

Приложение

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств

**для проведения дифференцированного зачета по ОП.03
Техническое оснащение и организация рабочего места
для профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рассмотрена
УМО преподавателей
учебного отделения
«Организация
и технология
в сфере бытового
обслуживания»,
протокол № 5 от 01 марта
2024 г. Руководитель УМО
Обломий А.С

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г
И.А.Крикливая

Утвержден
Директор ГАПОУ КККАТК
«04» марта 2024 г.
Р.Ю.Метленко



Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.03
Техническое оснащение и организация рабочего места
составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан:

- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;
- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:

Усатая Н.В.
подпись

Усатая.Н.В., преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:

Чайка О.В.
подпись

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

Силкина С.Н.
подпись

ИП Силкина С.Н., квалификация по диплому- Товаровед, высшая квалификация

Содержание

1.	Область применения	3
2.	Оценка освоения учебной дисциплины	7
2.1	Тестовое задание	7
2.2	Индивидуальное задание	8
2.3	Практическое задание	8
2.4	Производственные ситуации	11
3.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации	12
4.	Шкала оценки образовательных достижений	15
	Приложение 1. Вопросы к экзамену по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	16
	Приложение 2. Материалы текущего контроля знаний	18
	Приложение 3. Материалы текущего контроля умений	27

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09 образовательной программы профессионального образования

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР13, ЛР14	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

1. **Область применения**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) 43.02.01 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Средства проверки
<p>Умения:</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p><i>Практическое занятие:</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Организация рабочих мест кондитера по приготовлению отделочных полуфабрикатов (по индивидуальным заданиям)</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Организация рабочих мест кондитера по замесу теста и выпеченных полуфабрикатов (по индивидуальным заданиям)</p>
<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p>	<p><i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации универсального привода.</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации.</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Изучение порядка работы на контрольно-кассовой машине</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Изучение устройства и принципа действия посудомоечных машин. Освоение правил безопасной эксплуатации</p> <p><i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</p>

	<i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования <i>Практическое занятие:</i> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования
Знания:	
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Тестирование по теме
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Тестирование по теме
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Тестирование по теме
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Тестирование по теме
правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Тестирование по теме
правила охраны труда в организациях питания	Тестирование по теме

1.2. Формирование профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (О)

Профессиональные и общие компетенции	Средства формирования
1	3
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи кролика	Практические работы
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практические работы
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практические работы

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Практические работы
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практические работы
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Практические работы

разнообразного ассортимента	
ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практические работы
ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практические работы
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анализ портфолио
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Практические и лабораторные занятия по дисциплине Анализ портфолио
ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Анализ портфолио
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Анализ портфолио Самостоятельная работа
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Изучение истории, этнографии, традиций и культуры питания народов. Подбор буклетов, путеводителей по городам, странам.
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Анализ портфолио

1.3. Требования к портфолио

Тип портфолио *смешанный*

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Состав портфолио: *сертификаты, грамоты, дипломы*

2. Оценка освоения учебной дисциплины

Предметом оценки освоения дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: индивидуальные задания, тестовые задания, практические работы, производственные ситуации, самостоятельная работа учащихся.

Типовые задания для оценки освоения УД:

2.1. Тестовые задания

Тестовые задания по теме: Машины для обработки мяса и рыбы.

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам
- б) для обработки продукта
- в) для измельчения продукта

2. Канавки в рабочей камере служат для:

- а) измельчают продукт
- б) прокручивают продукт
- в) способствуют продвижению продукта

3. Канавки (бороздки) находятся в:

- а) мясорыхлителя
- б) рыбоочистителя
- в) мясорубке

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

- а) продвижения продукта к режущим органам
- б) усиления проталкивания продукта
- в) измельчения продукта

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

- а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка
- б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями
- в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

- а) шнек
- б) палец шнека
- в) хвостовик шнека

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:

