

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Фонд оценочных средств

по учебной дисциплине

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 Повар, кондитер

код

профессия

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

1. Пояснительная записка

к фонду оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих учебную дисциплину «Техническое оснащение организация рабочего места».

ФОС разработан в соответствии требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», и рабочей программы учебной дисциплины.

В ФОС входят контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля (тестовые задания, темы для рефератов, перечень вопросов для устного опроса) и промежуточной аттестации в форме экзамена.

При изучении дисциплины студент должен знать:

3.1.Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3.2.Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3.Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.4.Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

3.5.Правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

уметь:

У.1.Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.2.Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

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

Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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, кролика
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 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
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	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять 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
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
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

2.Паспорт оценочных средств

№	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых знаний, умений, ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания реферат, защита отчетов по практическим занятиям;		3.2., 3.4.,У.1., У.2. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
2.	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, защита отчетов по практическим занятиям;		3.1., 3.3.,3.5.,У.3., У.4., ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
3.	Итоговая аттестация	промежуточный	Экзамен		

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии/специальности на весь период обучения

3. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

3.1. Тестовые задания по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Тема 1. Организация кулинарного и кондитерского производства

Задание 1.

1. Предприятие общественного питания:

- а) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- б) предприятие, предназначенное для реализации и (или) организации потребления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- в) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления

2. Совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания:

- а) Класс; б) Вид; в) Тип

3. Услуга общественного питания:

- а) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- б) показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей;
- в) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

4. При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

- а) ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;
- б) техническую оснащенность;
- в) методы обслуживания;
- г) квалификацию персонала;
- д) качество обслуживания;
- е) номенклатуру предоставляемых услуг;

ж) местоположение предприятия

5. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха:

- а) ресторан;
- б) бар;
- в) кафе

6. Норматив развития сети:

- а) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- б) показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей;

в) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

7. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

- а) ресторан;
- б) бар;
- в) кафе

8. Процесс обслуживания:

- а) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- б) показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей;
- в) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

9. Общеизвестное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:

- а) столовая;
- б) бар;
- в) кафе

10. Уровень ресторана характеризующийся изысканностью интерьера, высоким уровнем комфортности, широким выбором услуг, ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, широким выбором заказных и фирменных напитков:

- а) люкс;
- б) высший;
- в) первый

Тема 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Задание 1.

1. Для чего предназначена машина МОК-125:

- а) для очистки овощей;
- б) для нарезки овощей;
- в) для мойки овощей

2. Выберите из перечисленных способов очистки картофеля, применяемые на предприятиях общественного питания:

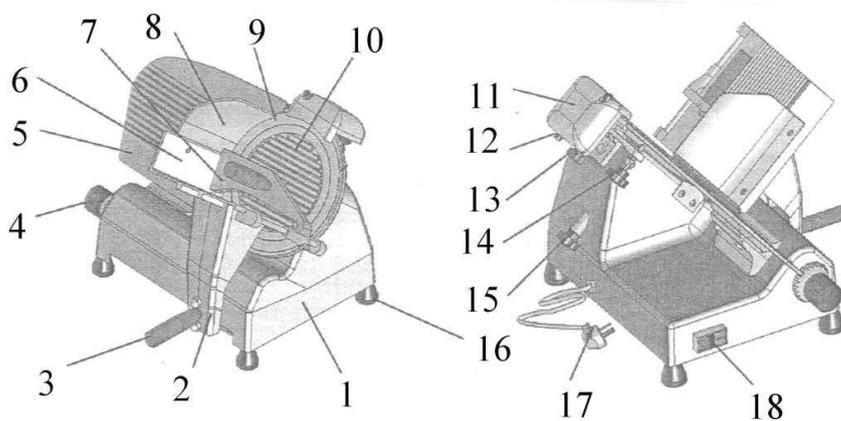
- а) щелочной; б) паровой; в) комбинированный; г) тепловой; д) механический

3. Относится ли к первичной обработке картофеля доочистка?

