

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



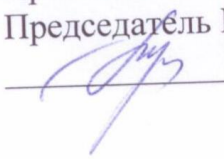
КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рассмотрено и одобрено на
заседании методической комиссии
агротехнологических дисциплин
от «28» августа 2023г.

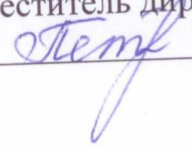
Протокол № 1

Председатель МК

 Л.В. Турышева

Утверждаю

Заместитель директора

 Л.И. Петрова

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – СПО). В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения Министерства образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), с учетом Профессионального стандарта профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н, Профессиональный стандарт «Повар» Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

Составитель:

Гилёва Олеся Николаевна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., должность

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения

Контрольно-оценочные средства учебной дисциплины являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

1.2. Место контрольно-измерительных средств в структуре учебной дисциплины:

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета. КОС разработан на основании программы учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» для профессий среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Знания и умения, подлежащие проверке:

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

У1-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

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;

В результате аттестации по учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З2-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З3-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

34-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

35-правила электробезопасности, пожарной безопасности;

36-правила охраны труда в организациях питания;

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентации.

**Задания для дифференцированного зачета
Вариант 1.**

Выберите правильный ответ

1.Особенностью П.О.П. является: Р=1

- А) выполнение двух взаимосвязанных функций – производство кул. продукции и потребление кулинарной продукции
Б) выполнение одной функции - производство кул.продукции
В) выполнение одной функции - реализация продукции.
Г) выполнение трёх взаимосвязанных функций - производство, реализация и организация потребления кул.продукции

2. Предприятие общественного питания общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется: Р=1

- А) специализированным кулинарным цехом
Б) столовой
В) рестораном
Г) Закусочной

1. Мясной цех осуществляет обработку и производство п/ф из: Р=1

- А) птицы и субпродуктов
Б) мяса
В) рыбы
Г) субпродуктов
Д) индеек

4. Размораживают тушки птицы в охлаждаемом помещении при температуре: Р=1

- А) 4-6⁰ С трое суток
Б) 4-6⁰ С 10-12 часов
В) 10-15⁰ С 2-3 часа
Г) -4-6⁰С в течение суток

5.В мясорыбном цехе организуют: Р=1

- А) одну технологическую линию обработки мяса и рыбы
Б) две технологические линии обработки мяса и рыбы
В) Четыре технологические линии
Г) Две технологические линии для обработки мяса и две линии для обработки мяса

6. Стеллажный способ хранения предполагает: Р=1

- А) продукция хранится на подтоварниках (когда можно складывать в штабель)
Б) продукты хранят навалом в закромах, ларях.
В) продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах.

7. На какие классы подразделяются бары? Р=3

- А) Первый
Б) Люкс
В) Второй
Г) Высший

8. Что не является аппаратом включения машины: Р=1

- А) Рубильник
Б) Пакетные переключатели
В) Универсальные приводы

9. В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется: Р=1

- А) горячей водой
Б) насыщенным паром
В) горячим воздухом
Г) комбинированным способом

10. Замена жира во фритюрнице производится через: Р=1

- А) 40ч.
Б) 20ч.
В) 10ч.
Г) 5ч.

11. По виду энергоносителя водогрейное оборудование классифицируется: Р=2

- А) паровое
Б) автоматизированное
В) газовое
Г) непрерывное
Д) электрическое

Установите соответствие:

12. Между маркой машины и ее назначением: Р=3

Марка машины	Назначение
1.ПЛСК-63	А) для протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса
2.МП-800	Б) для механической очистки картофеля, корнеплодов
3.МОК-400	В) для комплексной механизации процессов очистки сульфитации картофеля

13. Между видом оборудования и непосредственно оборудованием: P=4

Вид:

- 1.тепловое
- 2.немеханическое
- 3.транспортирующее
- 4.холодильное

Оборудование:

- А) передвижная тележка
- Б) жарочный шкаф
- В) стол для посуды
- Г) мармит
- Д) тепловая стойка
- Е) стойка для приборов
- Ж) стол-подставка
- З) холодильная витрина
- И) кассовый стол
- К) охлаждаемый стол

Установите правильную технологическую последовательность:

14. Первичной обработки овощей: P=1

- А) сульфитация, Г) калибровка, Ж) очистка.
- Б) сортировка, Д) нарезка полуфабриката,
- В) доочистка, Е) мытьё,

15. Обработки яиц: P=1

- А) Ополаскивание проточной водой, В) Замачивание в тёплой воде,
- Б) Дезинфекция, Г) Мытьё в растворе кальцинированной соды

Вставьте пропущенные слова P=4

16. При эксплуатации жарочного шкафа необходимую температуру устанавливают с помощью -
_____. 1. _____, включают _____ 2. _____ на сильный нагрев, при этом загорается сигнальная
лампа. Как только жарочный шкаф наберёт установленную температуру,
_____ 3. _____ автоматически отключает _____ 4. _____ и сигнальная лампа гаснет.

17. Перед началом работы механического оборудования проверяют _____ 1. _____, наличие
_____ 2. _____ устройства, _____ 3. _____ на полу, а также _____ 4. _____ ограждений. **P=4**

Ответьте на вопросы:

18. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания? **P=1**

19. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от
характера производства? **P=3**

20. Какие основные режимы пароконвектомата Вы знаете? **P=3**

21. Укажите специализированное холодильное оборудование. **P=3**

22. Для чего предназначены камеры шоковой заморозки и какая температура им свойственна? **P=2**

2 вариант

Выберите правильный ответ.

1. Отличительной особенностью обслуживания в ресторанах является? P=1

- А) разнообразие блюд В) организация досуга потребителей
- Б) расчет наличными деньгами Г) наличие стойки раздачи

2. Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях? P=1

- А) администрация города, района В) администрация предприятия
- Б) профсоюзный комитет предприятия Г) все ответы верные

3. Меню диетического питания составляется: P=1

- А) с учетом характера банкета и временем проведения
- Б) на основе физиологических норм питания детей и подростков
- В) с учетом 5-6 основных диет

4. Привод называется универсальным т.к. Р=1

- А) может выполнять разные технологические операции;
Б) может выполнять одну технологическую операцию.

5. Механизмы, предназначенные для приготовления рыбного или мясного фаршей называются: Р=2

- А) мясорыхлитель, Г) универсальный привод,
Б) фаршемешалка, Д) куттер
В) мясорубка,

6. В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры: Р=1

- А) остаётся на дне Б) убирается поваром В) отводится по
вручную трубопроводу в канализацию

7. Несоусные блюда размещают для хранения: Р=1

- А) непосредственно в Б) на противнях в тепловом В) в функциональных
мармитах шкафу ёмкостях

8. Рабочим органом мясорубки является: Р=1

- А) дисковый нож В) лопасти
Б) шнек Г) вальцы

9. Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют: Р=1

- А) дефростацией В) размораживанием
Б) фиксацией Г) консервацией

10. Кипятильники работающие по принципу сообщающихся сосудов относят к: Р=1

- А) кипятыльникам периодического действия Б) кипятыльникам непрерывного действия.

11. Машина МИМ-300 предназначена для: Р=1

- А) нарезки вареных овощей В) взбивания кондитерских смесей
Б) приготовления картофельного пюре Г) измельчения мяса

Установите соответствие:

12. Между маркой машины и ее назначением: Р=3

Марка машины	Назначение
1. CL30 Robot Coupe	А) для протираания овощей, творога, печени, рыбы, мяса
2.МП-800	Б) для механической очистки картофеля, корнеплодов
3.МОК-400	В) для измельчения и нарезки сырых овощей

13. Между видом оборудования и непосредственно оборудованием: Р=4

Вид:

- 1.тепловое
2.немеханическое
3.транспортирующее
4.холодильное

Оборудование:

- А) передвижная тележка
Б) моечная ванна
В) пекарский шкаф
Г) производственный стол
Д) тепловая стойка
Е) индукционная плита
Ж) стол-подставка
З) холодильная витрина
И) мармит
К) охлаждаемый стол

Установите правильную технологическую последовательность:

14. Обработки рыбы частиковых пород: Р=1

- А) очистка рыбы,
Б) размораживание в солевом растворе,
В) фиксация рыбы в 18% солевом растворе,
Г) потрошение и промывание рыбы