- а) стержня
- б) шпонки
- в) паза

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

- а) для плотного прилегания
- б) для фиксации ножей
- в) для фиксации решеток

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:
- а) для фиксации ножей
 - б) для плотного прилегания режущих частей
 - в) для частичного измельчения мяса
10. В целях техники безопасности имеется:
- а) обручальное кольцо
 - б) предохранительное кольцо
 - в) упорное кольцо

2.2. Индивидуальные задания

Индивидуальное задание №1

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Как подразделяются предприятия питания по ассортименту выпускаемой продукции?
3. По каким признакам различают столовые?
4. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
5. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

2.3. Практические работы

Практическое занятие № 3 Организация рабочего места повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)

Цель работы: приобрести практический опыт в организации рабочего места и подборе оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

Задания:

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд по заданию.

2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

Оборудование, инвентарь, посуда: механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

Литература: 1. М.И. Ботов и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. 2. Л.А. Радченко

Краткое пояснение к работе

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово – технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия и режимом его работы, количеством посадочных мест и максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Порядок проведения работы

Прочитайте задание индивидуальной карты:

Задание №1

1. Ознакомьтесь с перечнем блюд:

- Борщ флотский
- Зразы отбивные, пюре картофельное

2. Определите цеха для выполнения предложенного технологического процесса приготовления блюд.

3. Составьте маршрут выполнения работы.

4. Организуйте рабочее место и подберите оборудование, инвентарь, инструменты и посуду для приготовления данных блюд.

Задание №2

1. Ознакомьтесь с перечнем блюд:

- Суп – пюре из птицы

- Котлеты, макароны отварные, соус луковый с горчицей

2. Определите цеха для выполнения предложенного технологического процесса приготовления блюд.

3. Составьте маршрут выполнения работы.

4. Организуйте рабочее место и подберите оборудование, инвентарь, инструменты и посуду для приготовления данных блюд.

Задание №3

1. Ознакомьтесь с перечнем блюд:

-Консоме из птицы

- Рыба припущенная, соус паровой, картофель отварной

2. Определите цеха для выполнения предложенного технологического процесса приготовления блюд.

3. Составьте маршрут выполнения работы.

4. Организуйте рабочее место и подберите оборудование, инвентарь, инструменты и посуду для приготовления данных блюд.

II Ознакомьтесь с организацией рабочего места в овощном цехе с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей

1. Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов. В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

2. Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока. Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

3. На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину

4. Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций. Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое приспособление для доочистки картофеля.

5. Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.

6. Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для приготовления блюда.

III Ознакомьтесь с организацией рабочего места в мясном цехе с учётом характера выполняемых операций при переработки мяса и приготовления полуфабрикатов.

1. Обратите внимание на размещение оборудования:

- стеллаж используется для оттаивания мяса;

- на производственном столе мясо зачищают от загрязнений и срезают клеймо;

- ванна для обмывания туши оборудована щёткой-душем;

- разруб туши мяса происходит на разрубочном стуле (внимательно рассмотрите разрубочный стул и определите, что обеспечивает его прочность?);
 - производственный стол для обвалки мяса располагается в центре цеха и имеют выдвижные ящики для инструментов (ножей, мусатов);
 - производственные столы для нарезки полуфабрикатов располагаются вдоль стен;
 - настольные весы;
 - мясорубка;
 - фаршемешалка;
 - размолочный механизм;
 - котлетоформовочная машина;
 - холодильный шкаф.
- 2.Обратите внимание на инвентарь, размещённый на столе: разделочную доску, лотки для мяса и полуфабрикатов, поварские ножи, ёмкость для замачивания хлеба.
3. Выберите оборудование данного цеха, необходимое для выполнения задания при приготовлении вашего блюда.
4. Подберите необходимый инвентарь мясного цеха, используемый для приготовления блюда.

IV Ознакомьтесь с организацией рабочего места в горячем цехе с учётом характера выполняемых операций при приготовлении первых, вторых блюд, напитков, а также выпечке мучных кондитерских изделий.

1. Ознакомьтесь с технологической линией супового отделения, предназначенной для приготовления бульонов и первых блюд. Обратите внимание: в суповом отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления бульонов, для приготовления супов, для порционирования мяса, рыбы, птицы, для порционирования и отпуска первых блюд, для приготовления гарниров к супам. В линии размещены: - пищеварочные котлы – для варки бульонов; - варочное устройство – для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров; - плиты; - сковороды – для пассерования овощей; - вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой – для приготовления порционных первых блюд, для оформления блюд, хранения полуфабрикатов и зелени.

2. Ознакомьтесь с технологической линией соусного отделения, предназначенного для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Обратите внимание: в соусном отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

В линии размещены:

- пищеварочные котлы
- для варки овощных и крупяных гарниров;
- плиты;
- шкафы;
- фритюрницы;
- пастокукеры;
- гриль;
- пароконвектомат;
- сковороды;
- шашлычница;
- мармиты – для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии;
- холодильные шкафы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом

- для порционирования и оформления блюд, секция – стол со встроенной моечной ванной
- для доработки полуфабрикатов и зелени, стеллажи, ванна для промывания гарниров.

Обратите внимание на размещение механического оборудования: универсального привода, овощерезки, протирочной машины, машины картофельного пюре.

3. Рабочие места горячего цеха оснащаются: - посудой для выполнения определённых операций: наплитными котлами, котлами – корабинами (для варки и припускания рыбы), котлами с решётками – вкладышами (для варки диетических блюд на пару), сотейниками (для пассерования овощей), , противнями (для обжаривания полуфабрикатов), сковородами, кастрюлями; - инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпательками .

4. Выберите оборудование данного цеха, необходимое для выполнения задания при приготовлении вашего блюда.

5. Подберите необходимый инвентарь горячего цеха, используемый для приготовления блюда.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Зарисуйте схемы цехов с размещением оборудования, в котором приготавливают блюда по заданию.

2. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

Наименование блюд	Технологическое оборудование	Кухонная посуда, инвентарь, инструменты	Посуда для отпуска

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?
6. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?
7. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
8. С учётом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
9. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?
10. При приготовлении прозрачных бульонов какие дополнительные рабочие места могут организовываться?

2.4. Производственные ситуации

Производственная ситуация 1

Производственная ситуация: Мясорубка не режет, а мнет мясо. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Производственная ситуация 2

Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100 загорается лампа «Сухой ход» Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Билеты к зачету по

ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

Билет № 1

1. Принцип работы и организации заготовочных и доготовочных цехов.
2. Классификация механического оборудования.
3. Производственная ситуация: При включении привод сильно шумит или стучит редуктор. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 2

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.
2. Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО-250, машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 3

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.
2. Фаршемешалки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: После очистки в картофеле очистительной машине, картофель частично получается битым. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 4

1. Характеристика типов предприятия питания.
2. Машина для протирания картофеля МКП 60- устройство, принцип действия, правила эксплуатации
3. Производственная ситуация: при работе на мясорубке останавливается двигатель, слышен посторонний шум в редукторе .Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 5

1. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием и инвентарем.
2. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При включении универсального привода, электродвигатель не вращается и гудит. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 6

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха.
2. Мясорубки: последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО-250, нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 7

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.
2. Электрофритюрницы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100 загорается лампа «Сухой ход» Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 8

1. Характеристика кондитерского цеха, подбор оборудования и инвентаря.
2. Машины для рыхления мяса: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине универсального привода. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 9

1. Организация рабочего места повара.
2. Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофель жаренный во фритюре»

Билет № 10

1. Организация работы рыбного цеха.
2. Классификация механического оборудования.
3. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения холодного цеха.

Билет № 11

1. Организация работы горячего цеха.
2. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофельное пюре»

Билет № 12

1. Виды оборудования, применяемые в суповом отделении горячего цеха.
2. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация.
3. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100, давление на манометре выше максимального (0,55 атм), предохранительный клапан не срабатывает. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 13

1. Организация работы моечной и кухонной посуды.
2. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления.
3. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения мясного цеха.

Билет № 14

1. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
2. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Запеканка овощная»

Билет № 15

1. Виды меню. Основы составления меню.
2. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.
3. Производственная ситуация: На испарителе холодильной камеры образовался толстый слой льда. Укажите причины, меры предупреждения.

Билет № 16

1. Помещения для приема посетителей.
2. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 17

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кулинарном цехе.
2. Пароконвектомат- автомат: принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 18

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.
2. Кофеварки капсульного типа: достоинства и недостатки.
3. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск», двигатель тестомесильной машины не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 19

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Виды торгово-холодильного оборудования.
3. Производственная ситуация: Подобрать оборудование и инвентарь для соусного отделения горячего цеха.

Билет № 20

1. Наценочные категории предприятий питания.
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
3. Производственная ситуация: Фарш выходит из мясорубки нагретый. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 21

1. Столовая посуда и приборы: назначение, виды.
2. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Работа мясорыхлителя сопровождается большими потерями мясного сока в порционных кусках. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 22

1. Производственные помещения: виды, назначение.
2. Аппараты для приготовления хот-догов: виды, отличительные особенности.
3. Производственная ситуация: При очистке продукта в МОК-125 происходит медленно, процент отходов превышает норму. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 23

1. Торговая группа помещений: виды и назначение.
2. Пароконвектоматы: назначение, принцип действия.
3. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск» в МРХ-200, электродвигатель не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 24

1. Требования к организации производственных помещений.
2. Мультиварки: виды, режимы работы мультиварок.
3. Производственная ситуация: При включении привод сильно шумит или стучит редуктор. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 25

1. Требования к созданию оптимальных условий труда.
2. Ротационные печи: характеристика, достоинства и недостатки .
3. Производственная ситуация: При включении универсального привода, электродвигатель не вращается и гудит. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 26

1. Организация работы рыбного цеха.
2. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Фарш выходит из мясорубки нагретый. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Билет № 27

1. Организация рабочего места повара.
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда « Запеканка картофельная»

4. Шкала оценки образовательных достижений

Критерии оценки знаний и умений на промежуточной аттестации

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если ответы полные и правильные, ответы на дополнительные вопросы логичны, обоснованы, конкретны, даются четко.;
- оценка «хорошо» имеются незначительные неточности в ответах, отвечает на дополнительные вопросы;
- оценка «удовлетворительно» - отвечает неуверенно, отвечает непоследовательно с уточняющими вопросами. Ответы на дополнительные вопросы неуверенные.;
- оценка «неудовлетворительно» - обучающийся затрудняется в ответе, не может ответить на дополнительные вопросы.

Приложение 1

к комплексу контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

Вопросы к зачету по ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

4. Принцип работы и организации заготовочных и доготовочных цехов.
5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.
6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном цехе.
7. Характеристика типов предприятия питания.

8. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием и инвентарем.
9. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха.
10. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.
11. Характеристика кондитерского цеха, подбор оборудования и инвентаря.
12. Организация рабочего места повара.
13. Организация работы рыбного цеха.
14. Организация работы горячего цеха.
15. Виды оборудования, применяемые в суповом отделении горячего цеха.
16. Организация работы моечной и кухонной посуды.
17. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
18. Виды меню. Основы составления меню.
19. Помещения для приема посетителей.
20. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кулинарном цехе.
21. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.
22. Наценочные категории предприятий питания.
23. Столовая посуда и приборы: назначение, виды.
24. Производственные помещения: виды, назначение.
25. Торговая группа помещений: виды и назначение.
26. Классификация механического оборудования.
27. Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
28. Фаршемешалки: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
29. Машина для протирания картофеля МКП 60- устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
30. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
31. Мясорубки: последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.
32. Электрофритюрницы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
33. Машины для рыхления мяса: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
34. Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
35. Рыбоочистительная машина: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
36. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
37. Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация.
38. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления.
39. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
40. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.
41. Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации.
42. Виды торгово-холодильного оборудования.
43. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
44. Вспомогательное оборудование
45. Посудомоечные машины

