

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(на базе основного общего образования)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПв.02 Технологии управления текущей деятельностью
основного производства организации питания

Красноярск, 2023

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПв.02 ТЕХНОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ОСНОВНОГО ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы организации производства предприятий общественного питания	Контрольная работа «Организация производства предприятий общественного питания»	Дифференцированный зачёт
Раздел 2. Структура производства	Контрольная работа «Организация работы производства предприятий питания»	
	Контрольная работа «Производственная программа цехов»	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОПв.02 Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ организации производства предприятий питания при организации рабочего места в подготовки сырья для изготовления полуфабрикатов
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для своевременного осуществления обработки и подготовки 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	правильность применения знаний структуры производства в 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	своевременно применения знаний в организации производства по проведению приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах управления текущей деятельностью при организации подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	составления общего плана работы основной структуры производства в приготовление, непродолжительном хранения бульонов, отваров
ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	выделение всех возможных источников оперативного планирования производства в приготовление, творческом оформлении и подготовки к реализации супов
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	понимание общего смысла основ организации производства предприятий питания в приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	точность применения знаний в реализации готовой продукции общественного питания при творческом оформлении и подготовки к отпуску горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	своевременно осуществлять составление заявок в подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов в составление заявок на сырьё при реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	понимание общего смысла осуществления расчёта сырья при творческом оформлении подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных	точность применения знаний в необходимости использования оценки качества при организации подготовки сырья

изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	составления общего плана работы при оперативном контроле над работой производства в приготовлении, и непродолжительном хранении холодных соусов, заправок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	правильность применения основ организации производства в приготовлении, творческое оформление и подготовку к реализации салатов
ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	своевременность применения путей улучшения качества выпускаемой продукции в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	понимание общего смысла осуществления органолептической оценки качества в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	выделение всех нужных ресурсов для путей улучшения качества выпускаемой продукции в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах оперативного контроля над работой производства при подготовке сырья для изготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	точность применения знаний в общих вопросах необходимости использования санитарно гигиенических правил при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	своевременно оперативно выполнять контроль над работой организации в приготовлении, творческом оформлении и подготовку к реализации горячих блюд сладких блюд, десертов
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения структуры производства производственных цехов, в приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации холодных напитков
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	понимание общего смысла осуществления безопасности пищевых продуктов в приготовлении творческом оформлении и

ассортимента.	подготовки к реализации горячих напитков
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	своевременность применения знаний в организации производства рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования оценки качества товаров при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	составление общего плана работы связанного с условиями и сроками хранения в изготовлении творческом оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения оперативного планирования и творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	правильность применения основ организации текущей деятельности в изготовлении творческом оформлении, подготовки к реализации пирожных и тортов
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в вопросах использования правил безопасности организации трудовой деятельности при подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов для приготовления диетических (лечебных) блюд
ПК 6.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания	понимание общего смысла соблюдения условий и сроков хранения сырья в приготовлении оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет	точность применения знаний в вопросах и принципах использования проектирования производственного процесса при изготовлении оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях	правильность использования методов оценки качества товаров в изготовлении, оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях
ПК 6.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с	своевременно производить оперативный контроль организации рабочего места оборудования, инвентаря, сырья, исходного материала для приготовления диетических

инструкциями и регламентами	(лечебных) блюд
-----------------------------	-----------------

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОПВ.02Технология управления текущей деятельностью основного производства организации питания осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК .3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК .4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК .5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха для соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке

ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
-------	--	---

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрация знаний и умений в организации рабочего места, подбора технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентом
выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	демонстрация знаний и умений в выборе оборудования в соответствии с методами обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	демонстрация знаний и умений в выборе сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения
рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	демонстрация знаний и умений в выборе оборудования в соответствии с методами обработки сырья, приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения.
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	демонстрация знаний и умений в выборе оборудования в соответствии с методами обработки сырья, приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. осуществлять подбор необходимого

	оборудования для обеспечения условий хранения.
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	демонстрация знаний и умений в выборе оборудования в соответствии с методами обработки сырья, приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения.
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	демонстрация знаний и умений порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения.
Знания	
нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. анализировать возможные направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий общественного питания
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	демонстрация знаний видов технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации и ухода за ним
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	осуществлять подбор инвентаря, оборудования в соответствии с рецептурой, методами обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	применять способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования, для осуществления сокращения потерь при обработке сырья.
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	демонстрация знаний и умений в требованиях к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	демонстрация знаний и умений в правилах и способах сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	демонстрация знаний и умений в ассортименте, рецептурах, требованиях к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	демонстрация знаний и умений в правилах и способах сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	демонстрация знаний и умений в ассортименте, требований к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	демонстрация знаний и умений в правилах и способах сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	демонстрация знаний и умений в ассортименте, рецептурах, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Демонстрация методов и умений подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	демонстрация знаний и умений в применении ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	применять способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении. осуществлять подбор необходимого оборудования, для осуществления сокращения потерь при обработке сырья.

