МИнистерство образования и науки

 Архангельской области

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Архангельской области

«Коряжемский индустриальный техникум»

(Гаоу СПО Архангельской области

 «Коряжемский индустриальный техникум»)

|  |  |
| --- | --- |
| Регистрационный № | УТВЕРЖДАЮЗам. директор по УМиНРГаоу СПО Архангельской области «Коряжемский индустриальный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т,К,Белокашина / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  |

Комплект

контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

**ОП 03Техническое оснащение и организация рабочего места**.

*2013*

1. **Паспорт комплекта**

**Контрольно-оценочных средств**

 ***1.1 Область применения***

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки ВПО (специальности НПО) Повар, кондитер;

программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен

 **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

 В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен

 **знать:**

 - характеристика основных типов предприятий общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учёт сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования;

- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**Данная дисциплина участвует в формировании общих компетенций:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование элемента умений или знаний** | **Виды аттестации** |
| *Текущий контроль* | *Промежуточная аттестация* |
| З1 характеристики основных типов организации общественного питания;  | Фронтальный опрос | Дифференцированный зачет (по билетам) |
| З2   принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  | Фронтальный опросЛабораторная работаПрактическая работа |
| З3 учет сырья и готовых изделий на производстве; | Фронтальный опросПрактическая работа |
| З4   устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; | Фронтальный опросЛабораторная работаПрактическая работа |
| З5  правила их безопасного использования;   | Практическая работаФронтальный опрос |
| З6   виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Фронтальный опросЛабораторная работа  |

**4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание****учебного материала****по программе УД** | **Тип контрольного задания** |
| З1 | З2 | З3 | З4 | З5 |  З6 |
| *Раздел 1. Тема 1.1.*Устройство и принцип действия механического оборудования. | УО, ПР | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ |
| *Раздел 1. Тема 1.2.*Устройство и принцип действиятеплового оборудования. | УО, ПР | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ |
| *Раздел 1. Тема 1.3.*Устройство и принцип действияХолодильногооборудования | УО, ПР | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,КР, ДЗ | Т, ПР,Начало формыКонец формы |  |  |

 **5. Требования к портфолио**

Тип портфолио *смешанный.*

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Состав портфолио:**

***Обязательные документы:***

1. Аттестационный лист по учебной практике (производственном обучении);

***Дополнительные документы:***

1. Доклады участников научно-практических конференций;
2. Грамоты за учебную работу;
3. Грамоты за спортивные и общественные достижения;
4. Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар»;

6.**Оценка освоения теоретического курса обще профессиональной дисциплины.**

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**Вопросы для зачета**

**1в. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.**

**Ответ:** По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются *на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

**2в. Какие виды снабжения различают на предприятии общественного питания.**

**Ответ:** Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*

**3в. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.**

**Ответ:** К организации продовольственного снабжения предприятий общественного пи­тания предъявляются следующие требования:

\* обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и над­лежащего качества в течение года;

\* своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика заво­за;

\* оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними догово­ров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

**4в.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.**

**Ответ:** Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

 Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

**5в.Способ хранения продуктов штабелем.**

**Ответ*:***

***Штабельный***— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в та­ре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с са­харом, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

**6в. Какие типы заготовочных предприятий существуют.**

**Ответ:**

Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

**7в.** **Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.**

**Ответ:**

Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в

 государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

• соответствовать целевому назначению;

• точно и своевременно предоставляться;

• быть безопасны и экологичны;

• эргономичны и комфортны;

• эстетичны;

• отвечать культуре обслуживания;

• социально адресованы;

• быть информативны.

**8в. Для чего предназначено суповое отделение.**

**Ответ:**

 Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

 Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковароду и плиты.

**9в. Организация работы раздаточной.**

**Ответ:**

В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом ус­танавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с пли­ты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обес­печить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и темпе­ратуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 750С, хо­лодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.

**10в.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.**

**Ответ:**

Визитной карточкой предприятия общественного питания на­зывают его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указа­нием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего вре­мени работы.

***Контрольная работа по учебной дисциплине:***

**ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.**

***1 вариант***

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.

2. Правильность сборки мясорубки.

3. 3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.

4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.

5. Правила эксплуатации мясорубок.

1. ***вариант***

 1.Сменные венчики МВ-60, назначение.

1. РО-1, назначение, состав, принцип действия.
2. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
3. Техника безопасности при работе с автоклавом.
4. Правила эксплуатации фаршемешалки.

 ***ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА***

**ОП.03. Техническое оснащение рабочего места.**

***1 вариант***

1. **Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.**
2. Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит:

из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой.

Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

1. **Правильность сборки мясорубки:**

для мелкого фарша:

в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.

Для крупного фарша:

Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.

3. Предназначена для жарки, пассирования, 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.

**4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:**

Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случится авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

**5. Правила эксплуатации мясорубок.**

 Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

***2 вариант***

**1.Сменные венчики МВ-60, назначение.**

 Сменные венчики взбивальных машин:

-прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей

-плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей

-крюкообразные и рамные – для крутого теста

-лопастной – для густых кремов и песочного теста

**2.РО-1, назначение , состав, принцип действия:**

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи.

Состоит:

Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.

Принцип действия:

Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребок отрывистыми движениями.

**3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ**

 Предназначена для жарки, пассирования, 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.

 **4. Техника безопасности при работе с автоклавом:**

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления 2,5 кг/см2.

 **5. Правила эксплуатации фаршемешалки:**

перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.

**Обоснование результата выполнения задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование умений и знаний** | **Освоил** | **Не освоил** |
| З1 характеристики основных типов организации общественного питания; |  |  |
| З2   принципы организации кулинарного и кондитерского производства; |  |  |
| З3 учет сырья и готовых изделий на производстве; |  |  |
| З4   устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; |  |  |
| З5  правила их безопасного использования; |  |  |
| З6   виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции |  |  |

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 1998г
2. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Л.А.Радченко, Ростов-на-Дону «Феникс», 2003г.
3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Золин, М:Изд.Центр «Академия», 2006г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В.Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2005г.
5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс»,2005г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

**Дополнительные источники:**

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф.Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И.Ботов М:Изд-Центр «Академия»,2003г

**Интернет-ресурсы:**

1 «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru, http:// povary.ru., http:// vkus.by.

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru