

Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
Техническое оснащение и организация рабочего места
образовательной программы
по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины *Техническое оснащение и организация рабочего места*.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ БТОТиС.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

В результате освоения учебной дисциплины *Техническое оснащение и организация рабочего места* обучающийся должен обладать, предусмотренными ФГОС, умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции

В результате освоения 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

Контрольная работа №1.

Время на выполнение-45 мин

Форма проведения: письменная

1 вариант

1. Составить таблицу: Классификация и устройство весового оборудования.
2. Перечислить основные виды оборудования кулинарного и кондитерского производства
3. Принципы действия машин для очистки картофеля.
4. Устройство оборудования для обработки овощей.
5. Основные принципы подбора оборудования для приготовления теста и изделий из него.

2 вариант

1. Устройство машин для нарезки хлеба
2. Составить таблицу: Возможные неисправности мясорубок и способы их устранения
3. Правила безопасной эксплуатации машин для обработки мяса
4. Организация рабочего места в соответствии с технологическими процессами приготовления блюд.
5. Перечислить основные виды оборудования горячего цеха.

3 вариант

1. Составит таблицу: Классификация теплового оборудования по различным признакам
2. Безопасные правила эксплуатации пароварочных аппаратов
3. Перечислить оборудование относящееся к жарочно-пекарскому
4. Правила безопасной эксплуатации электросковород
5. Основные принципы подбора оборудования используемое для запекания блюд

4 вариант

1. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов
2. Принцип действия кофеварок
3. Правила безопасной эксплуатации водонагревателей.
4. Перечислить основные виды оборудования супового цеха.

5. Перечислить основные виды оборудования соусного цеха.

Критерии оценки

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Задания для дифференцированного зачета по дисциплине

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены.

Время на выполнение: 45 минут.

Вариант 1.

1. Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
2. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
3. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .

4. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
 - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
 - б) гладкую;
 - в) покрытую несъемными сегментами.
5. Назовите рабочие органы мясорубки.
 - а) рабочий вал с лопастями;
 - б) шнек;
 - в) подрезная.
6. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.
7. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
 - а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
8. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
9. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
10. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
11. Перечислите машины для обработки мяса.
12. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
13. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
14. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
15. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
16. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
17. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
 - а) разнообразные блюда,
 - б) различные полуфабрикаты;
 - в) продукция из определенного вида сырья
18. Дать определение понятию «Технологическая линия».
19. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
20. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.
21. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций рассольника «Ленинградского» по второй колонке в ноябре?
22. Сколько надо получить со склада моркови для приготовления 45 порций щи из квашеной капусты с картофелем по 1 колонке в феврале?
23. Составить технологическую карту на солянку грибную на 54 порции?

Вариант 2.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
5. Рабочие органы в тестомесильной машине
 - а) дежа;
 - б) рычаг месильный;
 - в) электродвигатель.
6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.
7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
 - а) работающие на сырье 2-3 наименований;
 - б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
 - в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
8. Организация работы овощного цеха.
9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.
11. Перечислить виды холодильного оборудования.
12. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
13. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
14. Что является рабочей камерой в взбивальной машине
 - а) бачок;
 - б) сменные взбиватели;
 - в) электродвигатель.
15. Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.
16. Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания»:
 - а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
 - б) обслуживают определенный контингент;
 - в) обслуживание небольших коллективов.
17. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
 - а) для большей загрузки в рабочую камеру;
 - б) для равномерной очистки;
 - в) для быстрой загрузки.
18. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
19. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.
20. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.
21. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 35 порций борща «Сибирского» по 2 колонке в январе?

22. Сколько надо получить со склада моркови для приготовления супа картофельного с крупой по 1 колонке в мае?
23. Составить технологическую карту на суп – лапшу грибную на 87 порций.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

За каждый правильный ответ 1 балл.

20-23 – «отлично»

19-16-«хорошо»

15-10 –«удовлетворительно»

10-15 баллов- «3»

Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.