

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО
Председатель ЦМК

« 11 » августа Л.А. Быкова 20 10 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР

« 11 » августа И.А. Григорян 20 10 г.

**Контрольно-оценочные средства
на промежуточной аттестации
ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

16675 Повар (повышение квалификации)

Сухой Лог
2020

Оценочные средства промежуточной аттестации по дисциплине ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г),.

Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория

Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания		
	Текущий контроль		
Промежуточная аттестация			
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Организация работы овощного рыбного мясного, птицебельного цеха, готовой кулинарной продукции	Устный опрос Составление таблиц	Зачет	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1 Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы Подготовка доклада, решение ситуационных задач с учебника		
Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса и рыбы, для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Тепловое, варочное, жарочное оборудование	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы Зачет		

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Техническое оснащение и организация рабочего места	Зачет	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы Подготовка доклада, решение ситуационных задач с учебника

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на зачете.

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции, которые возможно сгруппировать для	Умения и знания	Показатели оценки результата
--	-----------------	------------------------------

проверки		
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе. использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, <p>санитарии и пожарной безопасности. правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	 <p>Уметь применять правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR, профстандартов, ФГОС</p>
	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих 	<p>Полнота знаний о классификации, правилах эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственны технологиям, и требованиями ТО WSR, , профстандартов, ФГОС</p> <p>Правила выбора, правила подготовки и использования оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни, кондитерского цеха</p> <p>Полнота знаний о правилах электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR, , профстандартов, ФГОС</p>

	<p>мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания 	
--	---	--

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

ОК 01	Умения	Знания
	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

зачет проводится в виде теста.

Тестовые задания состоят из двух вариантов .

Время выполнения задания – 15 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами.

3.1. Задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

**Задание для зачета по
ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».
1 вариант**

Выделите номер правильного ответа:

1. Особенностью п.о.п. является:

- А) выполнение трех взаимосвязанных функций-производство, реализация и организация потребления кул.продукции
- Б) выполнение одной функции-производство кул.продукции
- В) выполнение одной функции-реализация продукции.

2. П.О.П. общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется:

- А) специализированным кулинарным цехом
- Б) столовой
- В) рестораном

3. Птицегольевой цех осуществляет обработку и производство п/ф из:

- А) птицы и субпродуктов
- Б) мяса
- В) рыбы
- Г) субпродуктов
- Д) индеек

4. Размораживают тушки птицы в охлаждаемом помещении при температуре:

- А) 4-6 С трое суток
- Б) 4-6 С 10-12 часов
- В) 10-15 С 2-3 часа

5. В мясо-рыбном цехе организуют :

- А) одну технологическую линию обработки мяса и рыбы
- Б) две технологические линии обработки мяса и рыбы

6. Деятельность выходных баз заключается:

- А) организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления
- Б) накапливают товары для продажи в места потребления
- В) закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.

7. Централизованная доставка товаров на п.о.п.:

- А) осуществляется силами и средствами поставщика
- Б) обеспечивается самим п.о.п.

8. Стеллажный способ хранения предполагает:

- А) продукция хранится на подтоварниках(когда можно складывать в штабель)
- Б) продукты хранят навалом в закормах, ларях.
- В) продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.

9. Цикличное меню составляется на :

- А) 1 день
- Б) 7-10 дней
- В) на месяц

10. Меню детского питания составляется:

- А) с учетом характера банкета и временем проведения
- Б) на основе физиологических норм питания детей и подростков
- В) с учетом 5-6 основных диет

11. Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях?

- А) администрация города, района
- Б) профсоюзный комитет предприятия

В) администрация предприятия

12. **Отличительной особенностью обслуживания в ресторанах является?**

А)разнообразие блюд

Б)расчет наличными деньгами

В)организация досуга потребителей

13. **Что не является аппаратом включения машины:**

А) рубильник

Б) пакетные выключатели

В) универсальные приводы

14. **Для какого цеха предназначен универсальный привод ПМ - 1,1:**

А) для овощного

Б) для мучного

В) для мясо-рыбного

15. **Какого способа очистки картофеля не существует:**

А) химического

Б) физического

В) механического

16. **Универсальным приводом называется устройство:**

А) состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.

