- А. заготовочные;
 - Б. доготовочные;
 - В. с полным циклом производства

4. Класс кафе может быть:

- А. первый;
- Б. второй;
- В. третий;
- Г. не имеет класса.

5. Буфеты размещают в:

- А. магазинах-кулинарии;
- Б. кинотеатрах;
- В. школах.

6. С полным циклом производства продукции могут быть:

- А. рестораны;
- Б. закусочные;
- В. Буфеты;
- Г. столовые.

7. В барах реализуют:

- А. 1,2,3-блюда;
- Б. напитки и закуски;

В. хлебобулочные и кондитерские изделия.

Ответьте на вопросы.

8. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?

9. В какой зоне города размещают общезаводские столовые, магазины-кулинарии?

10. **Продолжите предложение.**

Комбинат питания - это.....

Эталон ответа

Вариант 1

1. Рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.

2. В

3. Б.В.

4. А. Б. В.

5. А.

6. Б. В..

7. В.

8. Жилищно-административной зоне.

9. Столовая, кафе, закусочная.

10. Фабрика – заготовочная – это крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других ПОП и предприятий розничной торговли.

Вариант 2

1. делят на заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства, торговые, раздаточные.

2.В.

3. В. 4. Г.

5. Б. В.

6. А. Г.

7. Б. В.

8. Производство кулинарной продукции; реализация кулинарной продукции; организация ее потребления.

9. Промышленной зоне.

10. Комбинат питания – это производственно-хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных, доготовочных ПОП с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

Тема: «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»

Вопросы для устного опроса

1. Продолжите предложение:

- Заготовочные предприятия ОП – это производственные предприятия, _____
- Доготовочные предприятия ОП – это предприятия, _____
- Раздаточные предприятия ОП – это предприятия, _____
- Производство – это _____
- Технологическая линия – это _____
- Мясной цех – это _____
- Рабочее место должно отвечать следующим требованиям _____

2. В каком цехе необходимо разместить перечисленное оборудование: жарочный шкаф, электросковорода, котёл пищеvarочный, фритюрница, гриль, универсальный привод, электроплита?

3. Какие критерии учитывают при организации рабочего места?

4. Назовите технологические линии овощного цеха.

5. На каких предприятиях размещают поточно-механизированные линии по обработке мяса, птицы и рыбы?

6. По какому принципу располагают рабочие места в цехе?

Тест

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема: Характеристика предприятий общественного питания

1. Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1. Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3. Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4. Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4. Предприятия общественного питания с применением самообслуживания

5.Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б.изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1. а	1. б
2. а	2. б
3. в	3. а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7. а	7. в
8. в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задания для оценки знаний по Разделу 2 «Общие сведения об основных видах оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Вопросы для устного опроса

1. Классификация механического оборудования.
2. Что такое машина?
3. Назовите основные части машины.
4. Перечислите требования к материалам для изготовления машин.
5. Что такое деталь?
6. Аппараты включения, защиты, контроля, управления.
7. Техническая документация машин.
8. Назовите общие правила эксплуатации основного технологического оборудования.

Задания для оценки знаний по теме 2.1 «Механическое оборудование»

Вопросы для устного опроса

1. Сущность механического способа очистки.
2. Для чего рабочий инструмент машин и механизмов имеет волнистую поверхность?
3. Почему загрузка и выгрузка овощей должны производиться во время работы машины?
4. Почему овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?
5. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?
6. Какие машины имеют блокировочные устройства и какова их роль?
7. Какие машины и механизмы имеют сбрасыватель и какова его роль?
8. Почему картофель для протирания должен быть горячим?
9. Какие рабочие инструменты мясорубки укрепляются неподвижно?
10. Последовательность сборки рабочих инструментов мясорубки для получения рубленой, котлетной и паштетной массы.
11. От чего зависит качество фарша?
12. Для чего рабочая камера мясорубки имеет грани с внутренней стороны?
13. Какие приспособления у мясорубок обеспечивают технику безопасности при их эксплуатации?
14. Как обеспечивается техника безопасности во время эксплуатации рыбоочистительных машин?
15. Как очищаются труднодоступные места рыбы?
16. Почему поршни в котлетоформовочной машине перемещаются по вертикали?
17. Как регулируется масса изделий в котлетоформовочной машине?
18. Каким образом осуществляется панировка изделий в котлетоформовочной машине?

