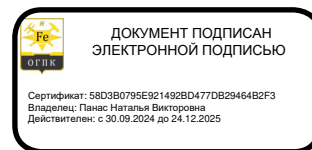


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

ОП.06 Торговое оборудование

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:

Манцера В.А., преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный
колледж»

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- 2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине
- 5.Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине
- 6.Лист согласования

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины

ОП. 06 «Торговое оборудование»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

В результате освоения обучающийся должен **уметь:**

работать с весоизмерительным оборудованием;

работать на приборе просмотра настольном и машине для счета денег;

работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах

В результате освоения обучающийся должен **знать:**

сущность, задачи и цели охраны труда и техники безопасности при работе с торговым технологическим оборудованием;

причины возникновения производственного травматизма;

назначение, классификацию и порядок работы с немеханическим торговым оборудованием;

назначение, классификацию и порядок работы с измерительным оборудованием;

назначение, классификацию и порядок работы с механическим оборудованием;

назначение, классификацию и порядок работы с технологическим оборудованием;

документы, регламентирующие применение ККТ;

правила расчетов и обслуживания покупателей;

типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации;

классификацию устройства ККТ;

основные режимы ККТ

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.06 Торговое оборудование

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена

КОС разработаны на основании положений:

- основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир
- программы учебной дисциплины «Торговое оборудование»

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке:

Умения, знания	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У. 1	работать с весоизмерительным оборудованием;
У. 2	работать на приборе просмотра настольном и машине для счета денег;
У.3	работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах
У.4	работать с весоизмерительным оборудованием;

3.1	сущность, задачи и цели охраны труда и техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием;
3.2	причины возникновения производственного травматизма;
3.3	назначение, классификацию и порядок работы с немеханическим торговым оборудованием;
3.4	назначение, классификацию и порядок работы с измерительным оборудованием;
3.5	назначение, классификацию и порядок работы с механическим оборудованием;
3.6	назначение, классификацию и порядок работы с технологическим оборудованием;
3.7	документы, регламентирующие применение ККТ;
3.8	правила расчетов и обслуживания покупателей;
3.9	типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации;
3.10	классификацию устройства ККТ;
3.11	основные режимы ККТ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих о

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У.1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Фронтальный опрос, письменная проверка (тест)	Дифференцированный зачёт
У.2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Фронтальный опрос, письменная проверка (тест)	
У.3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос	Дифференцированный зачёт
У.4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос	
У.5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	Фронтальный опрос, письменная проверка (тест)	Дифференцированный зачёт зачёт
3.1. Характеристики основных типов организации общественного питания;	Фронтальный опрос, письменная проверка (тест)	Дифференцированный зачёт
3.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос	Дифференцированный зачёт
3.3 Учет сырья и готовых изделий на производстве;	Составление и оформление разного рода деловых документов	
3.4. Устройство и назначение основных	письменная проверка	Дифференцированный

видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;	(Фронтальный опрос тест)	зачёт
3.5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Фронтальный опрос, письменная проверка (тест)	Дифференцированный зачёт

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

Содержание учебного материала	Тип контрольных заданий					
	У1	У2	У3	У4	У5	З.1
Раздел 1 Механическое оборудование ТЕМА 1.1. Введение	опрос			тест		
ТЕМА 2. Общие сведения об оборудовании.	опрос	фронтальный опрос	тест	опрос	фронтальный опрос	
ТЕМА 2.1. Общие сведения о машинах. Классификация машин.						
ТЕМА 2.2. Требования к материалам, используемым при изготовлении машин						
ТЕМА 2.3. Основные части и детали машин						
ТЕМА 3. Универсальные приводы.	фронтальный опрос	тест	Диф. зачет			
ТЕМА 3.1. Классификация универсальных приводов						
ТЕМА 3.2. Комплектность универсальных приводов						
ТЕМА 3.3. Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов.						
ТЕМА 4. Оборудование для обработки овощей	Фронтальный опрос	тест	тест	опрос		тест
ТЕМА 4.1. Картофелеочистительные машины: МОК-250 -устройство, правила эксплуатации, принцип действия, Т/Б.						
ТЕМА 4.2. Овощерезательные машины: принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательная машина МРО-200.						
ТЕМА 4.3. Сменный механизм для нарезки варёных овощей МС18-160: устройство, правила эксплуатации, Т/Б.						
ТЕМА 4.4. Сменный механизм МС28-100: назначение, устройство, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 4.5. Протирорезательные машины. Протирорезательная машина МП-800: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 4.6. Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 4.7. Соковыжималка МС-40: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 5. Оборудование для обработки мяса и рыбы.	опрос	фронт. опрос	Диф. зачет	тест	тест	
ТЕМА 5.1. Мясорубки: мясорубка МИМ-82, устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 5.2. Куттеры: их назначение, устройство, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 5.3. Характеристика мясорубок: МИМ-82М, МИМ-105, МС2-70, их отличительные особенности.						
ТЕМА 5.4. Фаршемешалки: фаршемешалка МС-150, устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						