Б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.

В) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов.

17. **В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется:**

А)горячей водой

Б)насыщенным паром

В)горячим воздухом

18. **Замена жира во фритюрнице производится через:**

А) 40ч.

Б) 20ч.

В) 10ч.

Г) 5ч.

19. **Во фритюрнице ФЭСМ-20 установлены нагревательные элементы:**

А) закрытого типа без доступа воздуха

Б) закрытого типа с доступом воздуха

В) открытого типа

20. **Для нарезки гастрономических продуктов на п.о.п. используют:**

А) маслодели

тэль

Б) хлебрезку

В) слайсер

Г) фризер

21. **Мармиты предназначены для:**

А)демонстрации готовых блюд

Б)кипячения воды

В)кратковременного хранения блюд

Г)приготовления блюд.

22. **Линия самообслуживания предназначена для:**

А)раздачи I-х, II-х блюд, холодных закусок, молочнокислых продуктов, горячих напитков, сладких блюд и кондитерских изделий, работающих по методу самообслуживания.

Б)подогрева тарелок и готовых блюд на раздаче.

23. **Машина МП-800 предназначена для:**

- А) нарезки вареных овощей
 Б)приготовления картофельного пюре
 В) протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.
24. **Единовременная загрузка картофеля в машину МОК-250 составляет:**
 А)6-7кг Б)11-15кг В)20-22кг Г)25-30кг
25. **Машина МКП-60 предназначена для:**
 А) нарезки вареных овощей
 Б)приготовления картофельного пюре
 В) протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса.
26. **Просеивание муки происходит за счет колебаний сита в горизонтальной и вертикальной плоскости, совершая пространственные колебания, обеспечивающие прохождение через него муки и дальнейшее продвижение ее к разгрузочному устройству в:**
 А)МПП-800
 Б)МС24-300
 В)МПМВ-300
27. **Рабочим органом в тестомесильных машинах является:**
 А)планетарный механизм
 Б)месительный рычаг
 В)дежа
 Г)электродвигатель
28. **Кипятильники работающие по принципу сообщающихся сосудов относят к:**
 29. А)кипятильникам периодического действия
 30. Б) кипятильникам непрерывного действия.

Выберите номера правильного ответа:

31. **К водогрейному оборудованию относятся аппараты:**
 А)кипятильник Б) автоклав В) пищеварочный котел Г)водонагреватель.
32. **К сковородам с косвенным обогревом относятся:**
 А) СНЭ-0,2 Б)СКЭ-0,3 В)СЭСМ-0,5 Г)СЭ-2 Д)СКГ-0,3
33. **Для приготовления рыбного фарша и п/ф в рыбном цехе используют оборудование:**
 А) мясорубку Б) приспособление для протирания В) фаршемешалку Г) опалочный горн
 Д) размолочную машину Е) котлетоформовочную машину Ж) взбивальную машину
34. **Установите соответствие:**

Между маркой машины и ее назначением:

- | | |
|--------------|---|
| Марка машины | Назначение |
| 1. ПЛСК-63 | А) для протирания овощей, творога, печени, рыбы, |
| 2. МП-800 | мяса Б)для механической очистки картофеля, |
| 3. МОК-400 | корнеплодов
В) для комплексной механизации процессов очистки |

сульфитации картофеля

Между видом оборудования и непосредственно оборудованием:

Вид:	Оборудование:
1.тепловое	а)передвижная тележка
2. немеханическое	б)термостат
3.транспортирующее	в)стол для посуды
4.холодильное	г) мармит
	д) тепловая стойка
	е)стойка для приборов

	ж)стол подставка
	з)холодильная витрина
	и)кассовый стол
	К) охлаждаемый стол

35. Установите правильную технологическую последовательность:

Первичной обработки овощей:

А)сульфитация Б)сортировка В)доочистка Г)калибровка Д)измельчение Е)мытьё Ж)очистка

Расшифруйте:

ПГ-0,6

МС2-150

**Задание для дифференцированного зачета по
ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».**

2 вариант

Выделите номер правильного ответа:

1. В зависимости от характера производства п.о.п. подразделяются:

- А)заготовочные
- Б)доготовочные
- В)с полным циклом производства
- Г) заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства

2. П.О. П. предназначенное для изготовления п\ф из мяса, рыбы, овощей и снабжения ими доготовочных предприятий называется:

- А)специализированным кулинарным цехом
- Б)столовой
- В)рестораном

3. Размораживают туши мяса в дефростере при температуре:

- А) 4-6 С трое суток
- Б) 4-6 С 10-12 часов
- В) 10-15 С 2-3 часа

4. Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют:

- А) дефростацией
- Б) фиксацией
- В) размораживанием

5. Мясо-рыбные цехи организуются на п.о.п. :

- А) средней мощности
- Б) с полным производственным циклом
- С) Б) заготовочных предприятиях
- Д) средней мощности с неполным производственным циклом

6. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов:

- А)24ч
- Б) 12ч
- В)10 дней

7. Деятельность торговых баз заключается:

- А) организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления
- Б)Накапливают товары для продажи в места потребления
- В) закупают товары у изготовителей, выходных и тргово-закупочных баз и продают их розничным предприятиям и п.о.п.

8. Децентрализованная доставка товаров на п.о.п.

- А)осуществляется силами и средствами поставщиков
- Б)обеспечивается самим п.о.п.

9. План-меню составляется на:

- А) 1день
- Б) 7-10дней
- В)на месяц

10. Насыпной способ хранения предполагает:

- А) продукция хранится на подтоварниках(когда можно складывать в штабель)
- Б)продукты хранят навалом в закромах, ларях.
- В) продукция хранится на полках, стеллажах, шкафах.

11. Меню диетического питания составляется:

- А) С учетом характера банкета и временем проведения
- Б)на основе физиологических норм питания детей и подростков
- В) с учетом 5-6 основных диет

12. К какому типу п.о.п. относится кафе-молочное

- А)специализированное
- Б)специальное
- В)узкоспециализированное

13. Привод называется универсальным т.к.

- А)может выполнять разные технологические операции;
- Б)может выполнять одну технологическую операцию.

14. Механизм предназначенный для приготовления рыбного или мясного фаршей называется:

- А)мясорыхлитель
- Б)фаршемешалка
- В)мясорубка.

15. Сменный механизм, предназначенный для рыхления порционных кусков мяса

перед его обжариванием, называется:

А) фаршемешалка Б)мясорыхлитель В)мясорубка.

16. В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры:

А)остается на дне Б) убирается поваром вручную Г)отводится по трубопроводу в канализацию.

17. Защита тенов от «сухого хода» производится с помощью:

А)реле давления Б)электрода В)блока управления.

18. При подключении тенов к работе у фритюрницы ФЭСМ-20 загорается:

А) красная лампочка Б)желтая лампочка В)зеленая лампочка.

19. В сковороде СЭ-0,45 в качестве нагревательных элементов используются:

А) кассеты с электронагревателями Б) электрические спирали В) тены
Г) лампы инфракрасного излучения.

20. Сковорода СЭСМ-0,2 имеет

А) косвенный обогрев Б) непосредственный обогрев

21. Мармитом настольного исполнения является:

А)МСЭ-110К Б)МЭП-20 В)МНЭ-45

22.Определите тип мармита подогрев блюд, в котором происходит за счет нагрева конфорок:

А)МСЭСМ-50 Б)МСЭ-110 В)МЭП-60 Г)МСЭСМ-2

23. Несоусные блюда размещают для хранения:

А) непосредственно в мармитах

Б) на противнях в тепловом шкафу

В) в функциональных емкостях

24. Способ очистки картофеля при котором картофель обрабатывают паром в автоклавах под давлением, а затем в роликовой моечно-очистительной машине называется:

А)щелочным Б)паровым В)комбинированным Г)термическим Д)механическим

25. В МКП-60 зазор между лопастью и дном котла составляет:

А)не менее 5мм Б)не более 5мм В)более 10мм

26. Нарезка овощей происходит за счет продавливания их поршнем через неподвижную ножевую решетку в машинах:

А)дискового типа Б)роторного типа В)пуансонного типа Г)комбинированного типа

27. Во взбивальных машинах сменные механизмы взбивателей крепятся к:

А)кронштейну Б)рабочему валу В)платформе

28. Пароконвектомат используется:

А)для варки основным способом

Б)запекания блюд

В) для варки на пару, запекания, жарки

Выберите номера правильного ответа:

29. По виду энергоносителя водогрейное оборудование классифицируется:

А)паровые Б)автоматизированные В)газовые Г)непрерывные Д)электрические

Е)твердотопливные.

30. К сковородам с непосредственным обогревом относятся:

А) СНЭ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В)СЭСМ-0,2 Г)СЭ-2 Д)СКГ-0,3.

31. Выберите плиты изделия, на которых готовят непосредственно на жарочной поверхности:

А) ПЭСМ-4 Б) ПЭСМ-1Н Б) ПЭСМ-4ШБ Г) ПЭСМ-2НШ

Установите соответствие:

32. Между маркой машины и ее рабочими органами:

Марка машины	Рабочие органы
1.МКП-60	А)дисковый нож
2.МРО-200	Б)головка взбивателя с лопастью

3.МОК-250	В)диск с абразивным покрытием
	Г)комбинированные ножи

33. Между мармитом и его назначением:

Мармит	Назначение
МСЭСМ-3	а) настольный для сохранения в горячем состоянии I-х, II-х блюд.
МНЭ-45	б)для кратковременного хранения II-х блюд, гарниров,соусов и реализации на линии раздачи.
МСЭСМ-50	в)для кратковременного хранения первы блюд в наплитных котлах.

34. Установите правильную технологическую последовательность:

Подготовки к работе МПМ-800:

А)проверяют на холостом ходу Б)в рабочую камеру устанавливают сито
В)проверяют сан. состояние Г)закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом
Д)проверяют заземление Е)под разгрузочный лоток подставляют тару.

35.Расшифруйте:

ПХ-0,6

МС6-1

0

Эталон ответов:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	в	в
2	б	а
3	а	а
4	б	б
5	б	а
6	а	а
7	а	в
8	в	б
9	б	а
10	б	б
11	в	в
12	в	в
13	в	а
14	в	в
15	б	
16	б	г
17	б	б
18	а	в
19	в	в
20	в	б
21	в	в
22	а	г
23	в	б
24	б	б
25	б	а
26	в	в
27	б	б
28	б	а
29	А,г	В,д
30	Б,д	А,в,г
31	А,в,е	Б,г
32	1-в; 2-а; 3-б.	1-б;2-а; 3-в
33	1- б,г,д; 2-в,е,ж,и; 3-а; 4- з,к	1-в; 2-а; 3-б
34	Б,г,е,ж,в,д,а	В,д,б,г,е,а
35	Привод для горячего цеха; Механизм сменный мясорубка	Привод для холодного цеха; Механизм сменный мороженица

Критерии оценки за выполнение тестового задания

Процент результативности	Баллы (тестовое задание)	Отметка	Вербальный аналог
90-100	30-35	5	Отлично
80-89	29-26	4	Хорошо
75-79	25-22	3	Удовл.
Менее 75	Менее 22		Неуд.

За каждое правильно выполненное задание ставиться 1 балл

Результат заносится в ведомость зачета, журнал теоретического обучения

Министерство образования и молодёжной политики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Суходоложский многопрофильный техникум»

ВЕДОМОСТЬ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Дата проведения зачета: « » 202 г. Группа: вечерняя

Учебная дисциплина: ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: 16675 Повар(повышение)

Преподаватель: Быкова Лилия Анатольевна

Форма дифференцированного зачета: тестовые задания

Методика оценки балльная и вербальный аналог

№ п/п	ФИО обучающихся	Тест, вариант)	Су мм а бал лов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
				Оц енк а	Вербальный аналог
1					
2					

Качественная успеваемость- %

Абсолютная успеваемость –%

Дата «» 202 г. Преподаватель Быкова Л.А. _____

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
 2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
 3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
 4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
 5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
 6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>
- Журналы:
Журнал «Наша кухня». Периодические издания
Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания
Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

