

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
_____ А.В.Малгатаева
«30» августа 2018г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.ОЗ Техническое оснащение и организация рабочего места
43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрен
на заседании методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2018г.
Председатель МК И.К. Хусхаева

Фонд оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине ОП.ОЗ Техническое оснащение и организация рабочего места разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** и рабочей программы ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум», п.Усть-Ордынский

Разработчик: Хандеева Лариса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

1. Общие положения

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» и составляющих её профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом дифференцированного зачета является оценка.

2. Результаты освоения общепрофессиональной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

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

освоить	Следующие общие и профессиональные компетенции:
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
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 овощей, грибов, 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.
ВПД 2	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
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
ВПД3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
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
ВПД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
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
ВПД 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
ОК. 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК. 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК. 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- (У1) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- (У2) определять вид оборудования, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- (У3) подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности;
- (У4) использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

- (У 5) обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- (З 1) классификацию, основные технические характеристики, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- (З2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- (З3) принципы организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- (З4) правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- (З5) способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- (З6) правила электробезопасности, пожарной безопасности при работе на оборудовании;
- (З7) правила охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифзачет.

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 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
У 1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места.	Оценка выполнения практических, самостоятельных работ. Оценка результата контрольных работ.
У2. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	
У3. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	Итоговая экзаменационная оценка Оценка выполнения практических работ.
У4. Использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.	Оценка результата самостоятельных работ.
У5. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.	Оценка результата контрольных работ. Итоговая экзаменационная оценка
Знания	
31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Оценки тестирования. Оценка устного опроса. Оценка результата контрольных работ. Итоговая экзаменационная оценка
32. Классификация, основные технические характеристики, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	
33. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	
34. Принципы организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	
35. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и	

отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	
36. Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	
37. Правила электробезопасности, пожарной безопасности при работе на оборудовании;	

2. Формы контроля и оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Форма контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		ПК 1.1-ПК 1.4	Дифференцированный зачет	ПК 1.1-ПК 1.4
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Устный и письменный опрос	ПК 2.1-ПК 2.8		ПК 2.1-ПК 2.8
		ПК 3.1-ПК3.6		ПК 3.1-ПК3.6
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и Кондитерского производства	ПЗ №1 – ПЗ №4	ПК 4.1-ПК 4.5		ПК 4.1-ПК 4.5
		ПК 5.1-ПК 5.5		ПК 5.1-ПК 5.5
		ОК1-ОК11		ОК1-ОК11
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		ПК 1.1-ПК 1.4		ПК 1.1-ПК 1.4
		ПК 2.1-ПК 2.8		ПК 2.1-ПК 2.8
Тема 2.1. Механическое оборудование.	ПЗ №5 – ПЗ №6	ПК 3.1-ПК3.6		ПК 3.1-ПК3.6
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	ПЗ №7 – ПЗ №8 - ПЗ №9	ПК 4.1-ПК 4.5		ПК 4.1-ПК 4.5
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	ПЗ№10 – ПЗ№11 – ПЗ№12	ПК 5.1-ПК 5.5		ПК 5.1-ПК 5.5
		ОК1-ОК11		ОК1-ОК11

3. Оценка освоения теоретического курса учебной дисциплины

3.1. Задания для оценки освоения УД

Инструкция по проведению тестового задания

1. Внимательно прочитайте задание
2. Выберите правильный вариант ответа
3. Время выполнения: 45 минут

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Вариант 1

1.