ТЕМА 5.5.Машины для рыхления мяса. Мясорыхлительная машина МРМ-15-устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 5.6.Котлетоформовочная машина МФК-240: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 5.7.Рыбоочистительная машина РО-1М: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	фрон. опрос	тест	Диф. зачет		Диф. зачет	
ТЕМА 6.1. Принцип работы измельчительных механизмов. Механизм МДП-11-1: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 6.2. Машина для измельчения кофе МИК-60: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 6.3. Размолочный механизм МС12-15: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 7. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.	тест	фрон. опрос	фрон. опрос		Диф. зачет	опро
ТЕМА 7.1. Просеивательные машины. Просеиватель МС24-300: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 7.2. Просеиватель малогабаритный вибрационный МПМВ-300: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 7.3.Тестомесильная машина ТММ- 1М:устройство, принцип работы, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 7.4. Тестораскаточная машина МРТ-60М: устройство, принцип работы, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 7.5. Взбивальные машины. Взбивальная машина МВ-35М: устройство, принцип действия, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 7.6. Многоцелевой механизм МС4-7-8-20: назначение, устройство, эксплуатация, Т/Б.						
ТЕМА 8 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	Диф. зачет	опрос		тест		
ТЕМА 8.1. Хлебобрезательная машина МРХ-200: устройство, принцип действия.						
ТЕМА 8.2. Правила эксплуатации и техника безопасности при нарезке хлеба.						
ТЕМА 8.3. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А: устройство, принцип действия, эксплуатации, Т/Б.						
Раздел 2 Тепловое оборудование Тема 9. Общие сведения о тепловом оборудовании.	тест	Диф. зачет			опрос	
Тема 9.1.Классификация теплового оборудования. Тепловая обработка продуктов. Электрические нагревательные элементы.						
Тема 9.2.Мероприятия по экономии топлива. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.						
Тема 10 Пищеварочные котлы и автоклавы.	Диф. зачет	Фронт. опрос	тест		Диф. зачет	
Тема 10.1. Котёл пищеварочный электрический неопрокидывающийся КПЭ-100; устройство.						
Тема 10.2. Правила эксплуатации пищеварочного котла						

КПЭ-100, техника безопасности при работе.						
Тема 10.3. Котёл пищеварочный электрический опрокидывающийся КПЭ-60 и котёл КПЭ-40: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 10.4. Котлы пищеварочные электрические секционные модулированные КПЭСМ-60 и КПЭСМ-60М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 10.5. Пищеварочные котлы электрические КЭ-250 и котлы КЭ-100, КЭ-160: устройство принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 10.6. Устройство электрическое варочное УЭВ-40: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.						
Тема 10.7. Автоклав электрический АЭ-1: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 11 Пароварочные аппараты.	Фронт. опрос	Диф. зачет		Фронт. опрос		
Тема 11.1. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-4: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 11.2. Аппарат пароварочный электрический АПЭ-0,23А (АПЭ-0,23А-0,1): назначение, принцип работы, эксплуатация, техника безопасности при работе.						
Тема 11.3. Кофеварка электрическая КВА-7: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 11.4. Сосисковарка настольная электрическая СНЭ-15: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 12. Аппараты для жаренья и выпечки.	Диф. зачет	Фронтальный опрос		Фронт. опрос		тест
Тема 12.1. Сковороды, их назначение, классификация. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2 и СЭСМ-0,5: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 12.2. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3: устройство, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 12.3. Сковороды электрические СЭ-1, СЭ-2: устройство, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 12.4. Сковороды электрические СЭ-0,45 и СЭ-0,22: устройство, назначение, эксплуатация.						
Тема 12.5. Правила эксплуатации электрических сковород, возможные неисправности, их причины и способы устранения.						
Тема 12.6. Фритюрницы. Фритюрница электрическая секционная модулированная ФЭСМ-20: устройство, отличительные особенности фритюрниц ФЭ-20, ФЭ-20-01, ФНЭ-10, ФНЭ-5; правила эксплуатации, техника безопасности.						
Тема 12.7. Жаровня вращающаяся электрическая ЖВЭ-						

720: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности.						
Тема 12.8. Шкаф жарочный электрический секционный модулированный ШЖЭСМ-2К: назначение, устройство, эксплуатация, техника безопасности при работе.						
Тема 12.9. Шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ-3: назначение, устройство, эксплуатация, техника безопасности при работе.						
Тема 12.10. Кондитерская электрическая печь КЭП-400: устройство, эксплуатация, техника безопасности при работе.						
Тема 12.11. Высокочастотный шкаф СВЧ – шкаф «Электроника»: устройство. Правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 13 Варочно–жарочное оборудование.	Диф. зачет		тест		Диф. зачет	
Тема 13.1.Плита электрическая ЭП-4М: устройство, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 13.2.Плиты электрические секционные модулированные ПЭСМ-4 и ПЭСМ-4ШБ, ПЭСМ-4Ш, ПЭСМ-2: устройство, отличительные особенности, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 13.3.Плиты настольные электрические ПНЭН-0,2, ПЭСМ-1Н : назначение, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 13.4.Конвектомат: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 14 Водогрейное оборудование.	Фронт. опрос	Диф. зачет	тест	опрос	Фронт. опрос	
Тема 14.1. Классификация водогрейного оборудования. Назначение, принцип действия, эксплуатация кипятильников периодического действия.						
Тема 14.2.Кипятильник непрерывного действия электрический КПЭ-25 настольного исполнения; электрический кипятильник КНЭ-50 и КНЭ-100. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.						
Тема 14.3. Водонагреватель электрический НЭ-1А: назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.						
Тема 15 Оборудование для раздачи пищи.	тест	Диф. зачет			опрос	
Тема 15.1. Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармит стационарный электрический секционный модулированный МСЭСМ-3: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Тема 15.2. Мармиты стационарный электрический секционный модулированный МСЭСМ -50; назначение, устройство. Мармиты настольные электрические - их назначение и отличительные особенности. Мармиты передвижные электрические МЭП-6, МЭП-20, МЭП-28, МЭП-28, МЭП-35, МЭП-60: назначение, устройство, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 15.3. Стойка раздаточная тепловая электрическая						

секционная модулированная СРТЭСМ: назначение, эксплуатация, техника безопасности.						
Тема 16 Холодильное оборудование	Диф. зачет	опрос		тест		
Тема 16.1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.						
Тема 16.2. Холодильные машины. Виды и характеристика хладагентов.						
Тема 16.3. Компрессионные холодильные машины.						
Тема 16.4. Фреоновая автоматическая компрессионная машина (ФАК), принцип работы. Холодильные агрегаты ВС.						
Тема 16.5. Виды торгового холодильного оборудования.						
Тема 16.6. Холодильные шкафы, их виды, устройство.						
Тема 16.7. Сборно-разборные холодильные камеры, виды, устройство.						
Тема 16.8. Холодильные прилавки и витрины, назначение, характеристика, эксплуатация.						
Тема 16.9. Льдогенератор ЛГ-10М: устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.						
Раздел 3 Организация рабочего места	тест					
Тема 1 Общественное питание в современных условиях						
Тема 1.1. Организационное построение и отличительные особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.						
Тема 2 Характеристика предприятий общественного питания.	Диф. зачет		фронт. опрос		Диф. зачет	
Тема 2.1. Типы предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.						
Тема 2.2. Классификация предприятий общественного питания.						
Тема 2.3. Характеристика: ресторанов, кафе, закусочных, буфетов, баров.						
Тема 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	фронт. опрос		тест	опрос		
Тема 3.1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продовольственных товаров в предприятия общественного питания.						
Тема 3.2. Приёмка продовольственных товаров.						
Тема 3.3. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация тарного хозяйства.						
Тема 3.4. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.						
Тема 3.5. Организация весового хозяйства. Устройство и эксплуатация весов настольных циферблатных.						
Тема 3.6. Устройство и эксплуатация товарных весов.						
Тема 3.7. Надзор за весоизмерительными приборами и гириями. Правила взвешивания.						
Тема 4	Диф.	Фронта		Фронт.		тест

Организация производства.	зачет	льный опрос		опрос		
Тема 4.1. Общие требования к организации производственных помещений и рабочих мест.						
Тема 4.2. Организация работы овощного цеха. Организация труда в овощном цехе.						
Тема 4.3. Организация работы мясного цеха. Организация птицеполюевого цеха.						
Тема 4.4. Организация работы рыбного цеха. Организация работы мясо - рыбного цеха.						
Тема 4.5. Организация работы горячего цеха: суповое и соусное отделение.						
Тема 4.6. Организация работы холодного цеха.						
Тема 4.7. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.						
Тема 4.8. Бракераж готовой продукции.						
Тема 4.9. Виды кухонной посуды. Организация моечной кухонной посуды.						
Тема 4.10. Организация работы хлеборезки.						
Тема 4.11. Организация работы раздаточной. Типы раздаточных пицци и организация рабочих мест.						
Тема 5 Организация обслуживания населения.	Фронта льный опрос	тест		Фронт. опрос		тест
Тема 5.1. Изучение потребительского спроса. Реклама, её виды и средства информации.						
Тема 5.2. Виды торговых помещений. Интерьер. Оборудование торговых залов.						
Тема 5.3. Виды столовой посуды: фарфоровая и фаянсовая посуда, назначение.						
Тема 5.4. Виды и назначение хрустальной и стеклянной посуды.						
Тема 5.5. Виды и назначение металлической посуды.						
Тема 5.6. Виды и назначение столовых приборов и вспомогательных приборов.						
Тема 5.7. Организация работы моечной столовой посуды и столовых приборов.						
Тема 5.8. Организация форм обслуживания потребителей в столовых.						
Тема 5.9. Особенности обслуживания в ресторанах.						
Тема 5.10. Сервировка стола в соответствии с заказом.						

5. Распределение типов и количество контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала	Тип контрольных заданий					
	У1	У2	У3	У4	У5	З1
Раздел 1 Механическое оборудование	+			+		
ТЕМА 1 Введение	+			+		
ТЕМА 2 Общие сведения об оборудовании.	+	+	+	+	+	
ТЕМА 3 Универсальные приводы.	+	+	+			
ТЕМА 4. Оборудование для обработки овощей	+	+	+	+		
ТЕМА 5 Оборудование для обработки мяса и рыбы.	+	+	+	+	+	
ТЕМА 6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	+	+	+		+	
ТЕМА 7 Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	+	+	+		+	
ТЕМА 8 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	+	+		+		
Раздел 2 Тепловое оборудование	+	+		+		+
Тема 9 Общие сведения о тепловом оборудовании.	+	+		+		
Тема 10 Пищеварочные котлы и автоклавы.	+	+	+		+	
Тема 11 Пароварочные аппараты.	+	+		+		
Тема 12 Аппараты для жаренья и выпечки.	+	+		+		
Тема 13 Варочно-жарочное оборудование.	+			+		
Тема 14 Водогрейное оборудование.	+	+	+	+	+	
Тема 15 Оборудование для раздачи пищи.	+	+		+		
Тема 16 Холодильное оборудование	+	+		+		
Раздел 3 Организация рабочего места	+					
Тема 1 Общественное питание в современных условиях	+					
Тема 2 Характеристика предприятий общественного питания.	+		+		+	
Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	+	+	+	+		
Тема 4 Организация производства.	+	+		+		
Тема 5 Организация обслуживания населения	+	+	+		+	

6. Структура контрольного задания

Самостоятельная работа № 1

Раздел 1 тема 2: «Общие сведения о машинах»

проверяемые результаты: У2,У3,33

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Что такое машина? _____

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты? _____

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

Оценка «4»- 4 вопроса задания выполнены верно

Оценка «3»- 3 вопроса задания выполнены верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответов

1. Что такое машина?

Совокупность машин и механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.

2. Какую работу в зависимости от назначения могут выполнять машины?

В зависимости от назначения машины могут выполнять работу по изменению формы, размеров, свойств.

3. Какой технологической обработке могут подвергаться пищевые продукты?

Пищевые продукты могут подвергаться различной технологической обработке- очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, формированию.

4. Как по степени автоматизации и механизации могут подразделяться машины?

Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.

5. Какую цель преследуют при использовании машин и механизмов?

Использование машин позволяет облегчить или полностью заменить труд человека.

