

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.

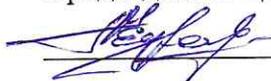
Заведующая производством
службы общественного питания

 /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

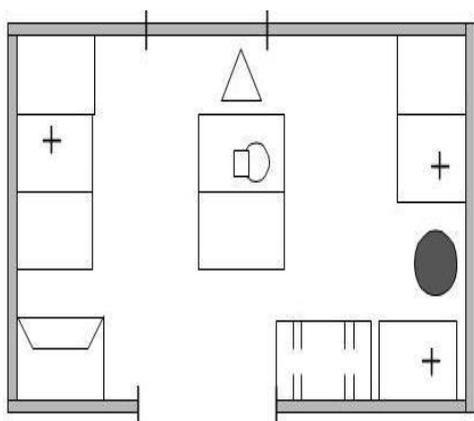
Мучные изделия: булочка домашняя; ватрушка с творогом; беляш; пирожок с капустой и яйцом; хлеб

2.Перечень цехов необходимых для приготовления блюд

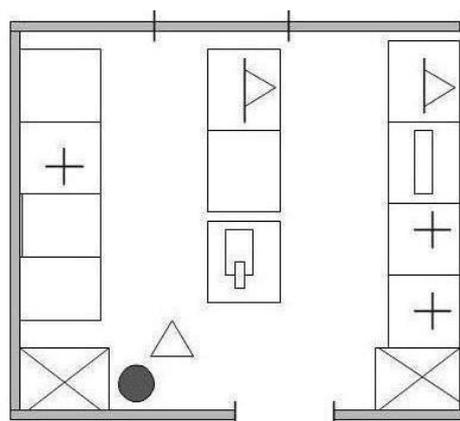
Перечень блюд	Холодный цех	Горячий цех	Мясо-рыбный цех	Овощной цех	Мучной цех
Салат – коктейль «Новинка»	+	+			
Салат торт из печени	+	+	+	+	
Салат из фасоли	+	+		+	
Окрошка мясная	+	+	+	+	
Борщ по-сибирски		+	+	+	
Рыба в тесте жареная		+	+		
Бифштекс «Алтайский»		+	+		
Голубцы с мясом и рисом		+	+	+	
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

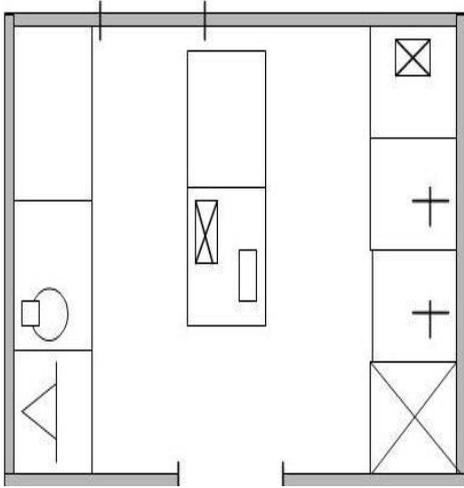
Овощной цех



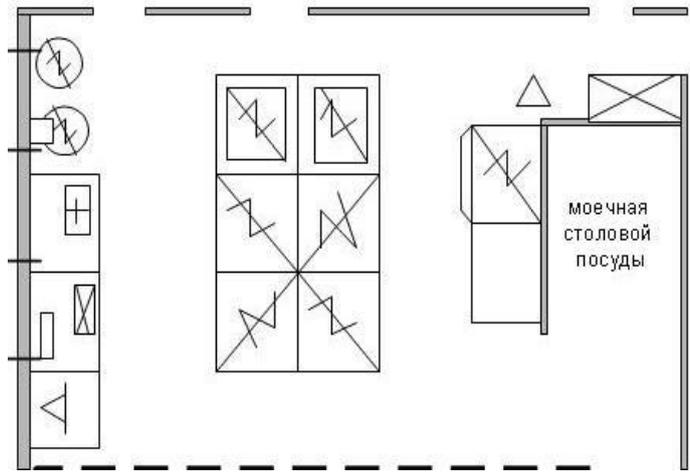
Мясо-рыбный цех



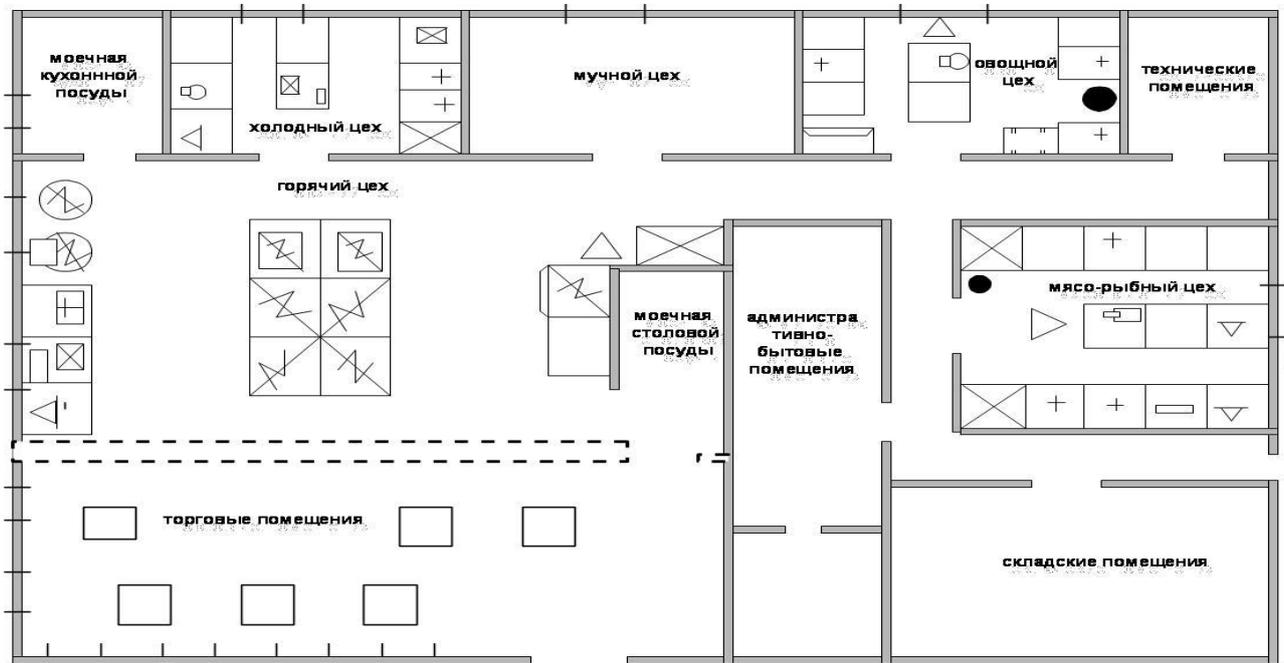
Холодный цех



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.