1. ПОП подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1. ПОП подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования ПОП бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования ПОП бывают
3. ПОП производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3. ПОП с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4. ПОП с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4. ПОП с применением самообслуживания
5. ПОП, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5. ПОП является только филиалом других предприятий

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Вариант: 1

1. Сырье, поступающее на ПОП, хранят:
а) в горячем цехе б) в холодном цехе в) на стеллажах г) складских помещениях
2. Основным оборудованием торговых залов является:
а) кухонная посуда б) инвентарь в) мебель г) столы
3. Что такое «Аванзал»?
а) моечная кухонная посуда б) зал ожидания в) гардероб г) вестибюль
4. Какие виды меню применяют в ресторанах:
а) комплексный обед б) меню банкета, ужина, обеда
в) примерное свадебное меню г) примерное меню кафе
5. Холодные закуски и блюда ставят на стол:
а) предварительно на накрытые столы б) последовательно в) одновременно г) в обнос
6. Официанту категорически запрещается:
а) приглашать без разрешения метрдотеля посетителей к столу и самовольно

пересаживать их

- б) заполнять бланки счетов в) соблюдать правила обслуживания г) знать наличие блюд

7. Заготовочные предприятия — это:

- а) предприятия, выпускающие продукцию собственного производства
б) крупное механизированное предприятие
в) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах
г) механизированные предприятия, предназначенные для выпуска полуфабрикатов

8. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая наценка б) себестоимость продукции и торговая надбавка
в) стоимость сырья и налоги г) выбора учетной цены

9. Как осуществляется реализация продукции в буфете?

- а) наличный расчет б) наличный расчет через кассу в) наличный и безналичный расчет г) в кредит

10. Классы предприятия: люкс, высший, и первый присваивается:

- а) вагонам- ресторанам б) закусочным в) ресторанам и барам г) столовым

11. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?

- а) овощи б) мясо в) муку г) фрукты

12. Доготовочные предприятия — это:

- а) предприятия, выпускающие продукцию собственного производства
б) крупное механизированное предприятие
в) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах
г) механизированные предприятия, предназначенные для выпуска полуфабрикатов

13. Одним из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания является:

- а) уровень обслуживания б) культура обслуживания
в) качество пищи г) оказание дополнительных услуг

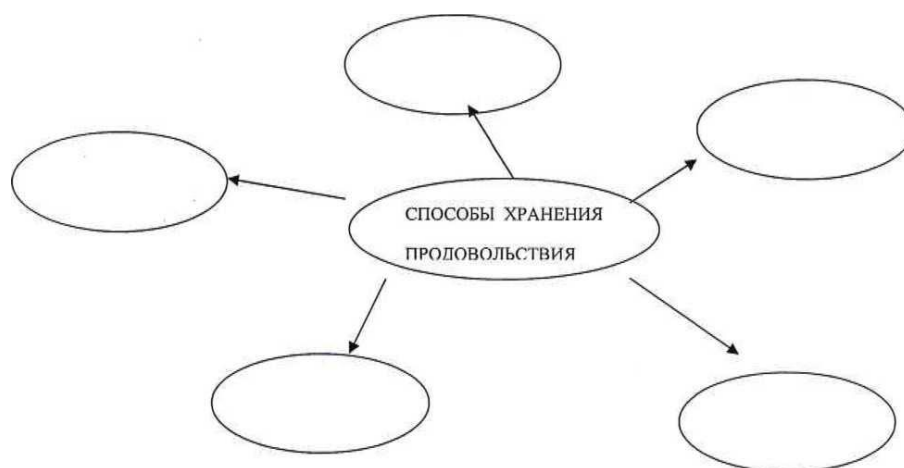
14. В случае недостачи материально ответственные лица должны:

- а) найти виновных в ней б) возместить недостачу
в) списать недостачу г) возместить с директора

Прочитай и восстанови информацию

15. Предприятие с полным циклом производства – это _____.

16. Перечислите способы хранения продовольствия



Прочитай и восстанови информацию

17) Ресторан отличается от столовой тем, что

Выбери правильный вариант ответа

18) По ассортименту выпускаемой продукции и режиму ПОП делятся на:

а) фабрики - заготовочные; б) столовые; в) фабрики - кухни; г) кафе.

