

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры «ЭиИс»
протокол № 3 от
«5» октября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании УМС

протокол № 5
от «24» октября
2020 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО
КОС ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Составитель:
Волкова Людмила Николаевна
преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Мирный, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по учебной дисциплине общепрофессионального цикла ОП .03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта с учетом социально – экономического профиля, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ РС (Я) МРТК

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

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 подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер.

программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.

2. Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

2.1. Коды и наименования элементов знаний и умений

Код элемента умений	Наименование элемента умений	Код элемента знаний	Наименование элемента знаний
У1	соблюдать технику безопасности и санитарные нормы	31	характеристики основных типов организации общественного питания;
У2	Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	32	принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
У3	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	33	учет сырья и готовых изделий на производстве;
У4	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	34	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
У-5	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	35	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
У-6	выбирать производственный	36	Виды технологического оборудования,

	инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий		используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
		37	Специфику производственной деятельности организации
		38	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации
		310	технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем

2.2. Кодификатор контрольных заданий

Функциональный признак оценочного средства (тип контрольного задания)	Метод/форма контроля	Код контрольного задания
Проектное задание	Учебный проект (курсовой, исследовательский, обучающийся, сервисный, социальный творческий, рекламно-презентационный)	1
Реферативное задание	Реферат	2
Расчетная задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание, лабораторная работа, практические занятия, письменный экзамен	3
Поисковая задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	4
Аналитическая задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	5
Графическая задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	6
Задача на программирование	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	7
Тест, тестовое задание	Тестирование, письменный экзамен	8
Практическое задание	Лабораторная работа, практические занятия, практический экзамен	9

<p>Практические занятия</p> <p>1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть</p> <p>2. Калькуляция свободных розничных цен</p> <p>3. Составление меню дневного рациона</p>	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление меню</p>											
<p>Тема 2.3. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе</p> <p>Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.</p>	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3
<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню.</p>	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка</p>											

III. 3. Структура контрольного задания промежуточной аттестации

IV. 3.1

№ п/п	Содержание раздела	Количество часов	Количество тестовых заданий
	Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания	10	1
1	Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.	1-2	
2	Самостоятельная работа Составить схему структуры управления предприятием общественного питания	3	
3	Тема 1.2. Организация снабжения Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	3-6	2
4	Практические занятия 1. Составление заявок на сырье 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам	7-10	
5	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада -	3	
6	Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	11-12	2
	Практические занятия	13-15	

	<p>1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания</p> <p>2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p>		
7	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление презентации -</p>	3	
8	<p>Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей</p> <p>Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование.</p>	16-17	2
9	<p>Практические занятия</p> <p>1. Моделирование сервировки столов</p>	18-20	
10	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада -</p>	3	
11	<p>Раздел 2 Учет и калькуляция</p>	5	
12	<p>Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.</p> <p>Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью</p>	21-22	
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p>	5	

	Составление доклада		
	<p>Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</p> <p>Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции</p>	23	1
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть</p> <p>2. Калькуляция свободных розничных цен</p> <p>3. Составление меню дневного рациона</p>	24-26	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление меню</p>	3	
	<p>Тема 2.3. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе</p> <p>Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.</p>	27	1
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню.</p>	28-30	
	Самостоятельная работа	3	

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление заявки		
	Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания.	17	
	Тема 3.1. Общие сведения о машинах Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.	31-33	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Составление доклада и презентации	3	
	Тема 3.2 Механическое оборудование Машины для обработки овощей и картофеля.	34	3
	Машины для обработки мяса и рыбы	35	
	Машины для подготовки кондитерского сырья	36	
	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	37	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	38	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	3	

	Подбор иллюстративной информации.		
	Тема 3.3. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.	39	2
	Пищеварочные котлы .	40	
	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	41	
	Аппараты для жарки и выпечки .	42	
	Варочно -жарочное оборудование.	43	
	Водогрейное оборудование	44	
	Оборудование для раздачи пищи	45	
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач: Составить инструкции по правилам эксплуатации и оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи 2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения	46-47	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада	4	
	Тема 3.4. Холодильное оборудование Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их	48	1

	безопасного использования		
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	49-50	
	Тема 3.5. Охрана труда и техника безопасности. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология	51-52 53-54	1
	Итого	81(54)	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3.2. Критерии оценки заданий

Наименование дидактической единицы	Код элемента знания	Код элемента умения	Уровень деятельности и при контроле	Номер задания в варианте теста – задания	Критерий зачета
Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания					
Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.	31				
Самостоятельная работа Составить схему структуры управления предприятием общественного питания	38	У2			

Тема 1.2. Организация снабжения Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	38; 35; 33	У4			
Практические занятия 1. Составление заявок на сырье 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам	38; 35; 33	У4;У2			
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада -					
Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	34;36;	У2;У1;У5;У6			
Практические занятия 1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	31;32;34;36	У6;У4			

<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Составление презентации -</p>					
<p>Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей</p> <p>Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование.</p>	31;33;35;38	У1;У5;У4			
<p>Практические занятия</p> <p>1. Моделирование сервировки стола в</p>	35,38,	У6;У5;У4			
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада -</p>					
<p>Раздел 2 Учет и калькуляция</p>					
<p>Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.</p> <p>Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью</p>	31,33,37,38	У2			
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада</p>					

<p>Тема 2.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</p> <p>Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции</p>					
<p>Практические занятия</p> <p>1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть</p> <p>2. Калькуляция свободных розничных цен</p> <p>3. Составление меню дневного рациона</p>					
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление меню</p>					
<p>Тема 2.3. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе</p> <p>Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.</p>	33,35,38	У1,У5,У4			
Практические занятия	33	У4			

1. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню.					
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление заявки					
Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания.					
Тема 3.1. Общие сведения о машинах Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.	31,34,36,31 0	У1,У3,У2			
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Составление доклада и презентации					
Тема 3.2 Механическое оборудование Машины для обработки овощей и картофеля.	34,36	У6,У2			
Машины для обработки мяса и	34,36	У6,У2			

рыбы					
Машины для подготовки кондитерского сырья	34,36	У6,У2			
Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	34,36	У6,У2			
Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	34,36	У6,У2			
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Подбор иллюстративной информации.					
Тема 3.3. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.	34,36	У6,У2			
Пищеварочные котлы .	34,36	У6,У2			
Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	34,36	У6,У2			
Аппараты для жарки и выпечки .	34,36	У6,У2			
Варочно -жарочное оборудование.	34,36	У6,У2			
Водогрейное оборудование	34,36	У6,У2			
Оборудование для раздачи пищи	34,36	У6,У2			
Практические занятия 1. Решение ситуационных задач: Составить инструкции по правилам эксплуатации и оценке эксплуатационных характеристик	34,36,37	У6,У2,У3			

<p>нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи</p> <p>2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения</p>					
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада</p>					
<p>Тема 3.4. Холодильное оборудование</p> <p>Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования</p>	34,36	У6,У2			
<p>Практические занятия</p> <p>1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.</p>	34,36,37	У6,У2,У3			
<p>Тема 3.5. Охрана труда и техника безопасности.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология</p>	34,36,37	У6,У2,У3			

- V. Для каждой дидактической единицы разрабатываются тестовые задания, контролирующие уровень соответствия подготовки студента требованиям ФГОС. Уровень усвоения заданный для каждой ДЕ формулируется в терминах внешней деятельности, который должен продемонстрировать студент при контроле. Соответствие степени освоения учебного материала при обучении уровням деятельности при контроле представлено в таблице:

№	Степень освоения (при обучении)	Уровни деятельности (при контроле)
1	Быть знакомым	Узнавать
2	Знать	Воспроизводить (устно, письменно)
3	Уметь	Применять в типовой ситуации (без ограничения времени)
4	Иметь навык	Применять в типовой ситуации (с ограничением времени)
5	Иметь опыт	Применять в нетиповой ситуации

- VI. По каждому показателю оценки результата выставляется 1 балл (соответствующий эталону) или 0 баллов (несоответствующие эталону).

