

Министерство образования и науки Пермского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

для проведения промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине

### **ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**


для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма проведения оценочной процедуры — дифференцированный зачет

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),  
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего  
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и  
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

## Пояснительная записка

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации предназначены для оценки качества освоения обучающимися программы **учебной дисциплины ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Задания подготовлены по основным разделам программы учебной дисциплины:

- Классификация торгово-технологического оборудования
- Механическое оборудование
- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Охрана труда и техника безопасности

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета за счет времени, отведенного на данную учебную дисциплину*. Время выполнения работы - 45 мин. Работа состоит из 1 варианта, в котором содержится инструкцию по выполнению, критерии оценки.

**Результаты дифференцированного зачета** фиксируются в журнале теоретического обучения.

## Задание

### **Инструкция**

На выполнение зачетной работы отводится 45 минут. Работа состоит из 2 частей.

**Часть А** включает 5 заданий с выбором ответа. К каждому заданию даётся 5 вариантов ответа, только один из которых правильный. За правильный ответ – 1 балл.

**Часть Б** состоит из 4 заданий, требующих развернутого ответа, определения, своих примеров, установления соответствия. За задание этой части – максимальное количество баллов за каждый ответ – 5.

Внимательно прочитайте каждое задание. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. К пропущенному заданию вы сможете вернуться после выполнения всей работы, если останется время.

### **Критерии оценки:**

|     |   |                 |
|-----|---|-----------------|
| "5" | - | 23-25 балла     |
| "4" | - | 20-22 баллов    |
| "3" | - | 15-19 баллов    |
| "2" | - | менее 14 баллов |

### **Критерии оценки**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;  
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  
правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

### **Часть А**

#### **Найдите правильный ответ**

1. В овощерезательной машине МРО-50-200 толщина нарезки овощей регулируется?

- А) Плоским ножом
- В) Гайкой
- С) Диском с серповидными ножами
- Д) Кнопкой «пуск» и «стоп»
- Е) Не регулируется

2. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование?

- А) Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов
- В) Машина для обработки мяса и рыбы
- С) Машины для обработки муки и теста
- Д) Все ответы верны
- Е) Машины для обработки овощей и картофеля

3. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?

- А) Затуплены ножи
- В) Неправильно установлены двухсторонние ножи
- С) Ослабло крепление нажимной гайки

- Д) Неправильная сборка рабочих органов
  - Е) Решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
4. Расшифруйте маркировку машины МФК-2240?
- А) Овощерезка
  - В) Фаршемешалка
  - С) Мясорубка
  - Д) Машина для формовки котлет и биточков
  - Е) Мясорыхлительная машина
5. Укажите универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом?
- А) Водогрейное
  - В) Фритюрницы
  - С) Пароварочные аппараты
  - Д) Автоклавы
  - Е) Плиты

### **Часть Б**

#### **План выполнения задания**

1. Составьте перечень блюд на один рабочий день
2. Составьте перечень цехов необходимых для приготовления блюд
3. Составьте схемы размещения оборудования в цехах
4. Составьте схему размещения помещений на предприятии общественного питания

**Эталон ответов**  
**по учебной дисциплине ОП.16 «Оборудование предприятий общественного питания»**  
*специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

**Часть А**

|                |   |   |     |   |   |
|----------------|---|---|-----|---|---|
| № вопроса      | 1 | 2 | 3   | 4 | 5 |
| Вариант ответа | Е | Д | А,Е | Д | Е |

**Часть Б**

1.Перечень блюд

Холодные блюда: салат – коктейль «Новинка»; салат торт из печени; салат из фасоли

Супы: окрошка мясная; борщ по-сибирски

Вторые блюда: рыба в тесте жареная; бифштекс «Алтайский»; голубцы с мясом и рисом; печень по-строгановски ; картофельное пюре; картофель жареный; капуста тушеная

Напитки: сок; кисель; какао

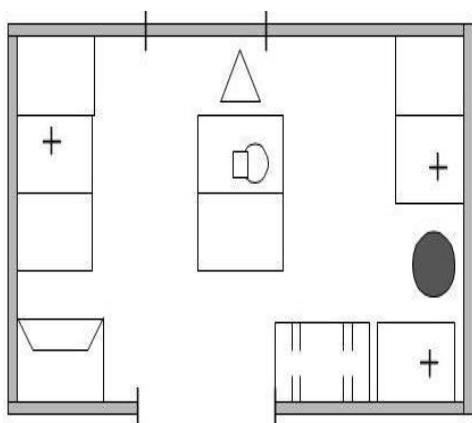
Мучные изделия: булочка домашняя; ватрушка с творогом; беляш; пирожок с капустой и яйцом; хлеб

