

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ  
СРЕДСТВ**

**Дисциплина: ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское  
дело»

2023 г.

ОДОБРЕНА  
ПРЕДМЕТНОЙ (ЦИКЛОВОЙ)  
КОМИССИЕЙ  
«ПЦК Социально-экономических  
дисциплин и естественно-научного  
профиля»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
Т.В.Москвичева  
Протокол № 1  
от «1» 09 2023г.

Утверждаю

Зам. директора по УМР  
Е.Н.Смирнова  
« 01 » 09 2023 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Педан Г.Е. Преподаватель

(занимаемая должность, место работы)

**1.****Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе рабочей программы по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания».

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания».

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося, также они являются объектом оценки в процессе аттестации по учебной дисциплине.

**2.****Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

<b>Код ПК, ОК, ЛР</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК1- ОК 7,9,10 ЛР10; ЛР13-ЛР24	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

### 3. Контрольно-измерительные материалы по разделам дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

#### 3.1 Раздел 1. Механическое оборудование

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p><b>знать/понимать:</b>  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</p> <p><b>уметь:</b>  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</p>	<p>Называть:  - основные части машин  - передаточные механизмы.  - соединение деталей.  - комплектацию универсальных приводов  - машины для обработки овощей.  - машины и механизмы для обработки мяса и рыбы  - машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста и кремов  - машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов  - весоизмерительное оборудование</p> <p>Правильная расшифровка маркировки машин и механизмов.  Правильный анализ табличных и схематичных данных .</p> <p>Правильное определение назначения и устройства машин и механизмов</p> <p>Правильное объяснение принципов действия, правил эксплуатации и техники безопасности машин</p> <p>Написание конспекта по темам «Аппараты защиты и управления, включения. Классификация машин. Техническая документация.», «Универсальный привод мясного цеха. Мясорыхлители. Котлетоформовочная машина», «Машины для нарезки гастрономических товаров»</p>	<p>Терминологический диктант (приложение1),  Контрольная работа  Тесты (приложение1. 2)  Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.  устный опрос</p>

**Терминологический диктант:**

- 1.) Машина, 2) деталь, 3) передача, 4) механизм, 5) корпус, 6) рабочая камера, 7) рабочие органы, 8) аппараты защиты, 9) аппараты управления, 10) станина.

**Контрольная работа****1 вариант:**

1. Назовите основные части машин.
2. Определите назначение и устройство универсальных приводов
3. Раскройте основы принципа действия, правил эксплуатации и техники безопасности машин для обработки мяса и рыбы
4. Объясните особенности устройства весоизмерительного оборудования

**2 вариант:**

1. Назовите соединения деталей и передач в машинах
2. Определите назначение и устройство машин для обработки овощей
3. Раскройте основы принципа действия, правил эксплуатации и техники безопасности машин и механизмов для обработки муки, приготовления теста и кремов
4. Объясните особенности устройства машин для нарезки хлеба и гастрономии

**Тесты**

Найдите правильный ответ

**Вариант 1**

1. По степени автоматизации различают машины :а.) рабочие; б.) автоматизированные; в.) очистительные; г.) взбивальные.
2. На сколько групп можно подразделить машины предприятий общественного питания: а.) 7; б.) 4; в.) 6; г.) 8
3. Корпус машины предназначен: а.) место в машине, где продукт обрабатывается; б.) для установки и монтажа всех узлов машины; в.) передает движение от вала электродвигателя; г.) для размещения внутренних частей машины.
4. Ременная передача состоит: а.) из двух зубчатых колес; б.) из шкивов и ремня; в.) из звездочек и цепи; г.) зубчатого колеса, вала червяка.
5. Аппарат включения: а.) плавкий предохранитель; б.) электроконтактный манометр; в.) автоматический выключатель; г.) рубильник.
6. Формуляр относится к : а.) технической документации; б.) правилам эксплуатации; в.) аппаратам защиты; г.) аппаратам управления.
7. Универсальный привод состоит из: а.) двух шкивов; б.) трех зубчатых колес; в.) червячного редуктора; г.) электродвигателя и редуктора.
8. Маркировка МС- это: а.) машина современная; б.) механизм съемный; в.) модульная секция; г.) механизм сменный.
9. Механизм МС18- 160 предназначен для: а.) нарезки сырых овощей; б.) нарезки вареных овощей; в.) протирания продуктов; г.) очистки картофеля.
10. Цифры после тире в маркировке мясорубки означают: а.) мощность двигателя; б.) диаметр ножевой решетки; в.) производительность машины; г.) объем рабочей камеры;