Паспорт КОС

Объекты оценивания	Разделы темы, дисциплины	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания, № задания	Форма аттестации в соответствии и с учебным планом
знать				
Характеристик и основных типов предприятий общественного питания	1)Классификация предприятий общественного питания 2)признаки разделения ПОП 3)характеристики ПОП	1)заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом; универсальные и специализированные 2)постоянные, сезонные, школьные.. 3)ресторан, бар, кафе, столовая, пельменные, блинные	Текущий контроль, контрольная работа №2, вопросы для диф зачета №1-4	Дифференцированный зачет
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1)организация работы кулинарного цеха 2)принципы организации кондитерского цеха	1)назначение, состав, оборудование кулинарного цеха; организация рабочего места и труда в горячем цехе 2)классификация, состав, организация рабочего места	Текущий контроль, контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №5-12	
Учет сырья и готовых изделий на производстве	1)Документальное оформление и учет продуктов 2)организация учета продуктов, товаров	1)Заполнение нормативных документов 2)учет отпуска продуктов, товаров, готовой продукции 3)нормы естественной убыли, отчет о движении	вопросы для диф зачета №13-17	

	3)особенности учета сырья и готовых изделий			
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного	1)Механическое оборудование цехов 2)тепловое оборудование цехов 3)устройство и назначение холодильного оборудования	1)Машины для обработки овощей, мяса, рыбы, машины для подготовки кондитерского сырья 2)пищеварочные котлы, печи, сковороды, жарочные шкафы, водонагреватели 3)холодильные машины	Контрольная работа№1, контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №18-30	
Правила их безопасного использования	1)правила безопасности при использовании технологического оборудования	Организация работы по охране труда	Контрольная работа №1, контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №31-34	
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи	Мармиты и их использование, стойка раздаточная, ЛС, правила эксплуатации	контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №35-40	
Уметь				
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Организация рабочего места	для механической кулинарной нарезки овощей, блюд из рыбы, мяса, творога, яиц	Практические занятия №4-7 Практические задания для диф зачета №1	
Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь	Подбор инструментов, инвентаря	Для приготовления рыбных, мясных, овощных блюд	Практические занятия №14-15 Практические задания для диф зачета №2	
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Сборка, обслуживание, принцип работы	Мясорубки, миксера, электропечи, соковыжималки, блендера	Практические занятия №12-13 Практические задания для диф зачета №3	

Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Правила безопасности при использовании технологического оборудования. производственный травматизм	Первая помощь при несчастных случаях (ранения, ушибы, ожоги)	Практические занятия №12-13 Практические задания для диф зачета №4-15
Производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Составление плана-меню, расчет сырья по нормативам Расчет потерь при тепловой обработке	Составление калькуляции, расчет норм выхода сырья, составление актов о реализации продукции	Практические занятия №8-11 Практические задания для диф зачета №16-25

Вопросы для текущего контроля

1. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.
2. Какие виды снабжения различают на предприятиях общественного питания.
3. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.
4. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
5. Способ хранения продуктов штабелем.
6. Какие типы заготовочных предприятий существуют.
7. Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.
8. Для чего предназначено суповое отделение.
9. Организация работы раздаточной.
10. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталоны ответов

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

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

3. 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.

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

Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Ответ: Суповое отделение 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, электросковороду и плиты.

9. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю 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 — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7°-14 °С, заказных блюд — 80°С—90°С.

10. 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.

Самостоятельная работа №1

1. по каким признакам классифицируются предприятия общественного питания:

- а) _____ производства
- б) _____ выпускаемой продукции
- в) объема и _____ предоставляемых _____

2. Установите соответствие

- | | |
|--|---|
| 1. заготовочные
полуфабрикатов | А) изготавливающие продукцию из |
| 2. доготовочные
готовой продукции | Б) обработка сырья, выпуск полуфабрикатов и |
| 3. с полным циклом производства
продукцию | В) изготавливающие полуфабрикаты и готовую |

3. как подразделяются предприятия в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции:

- а) _____
- б) _____

4. как подразделяются предприятия в зависимости от времени функционирования:

- а) _____
- б) _____

5. как подразделяются предприятия в зависимости от места функционирования:

- а) _____
- б) _____

6. как подразделяются предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента:

- а) _____
- б) _____

В) _____

7.какие предприятия ОП делятся на классы

а) _____

б) _____

8.назовите основные типы предприятий общественного питания:

а) _____

б) _____

В) _____

г) _____

д) _____

Самостоятельная работа №2

тема: Расчет необходимого количества сырья и стоимости набора продуктов

Задание:

1. Пользуясь Сборником рецептур блюд, рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 80 порций салата «Столичного» (выход 1 порции 150г/колонка).