19. Помещение, предназначенное для потребителей в КАФЕ - БАРЕ

а) вестибюль, банкетный зал, буфет, сервизная

б) хлебозерка, Торговый зал, банкетный зал

в) Вестибюль, аванзал, казино, раздаточная

г) Вестибюль, туалетные комнаты, торговый зал, аванзал

Вариант 2

1.

1. Какое ПОП является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	1. ПОП специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
2. ПОП с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а, закусочная б, кафе в, кафетерий	2. ПОП организуется при крупных магазинах
3. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	3. Магазин кулинарии является филиалом
4. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б. Изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия, работающие на полуфабрикатах	4. Доготовочные ПОП

5. ПОП на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	5. На классы делятся ПОП
---	--	--------------------------

Эталон ответа

1. а	1.6
2. а	2.6
3. в	3. а
4. а	4. в
5. в	5. а

Вариант: 2

Инструкция по проведению тестового задания

1. Внимательно прочитайте задание
2. Выберите правильный вариант ответа
3. Время выполнения: 45 минут

1. Пашотницы служат для подачи к бульону горячих:

- а) кулебяк б) бутербродов в) гренок г) очищенных яиц, сваренных в «мешочек»

2. Прибор закусочный — это:

- а) нож б) вилка и нож в) две вилки и нож г) ложка

3. Основная задача метрдотеля — это:

- а) подать ручник б) сервировать стол в) накормить г) доброжелательно принять посетителя

4. Как складывают полотняные салфетки:

- а) короной б) зонтом в) веером, колпаком г) колпачок

5. Какие виды меню применяют в столовой:

- а) комплексный обед б) меню банкета, ужина, обеда
в) примерное свадебное меню г) примерное меню кафе

6. Трудовой договор заключается на определенный срок, но не более чем на:

- а) 15 лет б) 7 лет в) 10 лет г) 5 лет

7. К холодным супам отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую этажерку, подают:

- а) пироги б) пирожки в) гренки г) пищевой лёд

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) по меню б) по сборнику рецептов в) по плану меню г) по торговой надбавке

9. В какой срок должен сдавать отчеты кладовщик?

- а) каждый день б) 1 раз в 1-5 дней в) 1 раз в 5-10 дней г) 1 раз в месяц

10. Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций:

- а) ознакомление с инвентарем
б) ознакомление с оборудованием
в) ознакомление с планом меню, технологических карточек получения продуктов
г) ознакомление с книгами по «Кулинарии»

11. Как оформляется отпуск тары без товара?

- а) доверенностью б) накладной в) не оформляется никак г) квитанцией

12. Сырье, поступающее на ПОП хранят:

- а) в горячем цехе б) в холодном цехе в) на стеллажах г) складских помещениях

13. Кто имеет право работать на контрольно-кассовой машине?

- а) заведующий производством б) кассир в) бухгалтер г) повар

14. Как оформляется отпуск тары без товара?

- а) доверенностью б) накладной в) не оформляется никак г) квитанцией

15. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а) по продажным б) покупным в) продажным и покупным г) договорным

Прочитай и восстанови информацию

16. Материально - техническое снабжение - это обеспечение ПОП _____

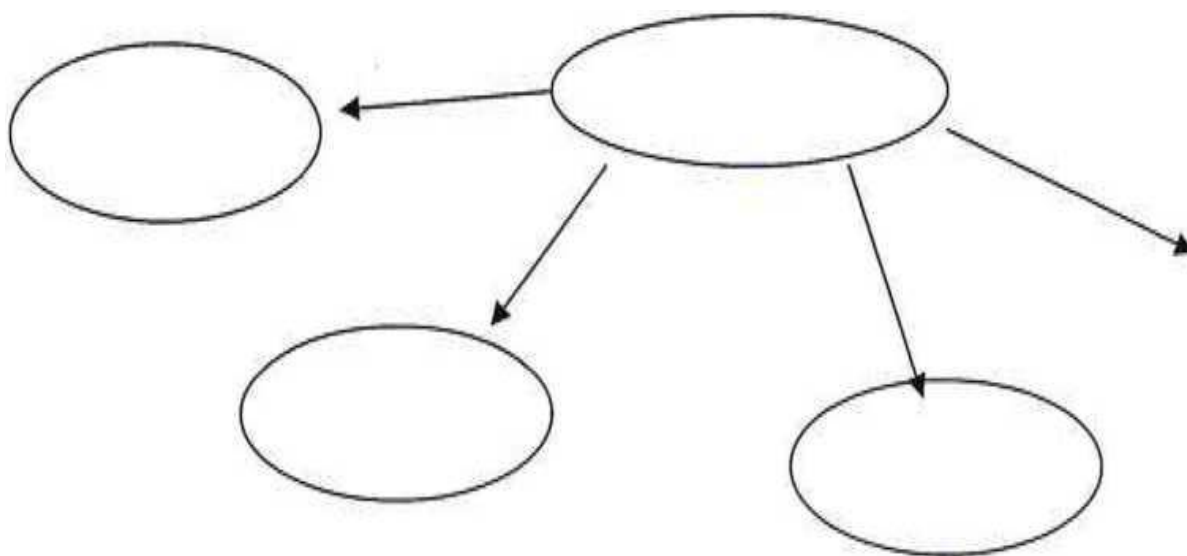
17. Логистика - это

А) - это планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки до конечного потребителя;

Б) - это содействие в купле - продаже, основной задачей является найти покупателя и продавца.

В) - это отдел снабжения, как правило, работает самостоятельно, выполняя свои определенные функции.

18. Товарооборот включает в себя следующие операции:



19. Складская форма снабжения предполагает связь:

- а) поставщик - база - поставщик; б) база - поставщик - предприятие;
в) предприятие - база - поставщик; г) поставщик - база - предприятие.

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

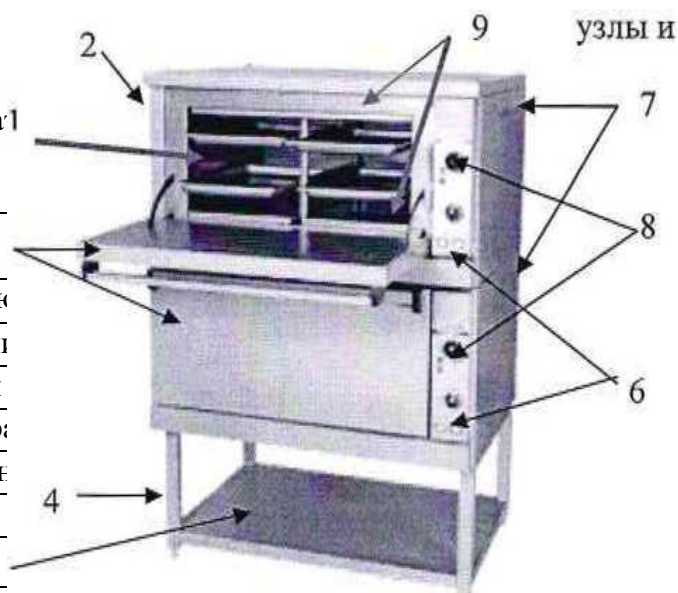
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования
кулинарного и кондитерского производства
Тема 2.1.Механическое оборудование

Задание: Прочитай, подумай и ответь на вопрос:

Назовите основные конструктивные детали ШЖЭ - 2

Установите последовательность в эксплуатации
1 -

Номер операции	Этапы эксплуатации
1.	а. Включить пакетный переключатель
2.	б. Проверить санитарно - технические условия
3.	в. Произвести сборку машины
4.	г. Произвести санитарную обработку
5.	д. Проверить работу машины
6.	е. Отключить машину
7.	ж. Загрузить продукты
8.	з. Произвести разборку машины
9.	и. Проверить заземление



Назовите цеха на заготовочных предприятиях и предприятиях малой мощности, где происходит первичная обработка мяса, рыбы, птицы и субпродуктов ?