**Вариант 2**

1. МС 8 – 150 – это: а.) фаршемешалка; б.) овощерезка; в.) хлеборезка; г.) картофелечистка.
2. Шибер в устройстве МС 12 – 40 служит для: а.) изменения ширины щели; б.) дробления орехов; в.) протирания мака; г.) размолы кофе.
3. Просеиватель МПМ – 800, в устройстве имеет: а.) переключатель; б.) рассекатель; в.) предохранительное кольцо; г.) просеивающее сито.
4. Просеиватель МС24 – 300 является сменным механизмом к приводу: а.) ПУ- 0,6; б.) ПМ – 1,1; в.) ПГ – 0,6; г.) ПХ – 0,6
5. Какое количество сит в комплекте просеивателя: а.) 3; б.) 4; в.) 2; г.) 1
6. Дежа представляет собой: а.) съемный резервуар; б.) цилиндрический бачок; в.) конический бак; г.) прямоугольный бак
7. Каким устройством регулируется толщина раскатки теста у машины МРТ – 60 М: а.) кнопкой; б.) маховиком; в.) магнитным пускателем; г.) переключателем



8. Для взбивания жидких смесей применяется взбиватель: а.) фигурный; б.) прутковый; в.) лопастной; г.) крючкообразный  
 9. Кронштейн в машине МВ – 35М служит для: а.) переключения скорости; б.) включения машины; в.) отключения машины; г.) перемещения бачка  
 10. Зазор между взбивателем и бачком не менее: а.) 10мм; б.) 8мм; в.) 5мм; г.) 3мм

### Вариант 3

1. Ножевой диск в машине МРТ – 200 имеет движение: а.) планетарное; б.) возвратно – поступательное; в.) качательное; г.) качательно - вращательное  
 2. Механизм регулирования толщины нареза в машине МРГ – 300А – это а.) кнопочная станция; б.) маховик; в.) опорный столик; г.) пакетный переключатель  
 3. Предел взвешивания у весов РН – 10Ц13У: а.) 2 кг; б.) 4 кг; в.) 10 кг; г.) 13 кг  
 4. Циферблатные весы приводят в равновесие с помощью: а.) тарировочной камеры; б.) пузырька уровня; в.) четырех ножек; г.) масляного успокоителя  
 5. Товарные весы РП – 150Ш имеют предел взвешивания: а.) 150 кг; б.) 100 кг; в.) 80 кг; г.) 200 кг  
 6. Формуляр относится к : а.) технической документации; б.) правилам эксплуатации; в.) аппаратам защиты; г.) аппаратам управления.  
 7. Цифры после тире в маркировке мясорубки означают: а.) мощность двигателя; б.) диаметр ножевой решетки; в.) производительность машины; г.) объем рабочей камеры;  
 8. Дежа представляет собой:  
 а.) съемный резервуар; б.) цилиндрический бачок; в.) конический бак; г.) прямоугольный бак  
 9. Зазор между взбивателем и бачком не менее: а.) 10мм; б.) 8мм; в.) 5мм; г.) 3мм  
 10. Просеиватель МС24 – 300 является сменным механизмом к приводу:  
 а.) ПУ- 0,6; б.) ПМ – 1,1; в.) ПГ – 0,6; г.) ПХ – 0,6

