

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ  
ОБЛАСТИ**  
**Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение**  
**«Алексеевский агротехнический техникум»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ОП 03. Техническое оснащение организаций питания**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

## Оглавление

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	7
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ .....	13
ЛИТЕРАТУРА .....	14
ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА ПО ОП.ОЗ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ» .....	15
Правильные ответы на задания .....	15

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Область применения ФОС

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности работа на технологическом оборудовании на предприятиях общественного питания, составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

1. Формой аттестации междисциплинарного курса является дифференцированный зачет и зачет

<b>Учебная дисциплина</b>	<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Форма контроля</b>
ОП.ОЗ «Техническое оснащение организаций питания»	дифференцированный зачет и зачет	- задания по вариантам

### 1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

#### **Профессиональные и общие компетенции.**

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

## **Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате изучения общепрофессиональной дисциплины студент должен освоить основной вид деятельности Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### **Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

П.К. 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

П.К2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

П.К 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

П.К 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

П.К3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

П.К3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

П.К 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

П.К4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

П.К 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

П.К4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

П.К 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

П.К5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

П.К5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

П.К 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

П.К6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

П.К6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

П.К6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

П.К 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания;

**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 учетом 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 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

## Пакет документов для экзаменатора по ОП.ОЗ

### *«Техническое оснащение организаций питания»*

Для выполнения работы по ОП.ОЗ «Техническое оснащение организаций питания» отводится 40 минут. Работа состоит из 4 вариантов по 10 вопросов. В предложенных вариантах контрольно - измерительных материалов задания дифференцированы по уровням сложности. Задания с выбором правильного ответа обеспечивает студентам удовлетворительную оценку и является основой для наращивания оценки. Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяю! повысить оценку до «4» и «5». Это 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.

#### **1. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

##### **Задания**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», 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 вариант**

Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.

1. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
2. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М -; Р - ;0 - ;200 -.
3. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной 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.
7. 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.
8. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
9. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
- Ю. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

### Задания

**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!

### 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) темы;
  - 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.

10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

### **Задания**

**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!

### **3 вариант.**

- 1 .Перечислите машины для обработки мяса.
- 2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе карто фел еоч и стительн ой маши н ы.
- 3 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.
- 4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
  - а) темы;
  - 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.

#### **Задания.**

**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!

#### **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

## ЛИТЕРАТУРА

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/](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.учрежденийвысш.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/](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](http://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.

**ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА ПО ОП.ОЗ «ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

**Правильные ответы на задания.**

**1 вариант.**

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
1. М - машина; Р - резательная ; О - овощей; 200 - кг в час.
2. а).
3. в)
4. LU- шкаф; Ж - жарочный; Э -электрический; С - секционный4 М - модулированный; 2К - 2 камеры.
5. а).
6. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
7. Универсальные приводы, хлебoreзки, слайдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
8. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

**2 вариант.**

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. 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 жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
4. а).
5. М - машина; К - картофельного; П - пюре; 60 - кг в час.
6. а).
- 7.6)
- 8.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.
  2. Не ставить горячую продукцию.
  2. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
  3. 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.

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 аир. 2016 г.]М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях - М.: Проспект, КиоРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015-01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 336 с.
10. Малое пред-ство: организация, управление, экономика: Уч.пособие/Горфинкель В. Я. Иифра-М,2010 - 349с. ГРИФ МОР РФ
- П.Румыииа В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
12. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для иач. проф. образования /С.В. Соколова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
13. Яковлев А.РІ.Основы правоведения: учебник для учащихся иач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
14. Журнал « Современный ресторан»  
*Дополнительные источники (печатные издания):*
1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С. А. Быстров. - М.: Форум, 2013. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Ми.: Новое знание, 2015. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. - М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. - М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В.Основы права: учебник для студ. сред.проф. образования./ В.В. Румынина - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Область применения ФОС

Данный комплект оценочных средств предназначен для организации текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (профессия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Текущая аттестация по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной для обучающихся ГПОУ «СТТТ». Результаты текущей аттестации обучающихся оцениваются по текущим результатам работы, куда входят устные и письменные ответы на вопросы, выполнение практических и самостоятельных работ, результаты тестирования и т.д.

Основная цель текущего контроля - диагностика знаний и умений в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет.

Представленный ФОС содержит комплект материалов для проведения оценки уровня знаний обучающихся и проведения зачета.

### 1.2. Цели и задачи ФОС

В ходе организации текущего и промежуточного контроля обучающийся должен **уметь**:

- Определять наличие запасов и расход продуктов;
- Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов,

в том числе с использованием специализированного программного обеспечения, обучающийся должен **знать**:

- Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- Общие требования к качеству сырья и продуктов
- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- Методы контроля качества продуктов при хранении;
- Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- Виды снабжения;
- Виды складских помещений и требований к ним;
- Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- Метода контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- Правила оценки состояния запасов на производстве;

- Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Результатом освоения образовательной программы дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

### 2.1. Оценка письменных работ обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущены одна ошибка, или есть два - три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух - трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;
- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

## 2.2. Оценка устных ответов обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической

терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;

- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

### **2.3.Общая классификация ошибок**

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

#### **Грубыми считаются ошибки:**

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;
- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;

- вычислительные ошибки, если они не являются опiskeй;
- логические ошибки.

**К негрубым ошибкам относятся:**

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;
- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

**Недочетами являются:**

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

**Критерии оценки тестовых заданий**

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