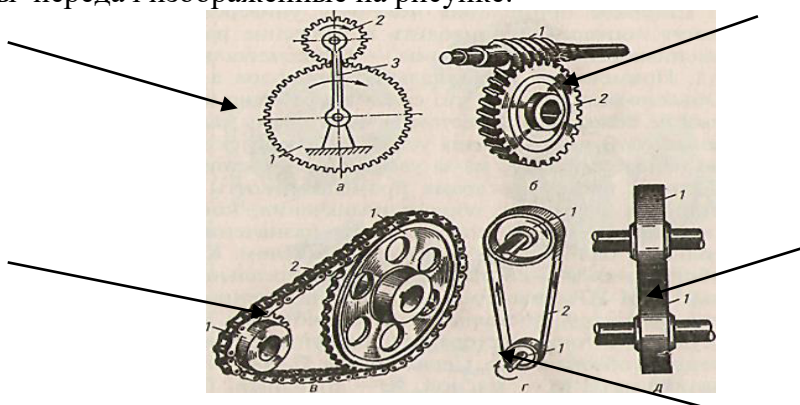
Задание №2

Самостоятельная работа по тема

Раздел 1 тема 2.1 «Общие сведения о машинах»

- проверяемые результаты: У2,У3,З1,З3,З4
- 1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1.Назовите виды передач изображенные на рисунке:



2.Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин? _____

3.Передача , которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки.
_____.

4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей. _____.

5.Что называют передачей?

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

Оценка «4»- 4 вопроса задания выполнены верно

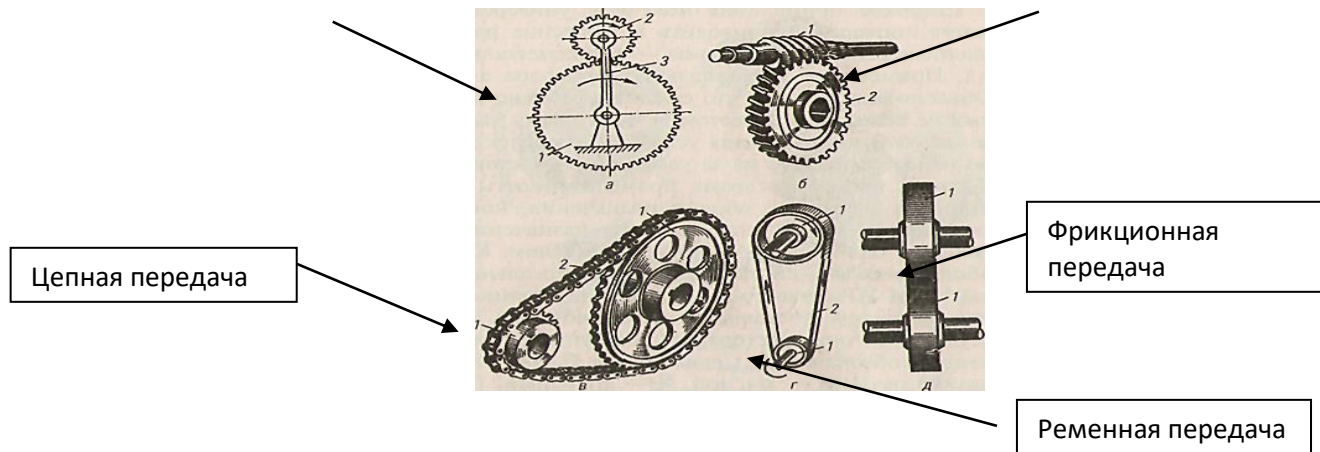
Оценка «3»- 3 вопроса задания выполнены верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответа

Планетарная передача

Червячная



2. Какие передачи получили широкое применение в передаточных механизмах машин?

Зубчатые передачи.

3. Передача, которая бесшумна, проста по конструкции и предохраняет машины от поломки.

Ременная передача.

4. Эти передачи применяются в машинах и механизмах при больших расстояниях между валами параллельном расположении их осей.

Цепная передача.

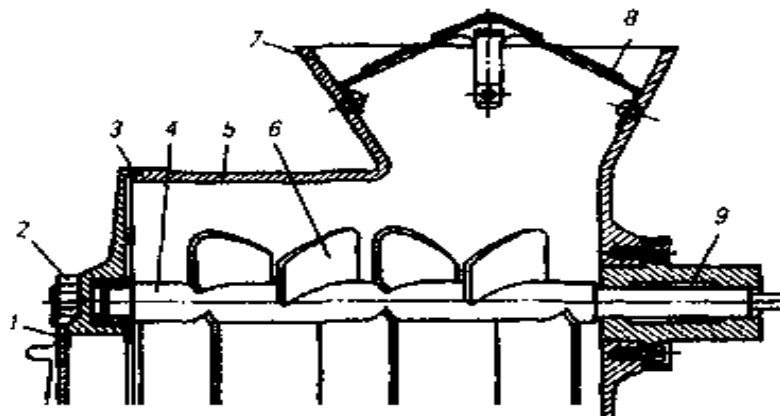
5. Что называют передачей? Передачей называется устройство, передающее вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов.

Задание №3

Вопросы для дифференцированного зачета Раздел 1 тема 5 «Машины для обработки мяса и рыбы»

- проверяемые результаты: У2, У3, 31, 33, 34
- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 20 минут

1. Перечислите все детали сменного механизма.