Материалы текущего контроля знаний

Тема 2.1 «Механическое оборудование»

Тестовые задания по теме : «Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации»

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?
 - а) для выполнения работы
 - б) для нарезки овощей
 - в) для плотного прилегания продукта к режущим частям

2. Ножевая колодка служит для:
 - а) установки ножа
 - б) установки диска
 - в) установки загрузочного бункера

3. Зазор между диском и ножом является:
 - а) смотровым окном
 - б) нерабочим положением овощерезки
 - в) толщиной нарезаемого продукта

4. ножевые колодки в МС 10-160 находятся
 - а) в машинном отделении
 - б) в разгрузочном окне
 - в) в диске

5. Назначение поршня в СМ 28-100:
 - а) для продавливания овощей
 - б) для движения в машинном отделении
 - в) для открытия и закрытия загрузочного окна

6. Пуансоны (пальцы) служат для:
 - а) проталкивания продукта
 - б) исключают прилипание продукта
 - в) нарезки овощей

7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:
 - а) двигателя
 - б) червячной передачи
 - в) коленчатого вала

8. Назначение МС 18-160
 - а) для нарезки овощей
 - б) для рыхления сырых овощей
 - в) для нарезки вареных овощей
 - г) для нарезки сырых овощей

9. МРОВ -160 нарезает продукт:

- а) ломтиками
- б) брусочками
- в) кубиками

10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:

- а) защелки
- б) решетки
- в) ножа

11. Удаляются кромки из МРОВ – 160

- а) через разгрузочное окно
- б) через окно отходов
- в) остаются в машине

12. ВМОК – 125 очищается картофель:

- а) абразивным покрытием
- б) H_2O
- в) сбора мезги

13. Штуцер предназначен для:

- а) очистки картофеля
- б) подачи H_2O
- в) сбора мезги

14. Назначение сегментов (для):

- а) покрытия рабочей камеры
- б) очистки картофеля
- в) снятия кожуры

15. Как загружают картофель:

- а) при включенном двигателе
- б) при выключенной H_2O
- в) при выключенной музыке

16. Выгрузка картофеля производится:

- а) при включенном двигателе
- б) при выключенной H_2O
- в) при включенной музыке

17. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигтаNa:

- а) быстрого разваривания
- б) хранения
- в) улучшения вкуса

18. Машина МКП – 60 состоит из:

- а) КПЭ - 60
- б) машинного отделения
- в) двигателя

19. С помощью чего фиксируется положение тележки:

- а) педали
- б) ручки

в) маховика

20. Что подсоединяется к взбивателю:

- а) веселка
- б) лопасть
- в) насадка

21. Назначение маховика (для):

- а) подсоединения взбивателя
- б) разгрузка картофеля
- в) поднятие привода

22. Как открывают крышку котла:

- а) к себе
- б) на себя
- в) от себя
- г) в сторону

Тестовые задания по теме: Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

1. Назначение шнека:

- а) для подачи продукта к режущим органам
- б) для обработки продукта
- в) для измельчения продукта

2. Канавки в рабочей камере служат для:

- а) измельчают продукт
- б) прокручивают продукт
- в) способствуют продвижению продукта

3. Канавки (бороздки) находятся в:

- а) мясорыхлителе
- б) рыбоочистителе
- в) мясорубке

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

- а) продвижения продукта к режущим органам
- б) усиления проталкивания продукта
- в) измельчения продукта

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

- а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка
- б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями
- в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