Результаты запишите в таблицу.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию г	Норма закладки на 80 порций г	Итого кг

2. Рассчитайте стоимость 1 порций салата «Столичного»(выход 1 порции 150г). Результаты запишите в таблицу.

Калькуляционная карточка №7

наименование блюда _____ №по
сборнику рецептур _____

		На 1 порцию			С учетом подорожания продуктов на 25%		
№ п/ п	Наименование продуктов	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
1	Куриное мясо		140-00				
2	Картофель		27-00				
3	Огурцы		90-00				
4	салат		60-00				
5	крабы		300-00				
6	яйца		100-00				
7	майонез		65-00				
Общая стоимость сырьевого набора							
Продажная цена одного блюда 50%							
Выход одного блюда							
Зав. производством Ф.И.О				подпись			
Калькуляцию составил							

Эталон ответа к самостоятельной работе №2

тема: Расчет необходимого количества сырья и стоимости набора продуктов

Задание:

1. Пользуясь Сборником рецептур блюд, рассчитайте количество продуктов, которое необходимо получить повару для приготовления 80 порций салата «Столичного» (выход 1 порции 150г, 1 колонка). Результаты запишите в таблицу.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию г	Норма закладки на 80 порций г	Итого кг
Куриное мясо	152	12160	12,16
Картофель	27	2160	2,16
Огурцы	25	2000	2,00
салат	14	1120	1,12
крабы	6	480	0,48
яйца	3/8шт	1200	1,2
майонез	45	3600	3,6

2. Рассчитайте стоимость 1 порции салата «Столичного» (выход 1 порции 150г). Результаты запишите в таблицу.

калькуляционная карточка № 7

наименование блюда Салат «Столичный» _____ №по
сборнику рецептур 54

		На 1 порцию			С учетом подорожания продуктов на 25%		
№ п/ п	Наименование продуктов	Норм аг	Ценаг	Суммар	норма	цена	сумма
1	Куриное мясо	152	140-00	21-30	152	175-00	26-60
2	Картофель	27	27-00	0-73	27	33-75	0-90
3	Огурцы	25	90-00	2-25	25	112-50	2-81
4	салат	14	60-00	0-84	14	75-00	1-05
5	крабы	6	300-00	1-80	6	375-00	2-25
6	яйца	15	100-00	1-50	15	125-00	1-88
7	майонез	45	65-00	3-00	45	81-25	3-70
Общая стоимость сырьевого набора				31-50			39-19
Продажная цена одного блюда 50%				47-25			58-78
Выход одного блюда		150		47-00	150		59-00
Зав.производством Ф.И.О				подпись			
Калькуляцию составил							

Эталон ответов к самостоятельной работе №3

тема: Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A толкатель
B загрузочная чаша
C рабочая камера

E основание
F, G, H пусковой механизм

I ключ для снятия
зажимной гайки
J, K, N ножевые решетки

Лшnek
Мдвухсторонние ножи

Озажимная гайка

P,Q,R,Sнабор для
приготовления колбасок

Правила безопасности:

1. сборку, разборку мясорубки производить без подключения прибора к сети.
2. Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами во избежание травмирования и несчастного случая.

Последовательность сборки:

1. установить на место рабочую камеру мясорубки, при помощи фиксатора закрепите ее в надежном положении.
 2. вставить шnek, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки.
 3. Произвести пробный запуск.
- Включите мясорубку, возьмите необходимое для мола количество мяса, и поместите в трубу мясорубки.
- Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами),

Мелкий ремонт:

1. При повышенном шуме в редукторе, оборудование необходимо обесточить. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ; или нож и решетка сильно зажаты гайкой.
2. Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию, причиной этого может быть следующее:
 - 1) Слишком свободно привинчен диск на выходном отверстии, поэтому нож и решетка соединены неплотно;
 - 2) Забилась решетка, следует прочистить;
 - 3) Затупился нож, следует наточить его или сменить на новый.