15. Изготовление кондитерских изделий в кондитерском цехе: Р=1

- А) Выпечка,
- Б) Обработка яиц,
- В) Просеивание муки,
- Г) Приготовление теста,
- Д) Разделка теста, порционирование,
- Е) Отделка кремовых изделий,
- Ж) Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, стропов, помадок,
- З) Расстойка дрожжевого теста,
- И) Укладка в лотки, маркировка, транспортировка в кладовую

Вставьте пропущенные слова

16. Характерной особенностью в конструкции _____ 1. _____ является наличие «_____ 2. _____ зоны»
- пространства в ванне между её _____ 3. _____ и уровнем _____ 4. _____ **Р=4**

17. Наплитная посуда должна иметь _____ 1. _____, _____ 2. _____ дно и заполняться не _____ 3. _____
чем на _____ 4. _____ % её объёма. **Р=4**

Ответьте на вопросы:

18. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
Р=5

19. При какой температуре и сколько по времени происходит оттаивание мяса в тушах в дефростере?
Р=2

20. Охарактеризуйте насыпной способ хранения **Р=2**

21. Какое холодильное оборудование для демонстрации кулинарной продукции и кондитерских изделий Вы знаете?
Р=3

22. Для чего предназначено низкотемпературное оборудование и какая температура ему свойственна?
Р=2

Критерии оценки

«Отлично» - 43-38 правильных ответов

«Хорошо» - 37-32 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 31-25 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - менее 25 правильных ответов

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации:

Лутошкина Г. Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места», Издание: 2-е изд., стер. год выпуска: 2017, Академия

Ключ к тесту:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	Г	В
2	Б	Б
3	Б	В
4	Б	А
5	Б	В, Д
6	В	В
7	А, Б, Г	Б
8	В	Б
9	Б	Б
10	А	Б
11	В, Д	Г
12	1 – В, 2 – А, 3 – Б	1 – В, 2 – А, 3 – Б.
13	1 – Б, Г, Д; 2 – В, Е, Ж, И; 3 – А; 4 – З, К.	1 – В, Д, Е, И; 2 – Б, Г, Ж; 3 – А; 4 – З, К.
14	Б, Г, Е, Ж, В, Д, А.	Б, А, Г, В.
15	В, Г, Б, А	Б, В, Г, Д, З, А, Ж, Е, И
16	1, 3 – ТЕРМОРЕГУЛЯТОР, 2, 4 – ТЭНы	1 – ФРИТЮРНИЦЫ, 2 – ХОЛОДНОЙ, 3 – ДНОМ, 4 – ТЭНов
17	1 – САН. СОСТОЯНИЕ, 2 – ЗАЗЕМЛЯЮЩЕЕ, 3 – РЕЗИНОВОГО КОВРИКА, 4 – ЗАЩИТНЫХ	1 – ТОЛСТОЕ, 2 – РОВНОЕ, 3 – НЕ БОЛЕЕ, 4 – 80%
18	МЕНЮ	1 – САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ, 2 – ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, 3 – БУТЕРБРОДЫ, 4 – ХОЛОДНЫЕ СУПЫ, 5 – СЛАДКИЕ БЛЮДА
19	1 – ЗАГОТОВОЧНЫЕ, 2 – ДОГОТОВОЧНЫЕ, 3 – С ПОЛНЫМ ЦИКЛОМ ПРОИЗВОДСТВА	1 – 4-6 ГРАДУСОВ, 2 – 3 СУТОК
20	1 – ПАРОВОЙ, 2 – КОНВЕКЦИИ, 3 – КОМБИНИРОВАННЫЙ	1 – ЗАКРОМА, 2 – ЛАРИ
21	1 – ОХЛАДИТЕЛИ НАПИТКОВ, 2 – ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ, 3 – ФРИЗЕРЫ	1 – ШКАФЫ-ВИТРИНЫ, 2 – ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ, 3 – КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ
22	1 – ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ, 2 – -18-30 ГРАДУСОВ	1 – ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ, 2 – -1-18 ГРАДУСОВ

3. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, Издание: 2-е изд., стер. Год выпуска: 2017, Академия

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Дашков и К°, 2012.
2. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности: учеб.пособ./Н.А.Дубинина. - Ростов Н/Д «Феникс», 2009