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Основы организации производства предприятий общественного питания	Контрольная работа «Организация производства предприятий общественного питания»
	Раздел 2. Структура производства	Контрольная работа «Организация работы производства предприятий питания»
		Контрольная работа «Производственная программа цехов»
Промеж уточная атте- стация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины

ОПв.02Технология управления текущей деятельностью
основного производства организации питания

Контрольная работа №1

Организация производства предприятий общественного питания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены.

К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

- 1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины? а) покрытую съемными абразивными сегментами; б) гладкую; в) покрытую несъемными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки. а) рабочий вал с лопастями; б) шнек; в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.
- 7.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
 - а) обрабатывающие сырье, 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.
- 8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
- 10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

- 1.Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
- 2.Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
- 3.. Правила эксплуатации электрических плит.
- 4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
 - а) тены; в)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 сырье2-3 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.
- 10.Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

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. Расшифруй те 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.Дать определение понятию « Технологическая линия».
9. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
10. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

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. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.
10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

Методические материалы

1 вариант.

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
3. М – машина; Р – резательная; О – овощей; 200 – кг в час.
4. а).
5. в)
6. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный 4 М – модулированный; 2К – 2 камеры.
7. а).
8. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
9. Универсальные приводы, хлебoreзки, слейдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
10. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюдо; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)

5. б)

6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7.в).

8.Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.

9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

10.Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста

3 вариант.

1.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.

2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.

2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.

3. проверка работы машины на « холостом ходу».

4. загрузка машины картофелем.

5. контролировать работу машины.

6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.

3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

4.а)

5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;
М –модульный; 3- комфорки.

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

7.в).

8.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

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

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

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

4 вариант.

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

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

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

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

4.а).

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

6.а).

7.б)

8.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2.Не ставить горячую продукцию.

3.Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.
9. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тенами.
10. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

Контрольная работа № 2

Организация работы производства предприятий питания

1в. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.

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

2в. Какие виды снабжения различают на предприятиях общественного питания.

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

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

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

- * обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
- * своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
- * оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

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

4в. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

Ответ: Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

5в. Способ хранения продуктов штабелем.

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

6в. Какие типы заготовочных предприятий существуют.

Ответ:

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

7в. Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.

Ответ:

Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

8в. Для чего предназначено суповое отделение.

Ответ:

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

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

9в. Организация работы раздаточной.

Ответ:

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

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

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75⁰С, холодных и сладких блюд — 7⁰-14 °С, заказных блюд — 80⁰С—90⁰С.

10в. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

Ответ:

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

Контрольная работа № 3 Производственная программа цехов

Вариант I

1. В соответствии с конспектом, *общественное питание* — это:

- А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
- Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
- В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
- Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канapé, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

5. Бар в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
- Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
- В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
- В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
- Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
- В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
- Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:

- А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
- В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
- Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А) room-service;
- Б) скейтеринг;
- В) кейтеринг;
- Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
- Б) научные лекции о создании мира;
- В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
- Г) предоставление интернет-услуг.

Оценка тестов

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

1. Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

Вариант II

1. Какие предприятия относятся к группе предприятия с полным технологическим циклом?

- | | |
|---|-----------------------|
| а) комбинат полуфабрикатов | ж) кафетерии |
| б) специализированные заготовочные цеха | з) закусовые |
| в) фабрики – кухни | и) бары |
| г) столовые | к) буфеты |
| д) рестораны | л) магазины кулинарии |
| е) кафе | м) домовые кухни |

2. Объедините продукты в группы по характеру условий хранения:

- | | | |
|------------------------|--------------------|--------------|
| 1) мука | 8) фрукты | 15) яйца |
| 2) рыба свежемороженая | 9) масло сливочное | 16) крупы |
| 3) картофель | 10) чай | 17) специи |
| 4) хлеб | 11) Мясокопчености | 18) колбасы |
| 5) сахар | 12) сыры | 19) молоко |
| 6) говядина | 13) овощи | 20) макароны |
| 7) сельдь солёная | 14) повидло | |

Ответ: В холодных камерах _____
В кладовых _____

3. Указать порядок размещения в технологическую линию следующего оборудования мясного цеха:

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| а) мясорубка | г) мясорыхлитель |
| б) моечная машина | д) моечная машина |
| в) производственные столы | е) разрубочный стол |

4. Каким устройством должно быть оборудовано рабочее место по опаливанию птицы?