- а) шнек
- б) палец шнека

- в) хвостовик шнека
7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:
- а) стержня
 - б) шпонки
 - в) паза
8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?
- а) для плотного прилегания
 - б) для фиксации ножей
 - в) для фиксации решеток
9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:
- а) для фиксации ножей
 - б) для плотного прилегания режущих частей
 - в) для частичного измельчения мяса
10. В целях техники безопасности имеется:
- а) обручальное кольцо
 - б) предохранительное кольцо
 - в) упорное кольцо
11. Назначение фрез:
- а) для нанесения насечек на мясе
 - б) для нарезания мяса на порционный кусок
 - в) для обработки мяса
12. Назначение гребенок:
- а) для наматывания мяса
 - б) для предотвращения наматывания мяса
 - в) для разрезания
13. На вал МРМ – 15 одеваются:
- а) ножи
 - б) фрезы
 - в) гребенки
14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?
- а) рабочим валом
 - б) лопастями
 - в) толкателем
 - г) деревянным пестиком
15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?
- а) 1 час 30 минут
 - б) 30 минут
 - в) до однородной консистенции
16. Назначение кожуха в РО-1М:
- а) защищает руки от травмы
 - б) защищает скребок
 - в) улучшает очистку рыбы

Материалы текущего контроля знаний

тема «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания»

Индивидуальное задание № 1

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Как подразделяются предприятия питания по характеру производства?
3. Что представляет собой комбинат питания?
4. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
5. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?

Индивидуальное задание № 2

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Как подразделяются предприятия питания по ассортименту выпускаемой продукции?
3. По каким признакам различают столовые?
4. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
5. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

тема: Организация производственных цехов.

Индивидуальное задание № 3

1. Какие требования предъявляют к расположению овощного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
3. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
4. Способы расстановки оборудования в кондитерском цехе.
5. Какое оборудование устанавливают в холодном цехе?

Индивидуальное задание № 4

1. Какие требования предъявляют к расположению мясного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки рыбы?
3. Какие технологические процессы осуществляются в холодном цехе?
4. Способы расстановки оборудования в мясном цехе
5. Какое оборудование устанавливают в горячем цехе?

тема: Механическое оборудование

Индивидуальное задание №5

1. Перечислите оборудование, применяемое на предприятиях питания для обработки овощей.
2. Перечислите требования правил эксплуатации фаршемешалки МИМ-60.
3. Какие неисправности могут возникнуть в хлеборезательных машинах и как их устранить?
4. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?

Индивидуальное задание № 6

1. Перечислите оборудование, применяемое на предприятиях питания для обработки мяса и рыбы.
2. Перечислите требования правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125
3. В чем заключаются правила техники безопасности при работе на машине МРГ-300А?
4. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?

Контрольная работа по теме 2.2 «Тепловое оборудование»

Индивидуальное задание № 7

1. Расшифруйте маркировку котла КПЭ-40
К- _____; П- _____; Э- _____; 40- _____
2. Требования техники безопасности труда при работе с электроплитами.
3. Перечислите аппараты, применяемые на предприятиях питания для жаренья продуктов.
4. Опишите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.

Индивидуальное задание № 8

1. Расшифруйте маркировку печи КЭП-400
К- _____; Э- _____; П- _____; 400- _____
2. Требования техники безопасности труда при работе с электродкотлами.
3. Перечислите аппараты, применяемые на предприятиях питания для выпекания продуктов.
4. Опишите устройство и правила эксплуатации электрических фритюрниц.

Индивидуальное задание № 9

1. Дать характеристику мультиварки готовящей под давлением.
2. Описать достоинства ротационных печей
3. Производственная ситуация: кофе приготавливаемое в кофеварке недостаточно горячий. Укажите причину и способ устранения.
4. Дать характеристику аппарата хот дог

Индивидуальное задание № 10

1. Дать характеристику мультиварки готовящей без давления.
2. Описать достоинства конвекционных печей
3. Производственная ситуация: кофе не вытекает из дозатора. Укажите причину и способ устранения.
4. Дать характеристику аппарата для приготовления шаурмы

Критерии оценки:

- Отметка «5»: все ответы полные и правильные.
Отметка «4»: имеются незначительные неточности в ответах.
Отметка «3»: 60% правильных ответов.
Отметка «2»: менее 60% правильных ответов.