Уход и обслуживание:

1. После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.
2. Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо иметь надежное заземление.
3. Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.
4. один раз в год замена смазки производится путем открытия отверстия для масла на верхней части блока двигателя.
5. При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

самостоятельная работа №3

тема: Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A _____
 B _____
 C _____
 E _____
 F,G,H _____

I _____
 J,K, N _____
 L _____
 M _____

O _____
 P,Q,R,S _____
 - _____

Правила безопасности:

1. _____
 _____.

2. _____

Последовательность сборки:

1 _____

2 _____

3 _____

Мелкий ремонт:

1 При повышенном шуме в редукторе

2 Если промолотое мясо имеет кашеобразную

консистенцию _____

Уход и обслуживание:

1 После завершения рабочего процесса _____

2 Шнур источника

3 Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением

4 один раз в год замена

5 При обнаружении неполадок

**Контрольная работа №1 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

1 вариант

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.
2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

2 вариант

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.
2. РО-1, назначение, состав, принцип действия.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4. Техника безопасности при работе с автоклавом.
5. Правила эксплуатации фаршемешалки.

ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА

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.

3. 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 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.

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 $2,5 \text{ кг/см}^2$.

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.

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.

М - _____;

Р - _____;

О - _____;

200 - _____.

3.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съёмными абразивными сегментами;

б) гладкую;

в)покрытую несъёмными сегментами.

4.Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями;

б) шнек;

в) подрезная.

5.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

6.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырьё, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

7.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

8.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

9.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

3.. Правила эксплуатации электрических плит.

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

а) тены;

б) пароводяная рубашка;

в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине.

а) дежа;

б) рычаг месильный;

в) электродвигатель.

6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Организация работы овощного цеха.

9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

3 вариант.

1.Перечислите машины для обработки мяса.

2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

3 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

- а) тены;
- б) пароводяная рубашка;
- в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

6.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.

3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:

- а) бачок;
- б) сменные взбиватели;
- в) электродвигатель.

5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

6.Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:

- а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
- б) обслуживают определенный контингент;
- в) обслуживание небольших коллективов.

7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

8.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

9. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

**Эталон ответов к
тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

1 вариант.

1. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
2. М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.
3. а)
4. в).
5. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.
6. а).
7. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
8. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирочные
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7. в).
8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.
2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.
3. проверка работы машины на « холостом ходу».
4. загрузка машины картофелем.
5. контролировать работу машины.
6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
4. а)
5. М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;

М – модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7.в).

8.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

9. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

6.а).

7.б)

8.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

Перечень вопросов
для проведения дифференцированного зачета по дисциплине
ОП03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.

- 1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
- 2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
- 3) По каким признакам различают столовые?
- 4) В чем назначение кулинарного цеха?

2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

- 5) Где организуют кондитерские цеха?
- 6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?

- 7) Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
- 8) В чем назначение кулинарного цеха?
- 9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 11) Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 12) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.

- 13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
- 14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
- 15) Кем выписывается накладная на товар?
- 16) Что называют естественной убылью продуктов?
- 17) От чего зависит величина естественной убыли?

4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.

- 18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
- 19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
- 20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
- 21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
- 22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 23) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- 25) Как подготовить газовый котел к работе?
- 26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
- 27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
- 28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
- 29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
- 30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
- 31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
- 32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
- 33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
- 34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

- 35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
- 36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
- 37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?
- 39) какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- 40) какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

4. Критерии оценок

4.1. Устный ответ.

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;

Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
- 3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка "3" ставится, если обучающийся:

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если обучающийся:

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Оценка тестов

4.2 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

5.Список используемой литературы

Основные источники:

1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Академия», М., 2016
2. В.П. Золин «Техническое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2016

Дополнительные источники:

3. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Ростов – на Дону, «Феникс» 2016
4. В.А. Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»; Ростов – на Дону, «Феникс» 2016г.
5. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2016
6. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2016

Интернет-ресурсы:

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://ru.wikipedia.org/w/index>.