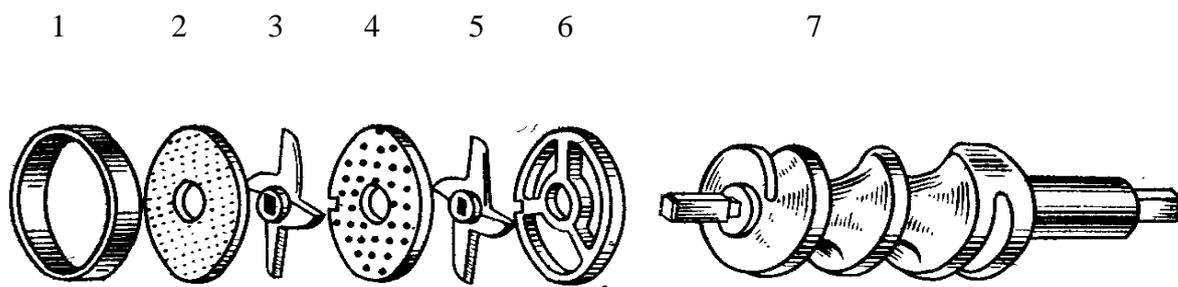
- а) относится; б) не относится
4. Допишите в последовательности недостающие узлы машины для очистки картофеля и корнеплодов:
- 1) корпус
 - 2)
 - 3) вращающийся конусный рабочий диск
 - 4)
5. Закончите предложение: После окончания работы на универсальной машине её отключают, разбирают,
6. Верно ли утверждение, что к работе на машине допускаются лица, закрепленные на данной машиной и сдавшие экзамены по ТБ?
- а) да; б) нет
7. Регулируется ли толщина нарезки овощей в овощерезке МС 10-160?
- а) да; б) нет
8. Из перечисленных ниже форм сырых овощей выберите те, которые нарезает овощерезательная машина МС 10-160:
- а) ломтики; б) кубики; в) дольки; г) соломка
9. Допишите предложение: Во время работы машины категорически запрещается _____
-

Задание 2.

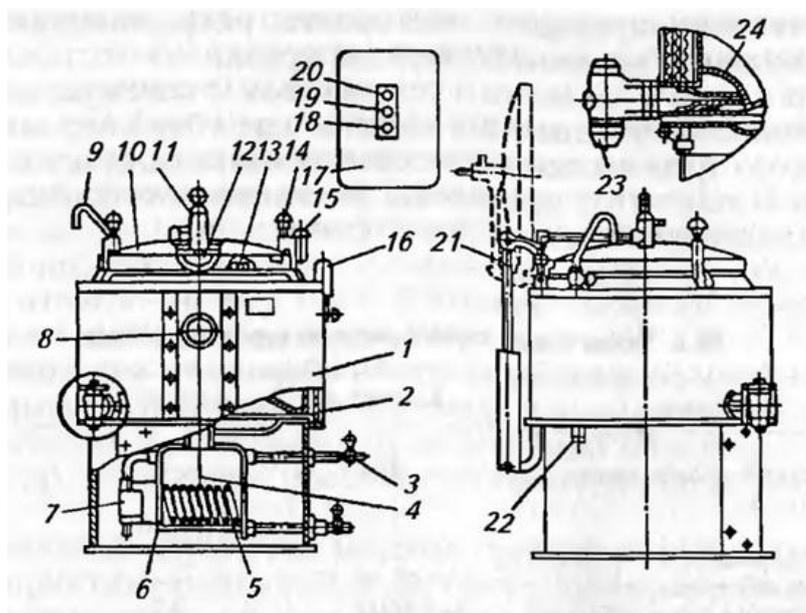
1. Обозначить на рисунке детали слайсера Sirman Anniversario LX 350



2. Обозначить на рисунке основной набор ножей и решеток мясорубки МИМ-500 (МИМ-105)



3. Обозначить на рисунке детали пищеварочного электрического котла КПЭ-100



3.2. Перечень вопросов для устного опроса по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Тема 1. Организация кулинарного и кондитерского производства

1. Какое предприятие называется предприятием общественного питания?
2. Дайте определение понятию услуга общественного питания.
Что такое процесс обслуживания на предприятии общественного питания?
3. Перечислите типы предприятий общественного питания.
4. Как называется совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания?
5. Какие факторы учитывают при определении типа предприятий общественного питания?