### Ключ к вопросам

#### Вариант 1

1. б.) автоматизированные- 1 балл; 2. а.) 7 – 1 балл; 3. г.) для размещения внутренних частей машины- 1балл; 4. б.) из шкива и ремня -1 балл; 5. г.) рубильник -1балл  
 6. а.) к технической документации-1балл; 7. а.) из двух шкивов-1балл; 8. г.) механизм сменный-1балл; 9. б.) для нарезки вареных овощей-1 балл; 10. б.) диаметр ножевой решетки -1балл

#### Вариант 2

1. а.) фаршемешалка – 1 балл; 2. а.) для изменения ширины щели- 1 балла; 3. г.) просеивающее сито – 1 балл; 4. а.) ПУ – 0,6 -1балл; 5. а.) 3 -1 балл  
 6. в.) конический бак – 1балл; 7. б.) маховиком – 1 балл; 8. б.) прутковый -1 балл; 9. г.) масляного успокоителя- 1 балл; 10. в.) 5 мм -1 балл

#### Вариант 3

1. а.) планетарное – 1балл; 2. в.) опорный столик- 1балл; 3. в.) 10 кг -1балл; 4. в.) четырех ножек- 1балл; 5. а.) 150 кг -1балл; 6. а.) к технической документации-1балл; 7. б.) диаметр ножевой решетки; 8. в.) конический бак – 1балл; 9. в.) 5 мм -1 балл; 10. а.) ПУ – 0,6 -1балл

Всего 10 баллов из них:

9-10 - 9 баллов – «5» отлично

8 -6 баллов – «4» - хорошо

5 баллов – «3» - удовлетворительно

Менее 5 баллов – «2» - неудовлетворительно

### 3.2 Раздел 2. Тепловое оборудование.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<b>знать/понимать:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия,	Называть: - виды теплопередачи; - виды топлива;	Терминологический диктант (приложение 2), Самостоятельная работа, задания

<p>особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разновидности газовых горелок;</li> <li>- назначение и устройство пищеварочных котлов;</li> <li>- назначение и устройство сковород и фритюрниц, жарочных и пекарных шкафов;</li> <li>- назначение и устройство аппаратов с инфракрасным излучением;</li> <li>- назначение и устройство плит газовых и электрических;</li> <li>- назначение и устройство кипятильников и мармитов;пароконвектавтоматов</li> <li>- основы устройства импортного оборудования4</li> <li>- основные правила эксплуатации и техники безопасности теплового оборудования.</li> </ul> <p>Правильная расшифровка маркировки теплового оборудования.</p> <p>Правильный анализ табличных и схематичных данных .</p> <p>Правильное определение назначения и устройства теплового оборудования.</p> <p>Правильное объяснение принципов действия, правил эксплуатации и техники безопасности тепловых аппаратов.</p> <p>Написание конспекта по темам «Теплогенерирующие устройства. Свойства газа», «Мелкие варочные аппараты», «Аппараты с инфракрасным излучением», «Плиты газовые», «Мармиты», «Электрофритюрницы».</p>	<p>учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.</p> <p>, устный опрос, тесты (приложение 2.1)</p>
--	--	---

Приложение 2

**Терминологический диктант:**

- 1.) топливо, 2) промежуточные теплоносители, 3) теплопередача, 4) теплопроводность, 5) конвекция, 6) излучение, 7) теплоизоляция, 8) влажный насыщенный пар, 9.) сухой насыщенный пар, 10) газовая горелка, 11) электронагревательные элементы, 12) секционн – модулированное оборудование.