5. Указать, что должно быть на рабочем месте повара для приготовления холодных закусок.

- | | |
|--------------------------|--|
| а) производственный стол | д) кипятильник |
| б) циферблатные весы | е) разрубочный стол |
| в) холодильник | ж) машина для нарезки гастрономических товаров |
| г) горка со специями | |

6. Какое электрооборудование необходимо в горячем цехе?
- а) электроплита
б) электросковорода
в) электрокотел
г) электрофритюрница
- д) жарочный шкаф
е) шашлычная печь
ж) электрокипятильник
7. Какое общее санитарное требование по движению продуктов необходимо соблюдать в горячем цехе?
8. Как можно организовать изучение потребительского спроса?
- а) общение с потребителями в зале и вне его
б)
в) книги предварительных заказов
г) кулинарные выставки продажи
9. В соусном отделении не изготавливают:
- а) кисели
б) кофе
в) майонез
10. Основные требования к организации рабочих мест:
- а) создание бригад
б) своевременная подача сырья и тары
в) добросовестное отношение к труду
11. Повар, какого разряда изготавливает порционные п/ф из мяса:
- а) 4-го разряда
б) 3-го
в) 5-го разряда
12. Какое оборудование не используется в овощном цехе:
- а) подтоварник
б) стеллаж
в) привод универсальный
13. При формировании ассортимента кулинарной продукции не учитывается:
- а) количество отходов при механической обработке сырья
б) контингент питающихся
в) количество потерь при порционировании
г) квалификация поваров
д) сезонность
е) трудоемкость блюд

Вариант III

- Как называется часть производственного помещения, на которой размещено оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения определенных технологических операций одним или несколькими работниками?
Ответ: _____.
 - Какое механическое оборудование необходимо в овощном цехе?
а) картофелечистка в) овощерезка д) моечная машина
б) фаршемешалка г) электроплита е) мясорубка
 - Какие два отделения организуют в горячем цехе?
Ответ: _____.
 - Какие отделения предусматриваются в кондитерском цехе?
Ответ: _____.
 - В каком отделении кондитерского цеха производят следующие работы:
просеивание муки, обработка яиц, приготовление теста, разделка теста, выпечка продукции?
5. Дополните выражение:
- В состав торговых помещений предприятия общественного питания входят:
- вестибюль с гардеробом и санузлами

2)

3) Раздаточная

4) Моечная столовой посуды

6. Какие узлы должны быть в весоизмерительном отделении?

- а) площадка для гирь
- б) площадка для груза
- в) табло

- г) призма
- д) успокоитель

7. Как часто проверяют весоизмерительные приборы и гири?

- а) 2 раза в год;
- б) 1 раз в год;
- в) через 2 года;

8. Что вписывают в прејскурант?

9. Устанавливают ли шкаф холодильный в цехе обработки зелени?

- а) нет
- б) да

10. Кооперирование может быть:

- а) среднеотраслевое
- б) внешнеотраслевое
- в) межотраслевое

11. Рекомендуемый выход холодных закусок, (г):

- а) 30-40
- б) 75-150
- в) 200-300

12. В ассортимент блюд детских кафе не рекомендуется включать:

- а) кисло-молочные продукты
- б) тонизирующие напитки
- в) мелкоштучные кондитерские изделия
- г) блюда их яиц
- д) фритюрные изделия
- е) плодово-ягодные прохладительные напитки

13. "Щадящее меню" предполагает использование в питании следующих продуктов:

- а) молочных
- б) нерыбных продуктов
- в) овощей
- г) грибов
- д) маринадов
- е) жирных сортов мяса
- ж) консервов
- з) копченостей

Вариант IV

1. Назовите линию производства, на которых выполняется рыхление мяса:

- А) крупнокусковые полуфабрикаты
- Б) производство полуфабрикатов из рубленного мяса
- В) производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
- Г) мелкокусковые полуфабрикаты