- 1.1 _____
- 1.2 _____
- 1.3 _____
- 1.4 _____
- 1.5 _____
- 1.6 _____
- 1.7 _____
- 1.8 _____
- 1.9 _____

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Критерии оценки

Оценка «5» - все задания выполнены верно

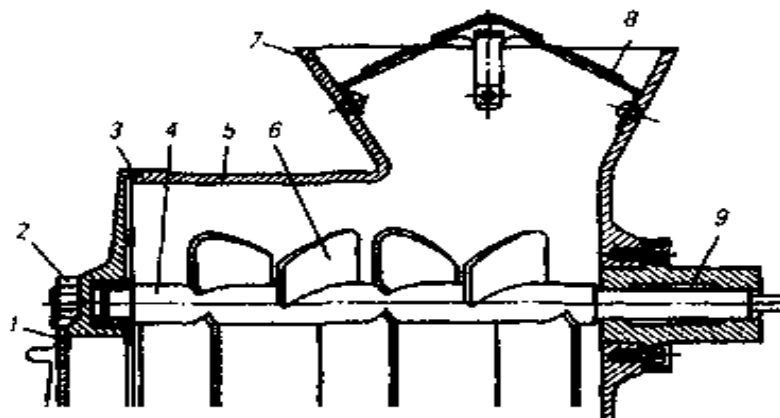
Оценка «4»- задания выполнены с неточностями

Оценка «3»- задание выполнено с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

Эталон ответа

1. Перечислите все детали сменного механизма



- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1. Заслонка | 5. Корпус |
| 2. Откидной болт | 6. Лоток |
| 3. Крышка | 7. Загрузочный бункер |
| 4. Рабочий вал | 8. Решетка |
| | 9. хвостовик |

2. Перечислите правила техники безопасности при работе со сменным механизмом.

Запрещается включать машину и работать на ней без предохранительной решетки в загрузочном бункере, а так же проталкивать фарш в рабочую камеру руками и выгружать в ручную. После окончания работы универсальный привод выключить, снять сменный механизм, разобрать, промыть, просушить.

Задание № 4

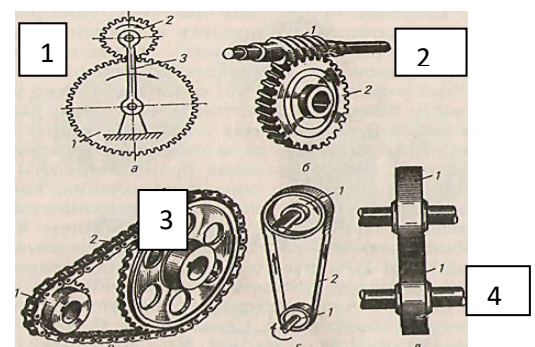
Дифференцированный зачет
раздел 1 «Механическое оборудование»

- проверяемые результаты: У1,У2,У3,У4,34
- 1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 40 минут

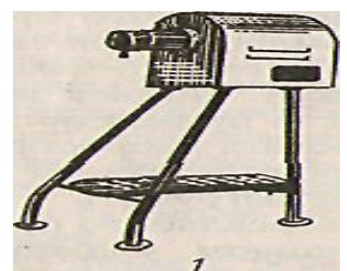
1. Что такое машина?
2. Выделите основные части машин.

- сменный механизм;
- корпус;
- аппаратура управления;
- станина;
- опорное кольцо;
- приводной и исполнительный механизмы;
- накидной болт;

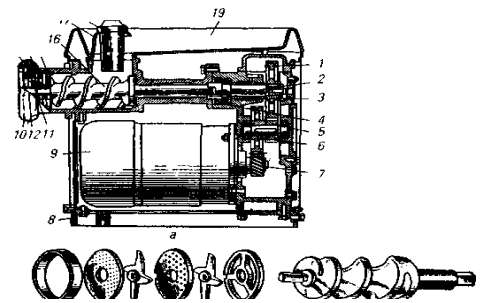
3. Перечислите общие правила эксплуатации оборудования.
4. Назовите виды передач изображенные на рисунке:



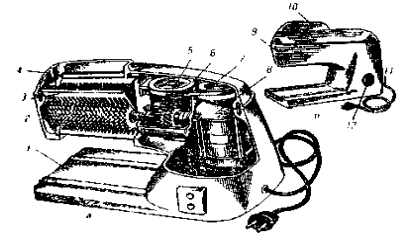
- ### 5. Назначение универсальных приводов, их обозначение.



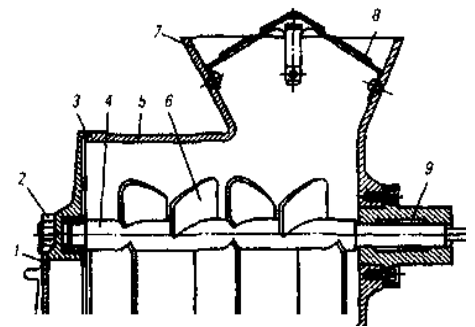
6. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82.



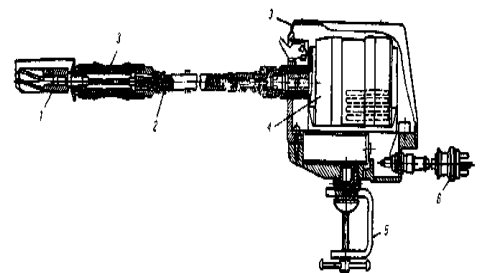
7. Назначение мясорыхлителя МРМ- 15.



8. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС8 -150.



9. Перечислите основные части рыбоочистителя РО-1.



10. Перечислите основные требования предъявляемые к материалам при изготовлении оборудования для ПОП.

Эталон ответа
Дифференцированный зачет
раздел 1 «Механическое оборудование»

- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 40 минут

1. Что такое машина? Машина представляет собой совокупность механизмов: двигательного, передаточного и исполнительного, которые состоят из большого числа деталей

2. Выделите основные части машин.

- сменный механизм;
- корпус;
- аппаратура управления;
- станина;
- опорное кольцо;
- приводной и исполнительный механизмы;
- накидной болт;

3. Перечислите общие правила эксплуатации оборудования.

1. Проверить электробезопасность и правильность сборки механизмов;

2. Проверить механизм на холостом ходу;

3. Категорически запрещается проталкивать продукты руками и работать без ограждающих устройств;

4, 5. После работы машину выключить, разобрать, очистить от пищи, промыть, протереть, просушить, смазать пищевым несоленым жиром.