## Тесты

## 1 вариант

1. Новый способ тепловой обработки продуктов: а.) жарка; б.) СВЧ-нагрев; в.) варка; г.) все ответы верны.
2. Передача тепла от более нагретого тела менее нагретому : а.) излучение; б.) соприкосновение; в.) косвенный; г.) все ответы верны.
3. Теплоизоляция служит : а.) для уменьшения потерь тепла ; б.) удорожания теплового аппарата; в.) увеличения веса теплового аппарата; г.) все ответы верны
4. В нормальных условиях газ сгорает: а.) бездымно; б.) дымит; в.) коптящим пламенем; г.) нет верного ответа
5. Отверстие в газовой горелке для подвода газа: а.) конфорка; б.) смесительная трубка; в.) регулятор первичного воздуха; г.) сопло.
6. Что это за прибор? Имеет три стрелки, служит для измерения давления: а.) двойной предохранительный клапан; б.) наполнительная воронка; в.) электроконтактный манометр; г.) клапан - турбинка.
7. Какую воду наливают в парогенератор? а.) отстоявшуюся кипяченую; б.) горячую; в.) холодную; г.) все ответы неверны.
8. Для чего служит терморегулятор в кофеварке КВЭ - 7: а.) для регулирования давления; б.) для заполнения водой; в.) для установки температуры ; г.) нет правильного ответа
9. По способу обогрева жарочной поверхности различают сковороды: а.) с непосредственным обогревом; б.) газовые; в.) огневые; г.) паровые.
10. В питательной коробке киятильника КНЭ - 25 поддерживается: а.) температура; б.) постоянный уровень воды; в.) степень нагрева; г.) автоматический режим.

## 2 вариант

1. Топливо может быть: а.) твердым; б.) мягким; в.) вязким; г.) все ответы верны.
2. Маркировка теплового аппарата – это: а.) буквенное обозначение; б.) цифровое обозначение; в.) условное обозначение; г.) буквенно – цифровое обозначение.
3. Сублимация - это: а.) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое; б.) переход жидкости в пар; в.) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное без жидкой фазы; г.) новый способ приготовления блюд.
4. Пищеварочные котлы могут быть: а.) стационарными; б.) опрокидывающимися; в.) передвижными; г.) все ответы правильные.
5. Котлы типа КЭ работают : а.) в 2 –х режимах; б.) в 3 – х режимах; в.) в 4 – х режимах; г.) в одном режиме.
6. Промежуточная среда для варки : а.); вода; б.) топливо; в.) электричество; г.) бульон
7. Чаша сковороды СЭСМ - 0,2 имеет: а.) круглую форму; б.) прямоугольную форму; в.) квадратную форму; г.) треугольную форму.
8. Желтая лампа во фритюрнице показывает : а.) включение; б.) выключение; в.) заданный нагрев; г.) замыкание в проводке.
9. Жаровня ЖВЭ – 720 предназначена для: а.) жарки блинчиков - полуфабрикат; б.) пирожков; в.) овощных полуфабрикатов; г.) мясных полуфабрикатов.
10. Мармит МСЭСМ – 3 предназначен для : а.) кратковременного хранения первых блюд; б.) кратковременного хранения вторых блюд; в.) кратковременного хранения гарниров; г.) кратковременного хранения соусов.

## Ключ к вопросам:

**Вариант – 1 :** 1.б.)- 1балл; 2.б.)- 1 балл ; 3.а.)-1 балл; 4. а.)-1балл; 5.г.)- 1балл; 6.в.) -1балл ; 7. а.) – 1балл; 8 в.) – 1балл; 9.а.) – 1балл ; 10. б.) – 1балл\

**Вариант -2:** 1.а.)-1 балл; 2.б.)-1 балл; 3.в.)- 1 балл; 4.а.)-1балл; 5.б.)-1 балл; 6.а.) 1 балл; 7.б.) -1 балл; 8 а.) – 1балл; 9.а.) – 1балл ; 10. а.) – 1балл\

Всего 10 баллов из них:

9-10 - 9 баллов – «5» отлично

8 -6 баллов – «4» - хорошо

5 баллов – «3» - удовлетворительно

Менее 5 баллов – «2» - неудовлетворительно



### 3.3 Раздел 3. Холодильное оборудование

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p><b>знать/понимать:</b>  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</p> <p><b>уметь:</b>  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</p>	<p>Называть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приборы холодильной автоматики;</li> <li>- назначение и устройство холодильной машины;</li> <li>- назначение и устройство холодильных шкафов;</li> <li>- назначение и устройство льдогенератора и мороженицы;</li> <li>- состав хладоагентов;</li> <li>- назначение и устройство холодильной камеры;</li> <li>- применение прилавков и витрин.</li> </ul> <p>Правильная расшифровка маркировки холодильного оборудования.  Правильный анализ табличных и схематичных данных .</p> <p>Правильное определение назначения и устройства холодильного оборудования.</p> <p>Правильное объяснение принципов действия, правил эксплуатации и техники безопасности холодильных машин.</p> <p>Написание конспекта по темам «Значение и способы получения холода. Хладоагенты», «Холодильные камеры. Правила эксплуатации холодильного оборудования».</p>	<p>Терминологический диктант (приложение3),  Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г.  Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.  , устный опрос,  контрольная работа (приложение 3.1)</p>

**Терминологический диктант:**

- 1) обработка холодом, 2)искусственное охлаждение, 3)естественное охлаждение , 4)кипение, 5) испарение, 6) плавление, 7) сублимация.

Приложение 3.1

**Контрольная работа****Вариант 1**

1.Объясните основы способов получения холода.

2 Раскройте понятия о назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации и техники безопасности холодильных камер.

3. Объясните сущность классификации холодильного оборудования.

**Вариант 2**

1. Какие существуют основные хладагенты, для чего они служат ?

2. Раскройте понятия о назначении, устройстве, принципе действия, правилах эксплуатации и техники безопасности холодильных прилавков и витрин.

3.Охарактеризуйте назначение и устройство основных частей холодильной машины.

**3.4 Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p><b>знать/понимать:</b> 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</p> <p><b>уметь:</b> организовывать рабочее место для обработки сырья,</p>	<p>Называть: - классификацию предприятий общественного питания - типы предприятий общественного питания - категории обслуживающего персонала - требования к производственным помещениям - технологические процессы. - основное технологическое оборудование - виды структуры производства - требования к подбору оборудования - требования к рабочему месту - требования к рациональной организации труда</p> <p>Правильное определение структуры производства Правильный анализ табличных и схематичных данных . Правильная интерпретация терминов.</p> <p>Правильное объяснение организации рабочих мест в цехах и правил подбора оборудования</p> <p>Написание конспекта по темам «Управление предприятием общественного питания», «Характеристика технологических процессов, подбор и расстановка оборудования»</p>	<p>Терминологический диктант (приложение4), Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. устный опрос</p> <p>Самостоятельная работа, задания учебника Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с., устный опрос, контрольная работа (приложение 4.1), тесты (приложение 4.2)</p>

<p>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</p>	<p>Называть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение и ассортимент овощного цеха;</li> <li>- назначение и ассортимент мясо-рыбного цеха;</li> <li>- назначение и ассортимент холодного цеха;</li> <li>- назначение и ассортимент горячего цеха;</li> <li>- назначение и ассортимент кондитерского цеха;</li> <li>- назначение и ассортимент мучного цеха;</li> <li>- организацию работы вспомогательных помещений, раздаточной</li> <li>- бракераж готовой пищи</li> <li>- организацию рабочих мест в заготовочных цехах;</li> <li>- организацию рабочих мест в доготовочных цехах</li> </ul>	
--	---	--

Приложение 4

**Терминологический диктант:**

- 1) Предприятие общественного питания, 2) тип предприятия, 3)услуга предприятия, 4) полуфабрикат, 5)технологический процесс, 6)структура производства, 7) контингент предприятия, 8)антропометрические данные, 9)коэффициент освещенности, 10)бракераж, 11) рабочее место;12.) технологическая линия

**3.3 Раздел 3. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания**

Приложение 4.1

**Контрольная работа**

**1 вариант:**

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания
- 2.Опишите основные виды структуры производства
3. Дайте харктеристику организации рабочих мест заготовочных цехов

**2 вариант:**

1. Дайте характеристику классов предприятий общественного питания
2. Определите основные требования к рациональной организации труда
3. Охарактеризуйте рабочие места доготовочных цехов

Приложение 4.2

**Тесты**

Найдите правильный ответ

**Вариант 1**

1. Предприятия общественного питания выполняют функции: а.) производство кулинарной продукции; б.) реализация кулинарной продукции; в.) организация потребления кулинарной продукции; г.) все ответы верны.
2. Услуги общественного питания должны отвечать: а.) требованиям безопасности и экологичности; б.) требованиям эргономичности; в.) требованиям эстетичности; г.) все ответы верны.