19. Цель просеивания муки.
20. Почему во время работы просеивателя воронка должна быть доверху заполнена мукой?
21. Какое движение совершает месильный рычаг?
22. Каково назначение электроблокировки в тестораскаточной машине?
23. Как регулируется толщина раскатки теста?
24. Как устроена коробка скоростей сменного взбивального механизма?
25. Какое движение совершает взбиватель в машинах и механизмах взбивания продуктов?
26. Правила безопасной эксплуатации весового оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.
27. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.
28. Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы.
29. Основные принципы подбора необходимого оборудования для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба.

Задания для оценки знаний по теме 2.2 «Тепловое оборудование»

Вопросы для устного опроса

1. Классификация основного теплового оборудования по различным признакам.
2. Принципы подбора необходимого теплового оборудования.
3. Как определить наличие воды в парогенераторе?
4. Каково назначение электроконтактного манометра и предохранительного клапана?
5. В каком случае в пароводяной рубашке и в самом котле может образоваться вакуум?
6. Как удаляется воздух из рубашки котла?
7. Чем представлена защита от «сухого хода» в стационарном котле?
8. Какая роль сигнальных ламп на пульте управления?
9. С помощью какого устройства регулируется уровень воды в парогенераторе в паровых варочных аппаратах?
10. Назначение реле давления в пароварочных аппаратах?
11. Куда отводится образующийся конденсат в пароварочных аппаратах?
12. Преимущества использования рисоварок?
13. Назовите основные части плиты электрической.
14. Как рекомендуют остужать жарочную поверхность плиты электрической?
15. Назначение бортовой поверхности плиты.
16. Для чего предназначен маховик в сковороде электрической?
17. Санитарная обработка плиты и сковороды электрических.
18. Назначение «холодной зоны» фритюрницы.
19. Устройство жарочного шкафа.
20. Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования.

21. Возможные неисправности при работе варочного оборудования, способы их устранения.
22. Правила безопасной эксплуатации жарочно-пекарского оборудования.
23. Возможные неисправности при работе жарочно-пекарского оборудования, способы их устранения.
24. Правила безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.
25. Возможные неисправности при работе многофункционального теплового оборудования, способы их устранения.
26. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.
27. Возможные неисправности при работе водогрейного оборудования, способы их устранения.

Задания для оценки знаний по теме 2.3 «Холодильное оборудование»

Вопросы для устного опроса

1. Классификация основного холодильного оборудования.
2. Значение холодильного оборудования.
3. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
4. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?
5. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
6. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
7. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?
8. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
9. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя?
10. Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность?
11. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?
12. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
13. Принципы подбора необходимого холодильного оборудования.

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

Оценка освоения дисциплины предусматривает проведение экзамена.

4.1. Объекты оценивания:

Портфолио.

Экзамен.

4.2. Задания для оценки освоения дисциплины

4.2.1. Экзаменационные билеты для экзамена по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Билет 1.

1.Классификация предприятий общественного питания.

2.Правила безопасной эксплуатации весового оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса обработки овощей. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля

Билет 2.

1.Характеристика столовых, ресторанов, кафе, буфетов, баров, предприятий быстрого обслуживания.

2. Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы.

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления бульонов. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 3.

1.Виды услуг на предприятиях общественного питания.

2.Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 4.

1.Принцип размещения сети ПОП, перспективы развития.

2. Основные принципы подбора необходимого оборудования для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба.

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса обработки рыбы. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.

Билет 5.

1. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.
2. Последовательность сборки рабочих инструментов мясорубки для получения рубленой, котлетной и паштетной массы.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из вареных и припущенных овощей. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 6.

1. Требования к производственным помещениям.
2. Техника безопасности во время эксплуатации рыбоочистительных машин
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления заправочных супов. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 7.

1. Организация работы овощного цеха.
2. Классификация основного теплового оборудования по различным признакам
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 8.

1. Организация работы горячего цеха.
2. Устройство плиты электрической.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса обработки мяса. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.

Билет 9.

1. Организация работы холодного цеха.
2. Санитарная обработка электрической плиты и сковороды.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

Билет 10.

1. Организация работы кондитерского цеха.
2. Устройство жарочного шкафа.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления вторых горячих блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

Билет 11.

1. Требования к торговым помещениям.
2. Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления супов-пюре. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 12.

1. Организация работы раздаточных помещений.
2. Возможные неисправности при работе варочного оборудования, способы их устранения.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса обработки птицы. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки птицы.

Билет 13.

1. Правила мытья столовой и кухонной посуды.
2. Правила безопасной эксплуатации жарочно-пекарского оборудования.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления соусов на жидкой основе. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 14.