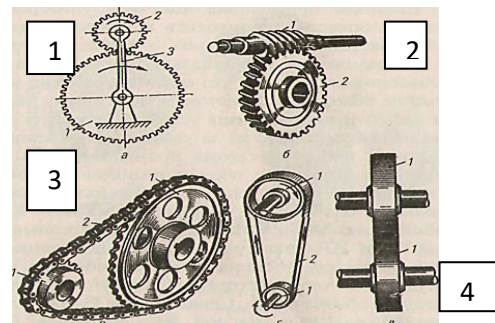
4. Назовите виды передач изображенные на рисунке:

1. Планетарная

2. Червячная

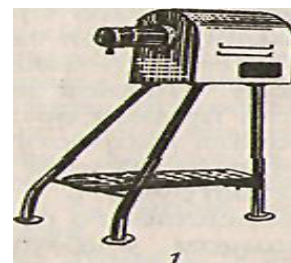
3. Цепная

4. Ременная



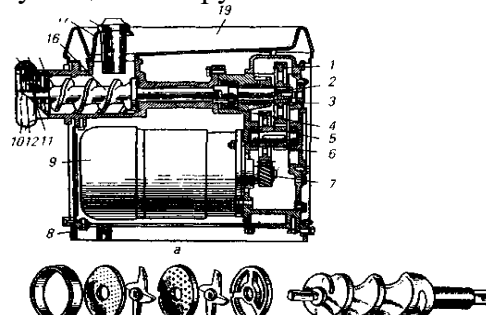
5. Назначение универсальных приводов, их обозначение.

УП это устройство - состоящее из электродвигателя с редуктором имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.

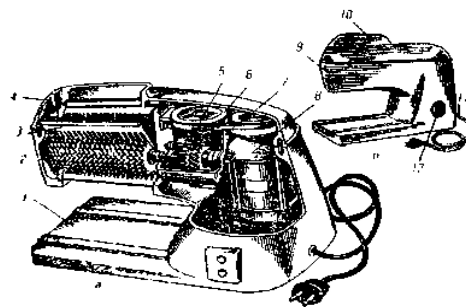


6. Опишите последовательность сборки и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 82.

Установить шнек, подрезную решетку, двухсторонний нож, ножевую решетку, двухсторонний нож, ножевую решетку, упорное кольцо, завинтить нажимную гайку. Проверить на холостом ходу, нарезать мясо кусками 50-200 гр. , проталкивать толкачем равными частями не допуская перегруза. После работы выключить и разобрать для санитарной обработки.

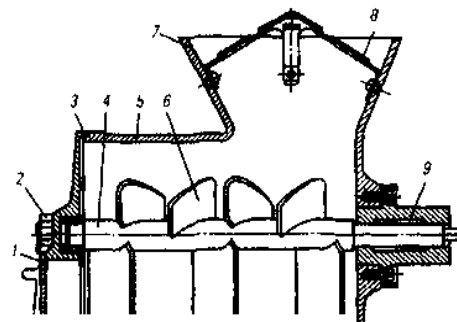


Рыхление поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед обжаркой



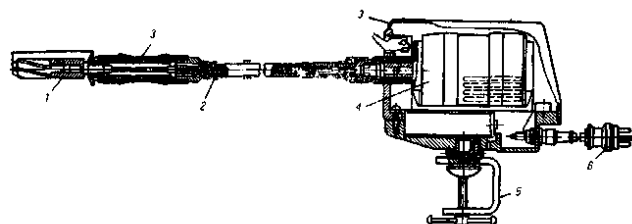
8. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС8 -150.

Состоит из корпуса с загрузочной воронкой, внутрь рабочей камеры вставляется вал, на котором находятся лопасти установленные под углом 300, что обеспечивает перемешивание продукта и хорошую производительность машины. Загрузить фарш и компоненты перемешать в течении 40 -60 секунд и фарш самотеком выгружается в подставленную тару через заслонку.



9. Перечислите основные части рыбоочистителя РО-1.

1. Скребок
2. Гибкий вал
3. Рукоятка
4. Электродвигатель
5. Кронштейн



10. Перечислите основные требования предъявляемые к материалам при изготовлении оборудования для ПОП.

1. Прочность;
2. Износостойкость;
3. Антикоррозийность;
4. Нейтральность продуктам и моющим средствам;
Легко поддаваться чистке, обеззараживанию, просушиванию
5. Прочность;
6. Износостойкость;
7. Антикоррозийность;
8. Нейтральность продуктам и моющим средствам;
Легко поддаваться чистке, обеззараживанию, просушиванию

Критерии оценки

- Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно
 Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно
 Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно
 Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №5

Фронтальный опрос Раздел 2 тема «Тепловое оборудование»

➤ проверяемые результаты: У2,У3,31,33,34

1. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
2. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?
5. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

Эталон ответа

1. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:
После окончания работы котел отключить при помощи красной кнопки «Стоп».
Прежде чем открыть крышку выпустить пар из варочного сосуда, путем поднятия клапана турбинки, затем ослабить откидные винты и плавно без рывков откинуть крышку. Нужно помнить что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.
2. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
Предназначена для жарки, пассерования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
Предназначена для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд. К работе допускаются лица знающие устройство шкафа и т/б. Необходимо проверить исправность заземления и санитарную обработку шкафа. Затем установить лимб регулятора на необходимую температуру и включают шкаф на сильный нагрев. Загораются сигнальные лампы, после нагрева до заданной температуры сигнальные лампы гаснут. Осторожно открыть дверцы шкафа и установить противни и повернуть переключатель на нужную температуру. После окончания работы проводят санитарную обработку.
4. Как осуществляется нагрев жира в фритюрнице?

Нагрев жира осуществляется тенями, погруженными непосредственно в его объем. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн для санитарно технического осмотра.

5. В каких случаях эксплуатация СВЧ- шкафа запрещена?