2.Перечень цехов необходимых для приготовления блюд

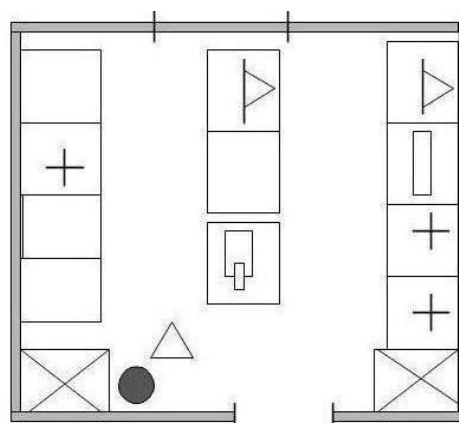
| Перечень блюд              | Холодный цех | Горячий цех | Мясо-рыбный цех | Овощной цех | Мучной цех |
|----------------------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|------------|
| Салат – коктейль «Новинка» | +            | +           |                 |             |            |
| Салат торт из печени       | +            | +           | +               | +           |            |
| Салат из фасоли            | +            | +           |                 | +           |            |
| Окрошка мясная             | +            | +           | +               | +           |            |
| Борщ по-сибирски           |              | +           | +               | +           |            |
| Рыба в тесте жареная       |              | +           | +               |             |            |
| Бифштекс «Алтайский»       |              | +           | +               |             |            |
| Голубцы с мясом и рисом    |              | +           | +               | +           |            |
| Печень по-строгановски     |              | +           | +               |             |            |
| Картофельное пюре          |              | +           |                 | +           |            |
| Картофель жареный          |              | +           |                 | +           |            |
| Капуста тушеная            |              | +           |                 | +           |            |
| Сок                        | +            |             |                 |             |            |
| Кисель                     | +            | +           |                 |             |            |
| Какао                      |              | +           |                 |             |            |
| Булочка домашняя           |              |             |                 |             | +          |
| Пирожок с капустой и яйцом |              |             |                 | +           | +          |
| Беляш                      |              |             | +               | +           | +          |
| Ватрушка с творогом        |              |             |                 |             | +          |