3. Формы обслуживания: а.) полное самообслуживание; б.) комбинированный метод; в.) реализация кулинарной продукции; г.) обслуживание пассажиров в пути следования.
4. Методы обслуживания: а.) самообслуживание; б.) обслуживание официантами; в.) комбинированный; г.) все ответы верны.
5. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер: а.) люкс; б.) высший ; в.) первый; г.) второй.
6. Бракераж готовой пищи – это: а.) приготовление полуфабрикатов; б.) взвешивание готовых блюд; в.) контроль качества готовых блюд

### **Вариант – 2**

1. К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг: а.) люкс; б.) высший; в.) первый; г.) второй.
2. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания: а.) гигиеническим требованиям; б.) антропометрическим требованиям; в.) физиологическим требованиям; г.) все ответы верны
3. Услуги по организации досуга включают: а.) услугу питания; б.) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции; в.) организацию музыкального обслуживания; г.) доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий.
4. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся: а.) ассортимент и качество продукции; б.) реализация продукции в залах; в.) организация музыкального обслуживания; г.) организация питания.
5. Рабочее место – это : а.) часть технологического процесса; б.) часть площади торгового зала; в.) часть производственной площади.
6. Более удобный способ снабжения предприятий общественного питания: а.) маятниковый; б.) кольцевой; в.) транзитный

### **Ключ к вопросам**

**Вариант – 1 :** 1. г.)- 1 балл; 2. г.)- 1 балл ; 3. а.)-1 балл; 4. а.)-1 балл; 5. а.)- 1 балл; 6. г.) -1 балл

**Вариант -2:** 1. а.)-1 балл; 2. г.)-1 балл; 3. в.)- 1 балл; 4. а.)-1 балл; 5. в.)-1 балл; 6. б.) 1 балл.

Всего 6 баллов из них:

5 - 6 баллов – «5» отлично

4 балла – «4» - хорошо

3 балла – «3» - удовлетворительно

Менее 3 баллов – «2» - неудовлетворительно

**Перечень вопросов  
для проведения дифференцированного зачета по дисциплине  
ОП03 «Техническое оснащение организаций питания»**

**1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.**

- 1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
- 2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
- 3) По каким признакам различают столовые?
- 4) В чем назначение кулинарного цеха?

**2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.**

- 5) Где организуют кондитерские цеха?
- 6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
- 7) Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
- 8) В чем назначение кулинарного цеха?
- 9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 11) Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 12) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

**3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.**

- 13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
- 14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
- 15) Кем выписывается накладная на товар?
- 16) Что называют естественной убылью продуктов?
- 17) От чего зависит величина естественной убыли?

**4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.**

- 18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
  - 19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
  - 20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
  - 21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
  - 22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформочной машине?
  - 23) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
  - 24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
  - 25) Как подготовить газовый котел к работе?
  - 26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
  - 27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
  - 28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
  - 29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
  - 30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
  - 31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
  - 32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
  - 33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
  - 34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?
- 5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.**
- 35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
  - 36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
  - 37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
  - 38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?
  - 39) какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
  - 40) какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

**4. Критерии оценок**

**4.1. Устный ответ.**

**Оценка "5" ставится, если обучающийся:**

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно

отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

**Оценка "4" ставится, если обучающийся:**

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
- 3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

**Оценка "3" ставится, если обучающийся:**

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

**Оценка "2" ставится, если обучающийся:**

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

**Оценка тестов**

4.2 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
- 3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
- 4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

### **Список используемой литературы**

1. 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», 2018. – 416 с.
2. 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», 2018. – 336 с.
3. 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», 2017. – 240 с.