6. На какие классы по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются рестораны и бары ?
7. В чем отличие кафе от столовой?
8. Какова функция заготовочных предприятий?

Тема 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

1. Назовите изучаемые марки машин для нарезки вареных овощей
2. Что является рабочим органом в машине МС 18-160?
3. Что входит в приводную часть машины МРОВ-160?
4. Какой вид нарезки выполняет машина МРОВ-160?
5. Назовите главное условие, при котором можно проводить санитарную обработку машины?
6. Выберите из перечня, для каких операций предназначена машина МП-800:
 - 1) для нарезки сырых овощей
 - 2) для нарезки вареных овощей
 - 3) для протирания вареных овощей, творога, печени, рыбы и мяса
7. Что служит рабочей камерой в протирочной машине МП-800?
8. Какие механизмы протирают продукты машине МП-800?
9. Что входит в приводную часть машины МП-800?
10. С какой целью работу машины МП-800 проверяют на холостом ходу?
11. Назовите изучаемые марки машин для нарезки вареных овощей
12. Что является рабочим органом в машине МС 18-160?
13. Что входит в приводную часть машины МРОВ-160?
14. Какой вид нарезки выполняет машина МРОВ-160?
15. Назовите главное условие, при котором можно проводить санитарную обработку машины?
16. Выберите из перечня, для каких операций предназначена машина МП-800:
 - а) для нарезки сырых овощей
 - б) для нарезки вареных овощей
 - в) для протирания вареных овощей, творога, печени, рыбы и мяса
17. Что служит рабочей камерой в протирочной машине МП-800?
18. Какие механизмы протирают продукты машине МП-800?
19. Что входит в приводную часть машины МП-800?
20. С какой целью работу машины МП-800 проверяют на холостом ходу?
10. В чем сходство сковород непосредственного и косвенного обогрева?
11. В чем отличия сковород непосредственного и косвенного обогрева?
12. Устройство сковороды электрической СЭСМ-0,2
13. Правила эксплуатации СЭСМ-0,2.

14. Техника безопасности при работе с электросковородами
15. Что представляет собой косвенный обогрев?
 16. Правила эксплуатации сковороды электрической с косвенным нагревом СКЭ – 0,3
17. Техника безопасности при варке продуктов на пару
18. Устройство и назначение шкафа жарочного ШЖЭСМ-2К
19. Правила эксплуатации жарочных шкафов
20. Устройство пароконвектомата Abat
21. Назначение пароконвектомата Abat
22. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием
23. Техника безопасности при работе с пароконвектоматом Abat
24. Устройство шкафа расстоечного ШР-2
25. Назначение и устройство жаровни
26. Техника безопасности при работе на жаровне
27. Назначение фритюрниц
28. Устройство фритюрниц
29. Техника безопасности при работе на фритюрницах

3.3. Темы рефератов по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Тема 1. Организация кулинарного и кондитерского производства

1. Характеристика предприятий общественного питания:
 2. Составить схему структуры управления предприятием общественного питания
 3. Принципы организации кондитерского производства:
 4. Составление схемы планировки рабочих мест кондитерского процесса на предприятии общественного питания
- Составление схемы размещения оборудования для организации рабочего места кондитера.

Тема 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.
2. Машины для обработки овощей

3. Современное оборудование для обработки и нарезки овощей
4. Машины для обработки мяса и рыбы
5. Импортное оборудование для мясо-рыбного цеха
6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него
7. Сравнительная характеристика машин современного и импортного производства
8. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные аппараты.
9. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания

3.4. Практические занятия

Практическая работа №1

Тема: Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение цехов по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №2

Тема: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение цехов по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №3

Тема: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение цехов по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №4

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.