3. Схемы размещения оборудования в цехах

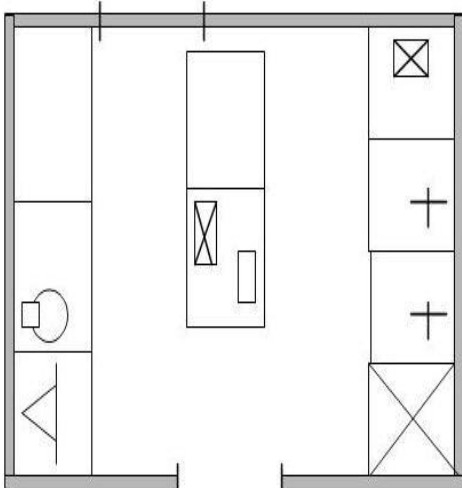
Овощной цех



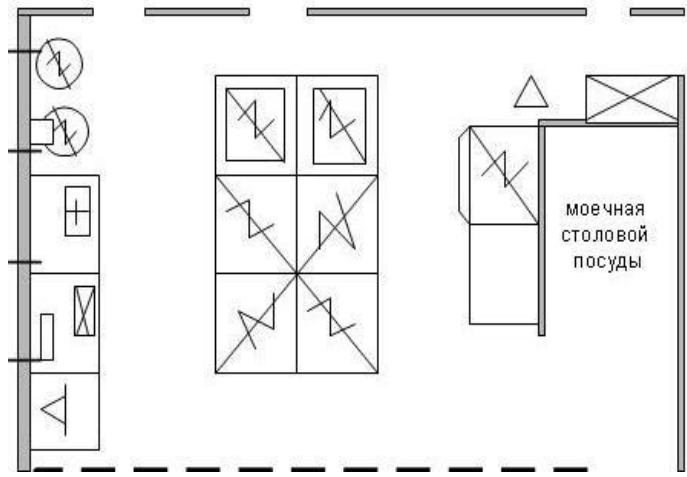
Мясо-рыбный цех



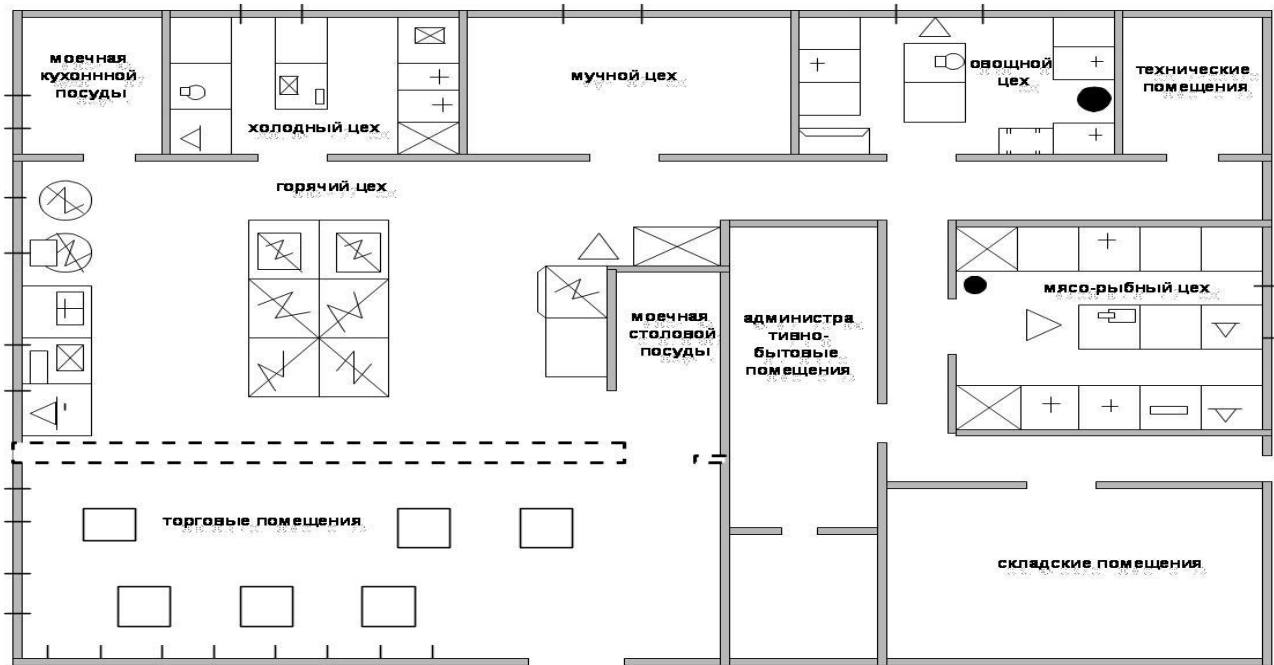
Холодный цех



Горячий цех



4.Схема размещения помещений на предприятии общественного питания



**Бланк для ответа**  
**Дифференцированный зачет**  
**по учебной дисциплине ОП.16 «Оборудование предприятий общественного питания»**  
*специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

**Выполнил(а)** \_\_\_\_\_

**Часть А**

|                |   |   |   |   |   |
|----------------|---|---|---|---|---|
| № вопроса      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Вариант ответа |   |   |   |   |   |

**Часть Б**

**1.Перечень блюд**

Холодные блюда:

Супы:

Вторые блюда:

Напитки:

Мучные изделия:

**2.Перечень цехов необходимых для приготовления блюд**

| Перечень блюд              | Холодный цех | Горячий цех | Мясо-рыбный цех | Овощной цех | Мучной цех |
|----------------------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|------------|
| Салат – коктейль «Новинка» |              |             |                 |             |            |
| Салат торт из печени       |              |             |                 |             |            |
| Салат из фасоли            |              |             |                 |             |            |
| Окрошка мясная             |              |             |                 |             |            |
| Борщ по-сибирски           |              |             |                 |             |            |
| Рыба в тесте жареная       |              |             |                 |             |            |
| Бифштекс «Алтайский»       |              |             |                 |             |            |
| Голубцы с мясом и рисом    |              |             |                 |             |            |
| Печень по-строгановски     |              |             |                 |             |            |
| Картофельное пюре          |              |             |                 |             |            |
| Картофель жареный          |              |             |                 |             |            |
| Капуста тушеная            |              |             |                 |             |            |
| Сок                        |              |             |                 |             |            |
| Кисель                     |              |             |                 |             |            |
| Какао                      |              |             |                 |             |            |
| Булочка домашняя           |              |             |                 |             |            |
| Пирожок с капустой и яйцом |              |             |                 |             |            |
| Беляш                      |              |             |                 |             |            |
| Ватрушка с творогом        |              |             |                 |             |            |



3. Схемы размещения оборудования в цехах  
Овощной цех

Мясо-рыбный цех

Холодный цех

Горячий цех

4. Схема размещения помещений на предприятии общественного питания

**Критерии оценки:**

|     |   |                 |
|-----|---|-----------------|
| "5" | - | 23-25 балла     |
| "4" | - | 20-22 баллов    |
| "3" | - | 15-19 баллов    |
| "2" | - | менее 14 баллов |

**Критерии оценки**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

### **Литература**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М. «Академия». 2010 г.

#### **Дополнительные источники**

1. Гуляев В.А., Исаев Н.И. Оборудование предприятий торговли. – Санкт – Петербург: ТЭИ, 2007 г.
2. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на ПОП. – М.: изд-во Эксмо, 2008.