- при повреждении шнура питания;
- при повреждении защитной сетки двери, деформации или повреждении рабочей камеры, двери, механизма фиксации;

Категорически запрещается устранять самостоятельно какие либо неисправности печи, возникающие в процессе работы.

Критерии оценки

Оценка «5» - все ответы даны верно

Оценка «4»- при ответе были допущены неточности

Оценка «3»- ответ с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №6

Фронтальный опрос раздел 2 тема 15

«Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции»

- проверяемые результаты: У2,У3,31,33,34

Инструкция по проведению устного опроса

- 1.Внимательно выслушайте вопрос
 - 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
 - 3. Время выполнения: 20 минут
 -
- 1.Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?
 - 2.Опишите расположение раздаточной.
 3. По каким признакам классифицируются раздаточные?
 4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
 5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
 6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?
 7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
 8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
 9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
 10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?

Эталон ответа

- 1.Раздаточная— важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.
Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию порционирование, оформление, реализацию готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а

значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства

2. Связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлебозрезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой.
3. Раздаточные классифицируются по признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, по ассортименту реализуемой продукции, по способу получения продукции потребителем.
4. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.
5. В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавок для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов. Прилавок для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавок-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавок-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавок для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавок для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности.
6. На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей. Передвижное оборудование можно поменять местами.
7. Производится отпуск скомплектованных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета. Используются механизированные линии непрерывного действия с непосредственным выходом в зал.
8. Организуются буфеты, чайные столы, автоматы для реализации штучных товаров, горячих напитков, проводятся выставки-продажи кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов.
9. Применяются формы обслуживания: реализация скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета, организацию завтраков по классам, витаминные, чайные и молочные столы
10. Используются временные и передвижные предприятия общественного питания, доставка горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты

Критерии оценки

Оценка «5» - все ответы даны верно

Оценка «4»- при ответе были допущены неточности

Оценка «3»- ответ с неточностями и не в полном объеме

Оценка «2» - задание не выполнено

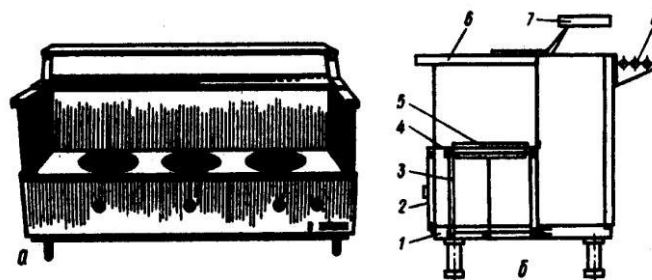
Задание №7

Фронтальный опрос раздел 2 «Тепловое оборудование»

- проверяемые результаты: У1, У2, У3, ЗЗ, З4
- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
- 4. Время выполнения: 40 минут

1. Перечислите основные детали мармита для I блюд

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____
7.	_____
8.	_____



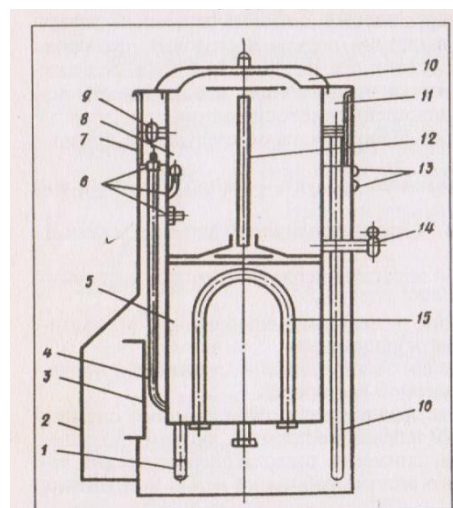
2. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?

3. Что означает буквенно-цифровая индексация у пищеварочных котлов?

4. В каком оборудовании производят варку «острым паром» и где он аккумулируется?

5. Для каких целей предназначено микроволновое оборудование?

6. Перечислите основные части кипятильника КНЭ-25М.



7. Какие требования предъявляют к теплоизоляционным материалам?

8. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.

9. Как вы объясните понятие – защита тенов от «сухого хода»?

10. Перечислите основные способы охлаждения

Эталон ответа

1. Перечислите основные детали мармита для I блюд?

1.1 рама

1.5 электрокомфорка

1.2 панель управления

1.6 стол верхний

1.3 каркас

1.7 полка раздаточная

1.4 стол нижний

1.8 полка для подносов

2. Как по способу установки подразделяются пищеварочные котлы?

По способу установки пищеварочные котлы классифицируются на опрокидываемые, опрокидывающие и со съемным варочным сосудом.

3. Что означает буквенно-цифровая индексация у пищеварочных котлов?

У пищеварочных котлов буквы обозначают группу, вид котла и вид энергоносителя. Цифры показывают вместимость варочного сосуда в дм.

Например, индекс котла КПЭ-100 расшифровывается таким образом; К- котел, П - пищеварочный, Э - электрический, 100 - вместимость в дм'.

4. Пароварочные шкафы используются для варки мяса, рыбы, овощей на пару и для разогрева различных кулинарных изделий. В них производят варку продуктов «острым паром». Водяной насыщенный пар получают при нагреве воды в парогенераторе, расположенным в нижней части шкафа. Нагрев воды в парогенераторе осуществляется тэнами.

5. Аппараты с диэлектрическим нагревом предназначены для быстрого разогрева охлажденных блюд, размораживания и разогрева замороженных блюд, доведения до готовности полуфабрикатов

6. Кипятильник электрический непрерывного действия типа КНЭ-25М (КНЭ-50М) состоит из корпуса, кипятильного сосуда с тэнами, сборника кипятка, переливной трубы, питательной коробки с клапаном и поплавковым устройством, питательной трубки, сигнальной трубки, разборного клапана.