Цель работы: Проверить знания устройств и принцип работы машин для обработки овощей и картофеля и изучить правила безопасной эксплуатации

Практическая работа №5

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Цель работы: Проверить знания устройств и принцип работы машин для обработки мяса и рыбы и изучить правила безопасной эксплуатации

Практическая работа №6

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

Цель работы: Проверить знания устройств и принцип работы машин для теплового оборудования и изучить правила безопасной эксплуатации

Практическая работа №7

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.

Цель работы: Проверить знания устройств и принцип работы машин для многофункционального теплового оборудования и изучить правила безопасной эксплуатации

Практическая работа №8

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Цель работы: Проверить знания устройств и принцип работы машин для холодильного оборудования и изучить правила безопасной эксплуатации

4. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

Промежуточная аттестация (экзамен) проводится письменно в виде тестирования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде. Тестовые задания к экзамену приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

Тестовые задания к экзамену
по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»
для студентов, обучающихся по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ВАРИАНТ №1

1. Предприятие общественного питания это:

а) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;

б) предприятие, предназначенное для реализации и (или) организации потребления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;

в) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления

2. Совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания называется:

а) Класс; б) Вид; в) Тип

3. Услуга общественного питания это:

а) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

б) показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей;

в) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

4. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

а) ресторан;

б) бар;

в) кафе

5. Процесс обслуживания это:

а) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

б) показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей;

в) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

6. Кафе, столовые, и закусочные на классы:

а) подразделяются;

б) не подразделяются

7) По ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления бары бывают:

а) пивной;

б) видеобар;

в) салат-бар;

г) спорт-бар;

д) гриль-бар;

8. К закусочным или предприятиям быстрого обслуживания (fast food) относятся:

а) гриль-бар;

б) блинная;

в)пельменная;

г) столовая;

д) котлетная;

е) кафе

9. Предприятия, предназначенные для изготовления в широком ассортименте полуфабрикатов и комплексного снабжения ими предприятий доготовочных, розничной торговли и магазинов кулинарии:

а) Фабрики заготовочные;

б) Фабрики-кухни.

10. На предприятиях общественного питания должны быть предусмотрены:

- а) **аварийные выходы, лестницы;**
- б) **инструкции о действиях в аварийной ситуации;**
- в) **система оповещения;**
- г) **средства защиты от пожара.**

11. Вход в предприятие общественного питания должен обеспечивать:

- а) **одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход;**
- б) движение одного потока потребителей

12. Отделение предприятия общественного питания, предназначенное для механической обработки овощей и картофеля и приготовления из них полуфабрикатов:

- а) **овощной цех;**
- б) холодный цех

13. Для чего предназначена машина МОК-150:

- а) **для очистки овощей и картофеля;**
- б) для нарезки овощей;
- в) для мойки овощей

14. Выберите из перечисленных способов очистки картофеля, применяемые на предприятиях общественного питания:

- а) щелочной; б) паровой; в) комбинированный; г) тепловой; **д) механический**

15. Верно ли утверждение, что к работе на машине допускаются лица, закрепленные на данной машине и сдавшие экзамены по ТБ?

- а) **да;** б) нет

16. Регулируется ли толщина нарезки овощей в овощерезке МРО400-1000?