2. Перечислите производственный инвентарь овощного цеха

- А) бачки для сбора отходов
- Б) стеллаж
- В) стол производственный
- Г) нож карбовочный

3. На каких предприятиях общественного питания не организуют горячие цеха:

- А) с полным производственным циклом
- Б) на фабриках кухнях
- В) в специализированных
- Г) закусочных

4. При подборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции учитывают

- А) объем 1 кг крупы с водой

- Б) сроки реализации
 - В) размер мармита
 - Г) все ответы верны
5. Перечислите ассортимент продукции холодного цеха:
- А) холодные закуски, желе
 - Б) омлеты, соусы, майонез
 - В) зразы рыбные
 - Г) капуста тушенная
6. Производственная программа холодного цеха разрабатывается с учётом:
- А) ассортимента блюд
 - Б) мощность предприятия
 - В) количества рабочих мест
 - Г) все ответы верны
7. Технологическая линия – это:
- А) промежуточная ступень между производственным участком и производством
 - Б) участок производства, оснащенный оборудованием для производственного процесса
 - В) обособленная первичная производственная ячейка
 - Г) предприятие с большим объемом производства
8. Какие функции из перечисленных не свойственны предприятиям общественного питания:
- А) производство кулинарной продукции
 - Б) реализация кулинарной продукции
 - В) организация потребления кулинарной продукции
 - Г) разработка новых видов алкогольной продукции
9. Назначение аванзала – это место для:
- А) встречи и отдыха
 - Б) приёма пищи
 - В) спорта
 - Г) танцев
10. Основное немеханическое оборудование для залов и кафе – это столы, кресла, стулья...
- А) кровати
 - Б) книжные шкафы
 - В) банкетки
 - Г) серванты и подсобные столики
11. Укажите неисправности мясорубки, если мясорубка не режет, а мнёт мясо:
- А) нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой
 - Б) затупились ножи
 - В) неплотное прилегание ножей и решеток
 - Г) неправильная регулировка нажима гайки
12. Электроконтактный манометр служит для:
- А) контроля времени работы машины
 - Б) регулирования температуры
 - В) контроля и автоматического поддержания давления в пароводяной рубашке пищеварочных котлов
 - Г) защиты от электроцепи от токов короткого замыкания
13. Рабочим органом картофелеочистительной машины является:
- А) рабочая камера
 - Б) клиноремennая передача
 - В) конусный диск, покрытый сменными абразивными сегментами
 - Г) электродвигатель

Ключ с ответами

I Вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
№ ответа	A	B	Г	Б	A	Б	B	Г	Г	Б	A	B	Б

II вариант

1	в, г, д, е, м.
2	В холодильных камерах: 2,3,6,7,8,9,11,12,13,15,15,19,20 В кладовых: 1,4,5,10,16,17.
3	1-б; 2-е; 3-в; 4-г; 5-а; 6-в; 7-д.
4	Вытяжным шкафом или козырьком
5	а, б, в, г, ж.
6	а,д,ж
7	Не допускается пересечения продвижения сырья и готовой продукции
8	Очные и заочные потребительские конференции
9	а, б
10	б
11	в
12	в
13	а, в

III вариант

1	Рабочее место
2	а, в, д
3	суп, соус
4	заготовочный
5	обеденный зал
6	б,в,г,д
7	в
8	алкогольные напитки, пиво, воды. Фрукты, кондитерские и табачные изделия
9	а
10	в
11	б
12	б, д
13	а, б, в

Вариант IV

1	б
2	а
3	с
4	а
5	а
6	с
7	б
8	с
9	с
10	с
11	а.с
12	в
13	а

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПВ.02ТЕХНОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ОСНОВНОГО ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Теоретические вопросы для дифференцированного зачёта

1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.

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

2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

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

3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.

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

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

- 18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
- 19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
- 20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
- 21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
- 22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 23) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?

- 25) Как подготовить газовый котел к работе?
- 26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
- 27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
- 28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
- 29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
- 30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
- 31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
- 32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
- 33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
- 34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?
- 5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.**
- 35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
- 36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
- 37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?
- 39) какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- 40) какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

4. Критерии оценок

4.1. Устный ответ.

Оценка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

Оценка "4" ставится, если обучающийся:

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Дает 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.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПВ.02 ТЕХНОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ОСНОВНОГО ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Промежуточная аттестация в форме ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задание для проведения промежуточной аттестации.

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета

- 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?

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если у студента обнаруживается незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил,

искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.