Приложение 3

Производственные ситуации

1. Производственная ситуация: Мясорубка не режет, а мнет мясо. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
2. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО-250, машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину неисправности и способ ее устранения
3. Производственная ситуация: После очистки в картофеле очистительной машине, картофель частично получается битым. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
4. Производственная ситуация: При нажатии на кнопку «Пуск» Пищеварочный котел КНЭ-60 не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
5. Производственная ситуация: при работе на мясорубке останавливается двигатель, слышен посторонний шум в редукторе .Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
6. Производственная ситуация: При включении универсального привода, электродвигатель не вращается и гудит. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
7. Производственная ситуация: При работе на овощерезательной машине МРО-250, нарезание продуктов соломкой осуществляется медленно. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
8. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100 загорается лампа «Сухой ход» Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
9. Производственная ситуация: Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине универсального привода. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
10. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофель жаренный во фритюре»
11. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения холодного цеха.
12. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Картофельное пюре»
13. Производственная ситуация: При работе пищеварочного котла КНЭ-100, давление на манометре выше максимального (0,55 атм), предохранительный клапан не срабатывает. Укажите причину неисправности и способ ее устранения..
14. Производственная ситуация подобрать оборудование и инвентарь для оснащения мясного цеха.
15. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Запеканка овощная»
16. Производственная ситуация: На испарителе холодильной камеры образовался толстый слой льда. Укажите причины, меры предупреждения.
17. Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
18. Производственная ситуация: ухудшилось качество нарезки хлеба на МРХ-200. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

19. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск», двигатель тестомесильной машины не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
20. Производственная ситуация: Подобрать оборудование и инвентарь для соусного отделения горячего цеха.
21. Производственная ситуация: Фарш выходит из мясорубки нагретый. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
22. Производственная ситуация: Работа мясорыхлителя сопровождается большими потерями мясного сока в порционных кусках. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
23. Производственная ситуация: При очистке продукта в МОК-125 происходит медленно, процент отходов превышает норму. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
24. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск» в МРХ-200, электродвигатель не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.
25. Производственная ситуация: При включении привод сильно шумит или стучит редуктор. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Рецензия

на контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

разработанные преподавателем Усатой Н.В ГАПОУ КККАТК.

Контрольно-оценочные средства разработаны в соответствии с требованиями, предъявляемыми к контролю и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности ФГОС СПО по профессии. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

- В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

- Формой контроля и оценивания элементов учебной дисциплины является дифференцированный зачет.

Разработанные и представленные в комплекте материалы промежуточного контроля отражают весь курс учебной дисциплины.

В комплекте КОС представлен широкий круг учебной и справочной литературой, которым могут воспользоваться в процессе подготовки студенты, а также экзаменаторы.

Критерии оценок разработаны на соответствующий вид контроля.

Заключение: комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

может быть использован для проверки готовности студентов к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Рецензент:



О.В. Чайка, директор ООО « Чайка плюс»,

квалификация по диплому: инженер-технолог



Рецензия

на контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.03

Техническое оснащение и организация рабочего места
разработанные преподавателем Усатой Н.В ГАПОУ КККАТК.

Контрольно-оценочные средства разработаны в соответствии с требованиями, предъявляемыми к контролю и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности ФГОС СПО по профессии. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих компетенций:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента и др.

Формой контроля и оценивания элементов учебной дисциплины является дифференцированный зачет.

Разработанные и представленные в комплекте материалы промежуточного контроля отражают весь курс учебной дисциплины.

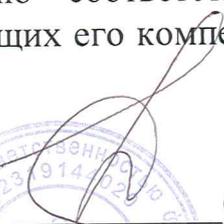
В комплекте КОС представлен широкий круг учебной и справочной литературой, которым могут воспользоваться в процессе подготовки студенты, а также экзаменаторы.

Критерии оценок разработаны на соответствующий вид контроля.

Заключение: комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

может быть использован для проверки готовности студентов к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Рецензент:  Силкина С.Н., директор ООО «Русь», квалификация г
диплому: товаровед высшей квалификации