- а) **да;** б) нет

17. При измельчении на мясорубке к конечному продукту предъявляют следующие требования:

- а) **Мясной продукт должен быть измельчен без остатка;**
- б) **Мясной продукт должен быть измельчен без отжима сока**

18) К промышленным мясорубкам относятся:

- а) мясорубки производительностью до 10 кг/ч;
- б) мясорубки производительностью 10-1000 кг/ч;

в) мясорубки производительностью более 1000 кг/ч;

19. При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

а) ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;

б) техническую оснащенность;

в) методы обслуживания;

г) квалификацию персонала;

д) качество обслуживания;

е) номенклатуру предоставляемых услуг;

ж) местоположение предприятия

20. Слайсер используют:

а) для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

б) для нарезки овощей;

г) для измельчения мяса и рыбы

21. В каких машинах продукт обрабатывается в течение определенного времени, называемого временем обработки, а затем удаляется из рабочей камеры. После загрузки новой порции продукта процесс повторяется:

а) в машинах и механизмах периодического действия;

б) в машинах непрерывного действия

22. В каких машинах основные технологические операции выполняются машиной, ручными остаются только транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы:

а) в неавтоматических;

б) полуавтоматических;

в) автоматических.

23. Способ мытья овощей с одновременным воздействием воды и рабочих органов моечных машин:

а) гидравлический;

б) гидромеханический

24. К дисковой картофелеочистительной машине относятся:

а) **МОК -150;**

б) КНА-600М

25. Продолжите предложение: «Предназначенные для очистки овощи должны быть»

(Откалиброваны и тщательно вымыты)

26. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:

а) **столовая;**

б) бар;

в) кафе

27. Регулируется ли толщина нарезки овощей в хлеборезке МРХ-200?

а) **да;** б) нет

28. При нарезании овощей к конечному продукту предъявляют следующие требования:

а) **частицы продукта должны иметь заданную форму;**

б) **частицы продукта должны иметь заданный размер**

в) **частицы продукта должны иметь гладкую поверхность среза**

г) **из сочных продуктов не должен вытекать сок**

29. Предприятия общественного питания с неполным технологическим циклом:

а) выполняются все стадии и операции, начиная с приема и хранения сырья и заканчивая реализацией кулинарной продукции и организацией ее потребления;

б) **работают на полуфабрикатах.**

30. Овощерезательные машины, ножи которых в процессе резания остаются неподвижными, а продукт перемещается вращающимся ротором с лопастями:

а) дисковые;

б) **роторные**

ВАРИАНТ №2

1. При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

а) **ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;**

- б) техническую оснащенность;**
- в) методы обслуживания;**
- г) квалификацию персонала;**
- д) качество обслуживания;**
- е) номенклатуру предоставляемых услуг;**
- ж) местоположение предприятия

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха:

а) ресторан;

- б) бар;
- в) кафе

3. Норматив развития сети:

а) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

б) показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей;

в) совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

4. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:

а) столовая;

- б) бар;
- в) кафе

5. Уровень ресторана характеризующийся изысканностью интерьера, высоким уровнем комфортности, широким выбором услуг, ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, широким выбором заказных и фирменных напитков:

а) люкс;

- б) высший;
- в) первый

6. Совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания называется:

а) Класс; б) Вид; в) Тип

7. По концепции предоставляемых услуг и специфике обслуживания бары бывают:

а) пивной;

б) видеобар;

в) салат-бар;

г) спорт-бар;

д) гриль-бар;

8. К закусочным или предприятиям быстрого обслуживания (fast food) относятся:

а) пиццерия;

б) гриль-бар;

в) кафе;

г) пончиковая;

д) котлетная;

е) вареничная

9. Механическую кулинарную обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими производства своего предприятия, а также филиалов, магазинов кулинарии, мелкорозничной сети и т.д. производят:

а) в заготовочных цехах;

б) в доготовочных цехах

10. Крупные механизированные предприятия, выпускающие в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия доготовочные.

а) Фабрики заготовочные;

б) Фабрики-кухни

11. Согласны ли вы со следующим утверждением: «В предприятиях общественного питания с количеством мест в залах более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала»:

а) да;

б) нет.

12. Предприятия общественного питания с неполным технологическим циклом:

а) выполняются все стадии и операции, начиная с приема и хранения сырья и заканчивая реализацией кулинарной продукции и организацией ее потребления;

б) работают на полуфабрикатах.

