



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ
СТУДЕНТАМ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ**
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальностей социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019г.

Методические рекомендации разработаны в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 года.

РАССМОТРЕНО	на заседании	ОДОБРЕНО	методическим советом
предметно-цикловой	комиссии	техникума	
<i>Совета общественного питания</i>		Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.	
Протокол № <u>1</u> , дата « <u>28</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.		Председатель <u>С.С. / Руденко О.А.</u>	
Председатель комиссии <i>Пиверчиха Т.И.</i>		Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.	
Протокол № <u> </u> , дата « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.		Председатель <u> </u> / <u> </u>	
Председатель комиссии <u> </u>		Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.	
<u> </u> / <u> </u>		Председатель <u> </u> / <u> </u>	
Протокол № <u> </u> , дата « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.		Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.	
Председатель комиссии <u> </u>		Председатель <u> </u> / <u> </u>	
<u> </u> / <u> </u>			
Протокол № <u> </u> , дата « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.			
Председатель комиссии <u> </u>			
<u> </u> / <u> </u>			

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчик:

Старостина А.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Общие указания к выполнению контрольной работы

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков технического оснащения и организации рабочего места на предприятиях общественного питания.

В связи с тем, что заочная форма обучения предусматривает небольшое количество часов аудиторных занятий, возникает значимость самостоятельной работы студентов в межсессионный период. Поэтому изучение курса «Техническое оснащение организаций питания» предусматривает работу с основной специальной литературой, дополнительной обзорного характера, а также выполнение контрольной работы.

Настоящие методические указания содержат программу и рекомендации по освоению курса «Техническое оснащение организаций питания» список рекомендуемой литературы, который может быть изменен и дополнен студентами в процессе изучения тех или иных тем, задания и варианты контрольной работы.

Цель контрольной работы - закрепить теоретические знания, полученные в процессе изучения данной дисциплины, выработать навыки самостоятельной работы с литературой по данному курсу, применить знания и практические навыки технического оснащения организаций питания.

По окончании изучения курса «Техническое оснащение организаций питания», согласно учебного плана, студенты сдают зачет.

Работу предоставляют в рукописной или печатной форме. Задание на контрольную работу оформляется на бланке установленного образца. Он содержит следующие сведения: полное название дисциплины, № группы, фамилия, имя, отчество студента, № варианта контрольной работы, место работы, домашний адрес, срок сдачи студентом законченной работы, дата выдачи и принятия к исполнению задания, подписи. (Приложение 1)

Контрольная работа в печатном варианте – 15-20 страниц выполняется с соблюдением правил оформления (поля: верхнее и нижнее по 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм; шрифт Times New Roman; размер шрифта 14)

Контрольная работа в рукописной форме выполняется в тетради (12 листов). Каждая страница текста нумеруется по порядку, без пропусков. Контрольная работа должна быть отредактирована, написанная от руки должна быть хорошо читаема! В конце текста должен быть список литературы, которую использовали при написании контрольной работы (не менее трех источников).

Контрольная работа состоит из трех теоретических вопросов. Выполнять домашнюю контрольную работу необходимо в следующей последовательности: пишется вопрос, затем дается на него ответ. На каждой странице оставляются поля для пометок рецензента.

Все цитаты оформляются следующим образом: «Цитата пишется в кавычках» с указанием автора, названия, года издания и страниц конкретного источника. Все используемые цитаты должны иметь сноску.

Список использованной литературы включает не менее пяти источников (книг, статей разных авторов или документов), которые, так или иначе, задействованы при написании контрольной работы. Список оформляется в соответствии с общепринятыми требованиями: источники располагаются в алфавитном порядке с указанием фамилии авторов, названием книг или статей (в этом случае указываются названия журналов, год и номер выпуска), с указанием места издания и года издания.

К выполнению контрольной работы следует подходить творчески. Качество ее оценивается по тому, насколько правильно и самостоятельно даны ответы на поставленные вопросы и в какой степени использована рекомендованная литература. В ответах на вопросы контрольной работы необходимо показать умение анализировать, систематизировать и обобщать изученный материал. Дословное переписывание текста из литературы не допускается. Сокращения слов не допускаются.

Итогом рецензирования контрольной работы преподавателем является пометка «Зачтено», на основании чего студент допускается к сдаче зачета.

Основанием для возвращения не зачтенной контрольной работы является: выполнение не своего варианта, ответы не по существу заданий, небрежное оформление работы, обилие орфографических ошибок.

Если контрольная работа не засчитывается, то ее необходимо исправить и предоставить на повторное рецензирование первичный и исправленный варианты.

Контрольная работа должна быть написана и представлена на проверку за месяц до начала экзаменационной сессии или зачётной недели, чтобы в случае замеченных ошибок студент мог их исправить и представить на проверку.

Ф.И.О.	№ Вопросов
	1,25,37
	2,26,36
	3,27,35
	4,18,34
	5,19,33
	6,30,29
	7,21,28
	8,32,27
	9,16,37
	10,34,26
	11,35,24
	12,36,23
	13,17,22
	14,25,21
	15,30,20

1. Основные части, узлы и детали технологического оборудования предприятий общественного питания.
2. Виды передаточных механизмов, электропривод технологического оборудования предприятий общественного питания.
3. Аппараты включения, защиты и управления технологического оборудования предприятий общественного питания.
4. Техническая документация технологического оборудования предприятий общественного питания.
5. Общие правила эксплуатации, техники безопасности оборудования.
6. Назначение и комплектность приводов универсальных.
7. Сменные механизмы к приводу универсальному, комплектность
8. Механическое оборудование для обработки овощей.
Производственный инвентарь.
9. Картофелеочистительная машина: устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
10. Овощерезки: устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
11. Машины для обработки мяса и рыбы. Производственный инвентарь.
12. Мясорубки: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
13. Сборка режущего узла мясорубок для крупного и мелкого измельчения.
14. Фаршемешалки: устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
15. Мясорыхлитель: устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
16. Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия и безопасная эксплуатация.
17. Рыбоочиститель: устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
18. Машины для нарезки хлеба и гастрономии. Производственный инвентарь.
19. Хлеборезка: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
20. Машины для обработки теста и полуфабрикатов. Производственный инвентарь.
21. Просеиватель муки: принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
22. Тестомесильная машина: устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
23. Тестораскаточная машина: принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
24. Взбивальная машина: принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
25. Тепловое оборудование.

26. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
27. Пароконвектомат, пароварочный аппарат: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
28. Аппараты для жарки и выпечки: сковорода электрическая - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
29. Аппараты для жарки и выпечки: фритюрница - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
30. Аппараты для жарки и выпечки: жарочный и пекарный шкафы - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
31. Варочно – жарочное оборудование: плита электрическая, плита газовая - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
32. Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
33. Холодильное оборудование: холодильная машина - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
34. Холодильное оборудование: холодильные прилавки и витрины - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
35. Холодильное оборудование: холодильные шкафы, холодильные камеры, - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
36. Холодильное оборудование: льдогенератор - назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.
37. Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Порядок проведения и подготовки зачету по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания»

Порядок проведения зачета

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который проводится в виде демонстрации теоретических знаний.

Условием допуска к зачету является положительная аттестация по контрольной работе по дисциплине.

К зачету допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности.

Зачет проводится в устной форме по предложенным вопросам.

Подготовка осуществляется в течение 20 минут.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: «Академия», 2016.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М: «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания – М., Академия, 2016
2. Сопачева Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М., Академия, 2019
3. Лутошкина Г. Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания - М., Академия, 2018

Электронные ресурсы

1. Электронная библиотечная система «Юрайт»,
2. www.gost.ru – сайт Госстандарта
3. www.gosnadzor.ru – сайт Госгортехнадзора
4. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов
5. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
6. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Вопросы к контрольной работе по дисциплине «Техническое оснащение организаций питания»

Задания к контрольной работе

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1Область применения ФОС

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

ФОС позволяет оценивать уровень профессиональных и общих компетенций по дисциплине.

1.2Результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
уметь: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные	Экспертная оценка Отчет по практической работе

условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
знать:	
-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Тестовые задания, результаты работы по индивидуальным карточкам Отчет по практической работе

Промежуточный контроль освоения дисциплины осуществляется в форме зачета. Зачет проводится по билетам.

2.КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Задания для текущего контроля

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.

Задание №1

1. по каким признакам классифицируются предприятия общественного питания:

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

2. Установите соответствие

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

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) _____

Задание №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.

Задание №3

Тема: Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A	E	J,K,	N
_____	_____	_____	_____
B	F,G,H	L	
_____	_____	_____	
C	I	M	
_____	_____	_____	

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

Тестовые задания
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.

Тестовое задание

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.

Тестовое задание

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.

Тестовое задание
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.

3.КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (зачета)

3.1 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (зачету) по ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

- 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?
- 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?
- 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?
- 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?
- 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?

3.2 Задания для проведения зачета по дисциплине ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Билет № 1

1. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Билет № 2

1. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
2. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Билет № 3

1. По каким признакам различают столовые?
2. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Билет № 4

1. В чем назначение кулинарного цеха?
2. Назовите рабочие органы мясорубки.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Билет № 5

1. Где организуют кондитерские цеха?
2. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

Т.С.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 6

1. Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 7

1. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
2. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 8

1. В чем назначение кулинарного цеха?
2. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 9

1. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
2. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 10

1. Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
2. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 11

1. Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 12

1. На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
2. Правила эксплуатации электрических плит.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 13

1. Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 14

1. На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
2. Организация работы овощного цеха.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 15

1. Кем выписывается накладная на товар?
2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 16

1. Что называют естественной убылью продуктов?
2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 17

1. Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
2. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 18

1. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
2. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 19

1. В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
2. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 20

1. Как подготовить газовый котел к работе?
2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 21

1. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
2. Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания»

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 22

1. Дайте характеристику холодильного агрегата.
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 23

1. Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
2. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 24

1. На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

2. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Энгельсский политехникум»
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Билет № 25

1. Как оформляют возврат изделий из торговой сети?

2. Перечислить виды холодильного оборудования.

Преподаватель специальной дисциплины _____ Швечихина Т.Н.
Председатель ПЦК _____ Пархоменко Т.С.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

4.1 Пакет экзаменатора

Количество вопросов для экзаменуемых: 25

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 4 варианта

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма 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

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.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ФОС

Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Основные источники:

- 1.Ковалев, Н.П. Русская кухня /Н.П. Ковалев.- М.: Планета. 2014.- 304с.
- 2.Новожинов, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд / Ю.М. Новожинов - М.: Легкая и пищевая промышленность. 2014.- 265с
- 3.Шатун, Л.Г. Повар./ М.: М. : Издательский центр «Академия». 2014.- 250с

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андронов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андронов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-128с.
- 2.Дубцов,В.П. Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие/ В.П. Дубцов – М.: Мастерство, 2014.-272с.

Справочники:

- 1.Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Издательский центр Академия, 2014.- 480с.
- 2.Здобнов А.И..Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2014.-680с.

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru) , [http:// povary.ru](http://povary.ru) , [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