7. Теплоизоляционные материалы применяют для изоляции шкафов, прилавков и витрин, или максимального уменьшения теплопритока э охлаждаемое оборудование. К теплоизоляционным материалам предъявляют следующие требования: прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости, безвредность, биостойкость, низкая гигроскопичность.
8. Техника безопасности и эксплуатация электрических плит.
Перед началом работы проверить заземление и санитарно-техническое состояние плиты. Для разогрева плиты необходимо установить переключатели в положение «3»(сильный нагрев)после разогрева перевести переключатели до нужной температуры. Жарочная поверхность должна быть ровной, без трещин и находится на одном уровне с бортовой поверхностью. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты ,т.к. они могут потрескаться. После окончания работы отключить плиту и провести санитарную обработку.
9. Как вы объясните понятие – защита тенев от «сухого хода»?
Нагрев воды осуществляется тенями, реле давления срабатывая отключает тени парогенератора тем самым защищает тени от перенагрева. На панели управления мармита для вторых блюд загорается красная сигнальная лампочка.
10. Перечислите основные способы охлаждения.
-

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание №8

Тест

Раздел 3 тема 5

«Организация обслуживания населения»

➤ проверяемые результаты: У5,31,33

	Выберите правильный ответ:	
1.При подачи холодных блюд стол сервируют	а. закусочными приборами б. рыбными приборами в.столовыми приборами	1.При подачи вторых рыбных блюд стол сервируют
2.В глубокой столовой тарелке подают	а. первые блюда б. вторые блюда в.сладкие блюда	2.В мелкой столовой тарелке подают
3.В бульонной чашке подают	а. пюреобразные супы и бульоны б. кофе с молоком в.кофе черный	3.В кофейной чашке подают
4. Фруктовые приборы	а. вилка с более короткими зубцами, с углублением, нож лопатообразный, тупой б. нож -острый, перочинообразный, вилка с	4.Рыбные приборы

	<p>тремя зубцами. в.ложка, вилка, нож по размеру меньше закусочного</p>	
5. Французский способ подачи блюд	<p>а. расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе б. предварительное перекладывание блюд на тарелки посетителей на подсобном столе в. перекладывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов</p>	5. Русский способ подачи блюд
6. Коньячная рюмка	<p>а. на низкой ножке расширенная книзу и суженная сверху б. на низкой ножке, цилиндрической формы в. светло-зеленого или зеленовато-золотистого цвета</p>	6.Рейнвейная рюмка
7. Прибор столовый необходим при сервировке стола	<p>а. для первых и вторых, кроме рыбных блюд б. для холодных блюд и закусок в. для холодных рыбных блюд</p>	7. Прибор закусочный необходим при сервировке стола
	Соотнесите:	
8. Предварительная сервировка стола для завтрака	<p>а. пирожковая тарелка б. закусочная тарелка в. столовые приборы г. закусочные приборы д. фужер е. полотняная салфетка</p>	8. Предварительная сервировка стола для обеда
9.Посуда для подачи холодных блюд	<p>а. закусочная тарелка б. десертная тарелка в. салатник г. креманка д. соусник е. селедочница ж.сливочник</p>	9.Посуда для подачи сладких блюд
	Составьте последовательность:	
10. Последовательность подачи блюд а. супы б. холодные блюда и закуски в.сладкие блюда г. вторые блюда д.напитки е. мучные кондитерские изделия		10.Последовательность предварительной сервировки стола а. сервировка тарелками; б. накрытие стола скатертями; в. сервировка приборами; г.сервировка стеклянной посудой; д. расстановка приборов

		для специй, ваз с цветами. е. раскладывание салфеток;
--	--	--

Эталон ответа

1. а	1. б
2. а	2. б
3. а	3. в
4. б	4. а
5. в	5. а
6. а	6. в
7. а	7. б
8. а, г, д, е	8. а, в, д, е
9. а, в, д, е	9. б, г, д, ж
10. б, а, г, в, д, е	10. б, а, в, г, е, д

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Задание № 9

Тест

Раздел 3 тема2

«Характеристика предприятий общественного питания»

- проверяемые результаты: У1, У2, У3, 31, 33, 34, 35

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Выберите правильный вариант ответа
- 3. Время выполнения: 40 минут

1. Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1. Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают

3.Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5.Предприятие общественного питания, специализирующееся на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б.изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

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

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

6. Перечень объектов контроля и оценки

Умения, знания	Результаты обучения	Показатели
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i>		
У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Организовывает / не организует
У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	подбирает / не подбирает
У.3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Обслуживает /не обслуживает
У.4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Производит/ не производит
У.5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	Проводит/ не проводит
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i>		
3.1	характеристики основных типов организации общественного питания;	Характеризует /не характеризует
3.2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Знает /не знает
3.3	учет сырья и готовых изделий на производстве;	Знает/не знает;
3.4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;	Знает/не знает;
3.5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Знает/не знает

7. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- комплект учебно-наглядных пособий: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»;
- схемы, плакаты: образцы посуды, столовых приборов, механического оборудования, теплового оборудования, холодильного оборудования;
- весоизмерительного оборудования, инвентаря.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания», автор В.П. Золин. Москва. Издательский центр «Академия» 2013 г.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы

В.В. Усов - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник для учреждений начального профессионального образования. Москва. Издательский центр «Академия» 2013 г.

Л.А. Радченко – Организация производства на предприятиях общественного питания для образовательных учреждений среднего профессионального образования, издание седьмое, дополненное и переработанное, Ростов-на-Дону «Феникс» 2014 г.

Инструкция по охране труда при кулинарных работах ИОТ-26; 2014 г.

Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой ИОТ-024, 2014 г.

Инструкция по охране труда при работе с электроплитой ИОТ-025, 2014 г.

Инструкция по охране труда при мытье посуды ИОТ-027, 2014г.

Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом ИОТ-029, 2014 г.