13. Отделение предприятия общественного питания, предназначенное для приготовления холодных закусок, сладких блюд, супов и напитков.:

а) **Холодный цех;**

б) горячий цех

14. Относится ли к первичной обработке картофеля доочистка?

а) **относится;** б) не относится

15. Овощерезательные машины, ножи которых в процессе резания остаются неподвижными, а продукт перемещается вращающимся ротором с лопастями:

а) дисковые;

б) роторные

16. Из перечисленных ниже форм сырых овощей выберите те, которые нарезает овощерезательная машина МРО50-200:

а) **ломтики;** б) кубики; в) дольки; г) **соломка;** д) **брусочки**

17. Допишите предложение: Во время работы машины категорически запрещается _____

(Снимать рабочую камеру, поправлять и проталкивать застрявший продукт руками)

18. Для чего предназначена машина МИМ-300:

а) для очистки овощей и картофеля;

б) для нарезки овощей;

в) для мойки овощей;

г) для измельчения мяса и рыбы на фарш

19. В каких машинах процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно и непрерывно:

а) в машинах и механизмах периодического действия;

б) в машинах непрерывного действия

20. В каких машинах загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются оператором:

а) в неавтоматических;

б) полуавтоматических;

в) автоматических.

21. Продолжите предложение: «После окончания работы картофелеочистительной машины »

(Ее очищают, тщательно промывают струей воды рабочую поверхность от грязи и очисток, насухо вытирают наружную поверхность)

22. При очистке овощечистительных машин используют:

а) волосяные щетки;

б) металлические щетки

23. При нарезании овощей к конечному продукту предъявляют следующие требования:

а) частицы продукта должны иметь заданную форму;

б) частицы продукта должны иметь заданный размер

в) частицы продукта должны иметь гладкую поверхность среза

г) из сочных продуктов не должен вытекать сок

24. Предприятие общественного питания это:

а) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;

б) предприятие, предназначенное для реализации и (или) организации потребления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;

в) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления

25. Машина, предназначенная для нарезания сырых и вареных овощей, а так же для протирания вареных продуктов:

а) МО;

б) МРО400-1000

6. В каких машинах осуществляется нарезание продукта с помощью вращающихся горизонтальных прямолинейных ножей и неподвижной ножевой решетки с вертикальными прямолинейными ножами:

а) в дисковых;

б) роторных;

в) комбинированных

27. Способ мытья овощей с одновременным воздействием воды и рабочих органов моечных машин:

а) гидравлический;

б) гидромеханический

28. К дисковой картофелеочистительной машине относятся:

а) МОК -150;

б) КНА-600М47)

29. На предприятии общественного питания должны быть предусмотрены:

а) аварийные выходы, лестницы;

б) инструкции о действиях в аварийной ситуации;

в) система оповещения;

г) средства защиты от пожара.

30. Регулируется ли толщина нарезки овощей в хлеборезке МРХ-200?

а) да; б) нет

5. Критерии оценивания ФОС текущего и итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

5.1.Критерии оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

5.2.Критерии оценок устных ответов

Исходя из поставленной цели , необходимо учитывать:

- правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов;
- степень сформированности знаний и умений;
- самостоятельность ответа;
- речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Отметка «5»:

- полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника;
- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно использованы научные термины;
- для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и практических работ;
- ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

Отметка «4»:

- раскрыто основное содержание материала;
- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

— ответ самостоятельный;

— определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов.

Отметка «3»:

— усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

— определения понятий недостаточно четкие;

— допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Отметка «2»:

— основное содержание учебного материала не раскрыто;

— не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;

— допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

5.3. Критерии оценки по подготовке, написанию, защите и оцениванию реферата как вида самостоятельной работы

Реферат –(нем. Referat– докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности. Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата. Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).

В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии). Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет – 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, междустрочный интервал – 1,5 см; поля – 1,5 см; левое поле – 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов – реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла – реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;

3 балла – реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла – содержание реферата не соответствует его теме.

5.4.Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.