1. Виды контроля качества готовой продукции.
2. Возможные неисправности при работе жарочно-пекарского оборудования, способы их устранения

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из запеченных и фаршированных овощей. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 15.

1. Температурный и временной режимы хранения и реализации готовой кулинарной продукции.

2. Правила безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления бутербродов. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления соответствующих ингредиентов.

Билет 16.

1. Виды раздачи и эксплуатация мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания.

2. Возможные неисправности при работе многофункционального теплового оборудования, способы их устранения.

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 17.

1. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.

2. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из отварного и жареного мяса. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

Билет 18.

1. Значение и требования к организации снабжения ПОП.

2. Возможные неисправности при работе водогрейного оборудования, способы их устранения.

3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления горячих блюд из яиц и творога. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

Билет 19.

1. Способы доставки сырья: централизованный, децентрализованный.
2. Классификация основного холодильного оборудования.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления холодных блюд. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления соответствующих ингредиентов

Билет 20.

1. Требования к складским помещениям.
2. Значение холодильного оборудования
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из мяса натуральной рубки и из котлетной массы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 21.

1. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.
2. Жарочно – пекарное оборудование: грили, пароконвектомат и конвектомат. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из осетровой и из фаршированной рыбы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 22.

1. Материальная ответственность.
2. Оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.
Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления холодных закусок. Указать правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления соответствующих ингредиентов.

Билет 23.

1. Документальное оформление поступления сырья на производство.
2. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из тушеного мяса. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 24.

1. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции.
2. Принципы подбора необходимого холодильного оборудования
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления вторых мучных блюд. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

Билет 25.

1. Отчётность о реализации и отпуске изделий из кухни.
2. Машины кондитерского цеха. Машины для просеивания муки. Тестомесильные машины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 26.

1. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве
2. Машины кондитерского цеха. Взбивальные машины. Миксеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления холодных супов. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 27.

1. Формы обслуживания посетителей.
2. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из отварной и жареной сельскохозяйственной птицы. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования

Билет 28.

1. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления блюд из мясопродуктов и субпродуктов. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 29.

1. Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям
2. Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления соусов. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Билет 30.

1. Принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям
2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
3. Найдите решение производственной (профессиональной) задачи.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса приготовления молочных и сладких супов. Указать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

4.2.2. Требования к портфолио работ

Портфолио является одним из основных критериев для оценивания уровня подготовки обучающихся.

Тип портфолио – смешанный

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Самостоятельность сбора результатов (текущих, промежуточных) овладения определенными видами учебной, научной и творческой, социальной, коммуникативной, профессиональной деятельности.
2. Систематичность и регулярность самомониторинга. Обучающийся систематически отслеживает результаты своей деятельности в избранной им области, отбирает наиболее интересные работы в свое «досье», организует их в предусмотренную структуру. Именно эта работа и составляет сущность рефлексии, ради которой и используются данная технология.
3. Структуризация и логичность материалов, представляемых в портфолио, лаконичность письменных пояснений.
4. Аккуратность и эстетичность оформления Портфолио.
5. Целостность, тематическая завершенность материалов.
6. Наглядность и обоснованность презентации «Портфолио обучающегося»

4.3. Время на подготовку и выполнение:

подготовка ___ 1 ___ мин. ;
выполнение ___ часа ___ 40 ___ мин. ;
оформление и сдача ___ 4 ___ мин. ;+
всего _____ часа ___ 45 ___ мин.

4.4. Оценка образовательных достижений

На теоретические вопросы необходимо дать ответы.

Оценка «5» ставится в том случае, если ответы на вопросы полные и правильные.

Оценка «4» ставится в том случае, если ответы на вопросы содержат неточности или недостаточно полные.

Оценка «3» ставится в том случае, если в ответах содержатся грубые ошибки.

Оценка «2» ставится в том случае, ответы на вопросы даны неверные.

5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при подготовке к аттестации

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- рабочие столы;
- оборудование, инвентарь;
- комплект посуды;
- весы;
- термометр;
- комплект столовых приборов;

Информационные источники:

- лекции;
- интернет;

- справочная литература;
- учебник

6. Основная учебная, справочная и методическая литература, используемая при подготовке к аттестации

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / В.П.Золин. – М.: Издательский центр Академия, 2010.- 256с.
2. Золин В.Н. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М: «Академия», 2010-245 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятия общественного питания: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2010 – 432 с

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

Электронные издания:

1. 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>
1. 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>
2. 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/

3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
5. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.