

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2023 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

Санкт-Петербург
2023 г.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: 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 мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/ устного опроса; тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>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, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	--	--

Практическое занятие № 1
«Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов»

Цель занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления мясных полуфабрикатов

Задачи: научиться выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в мясном цехе, подбирать инвентарь.

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 2
«Организация рабочего места повара для приготовления рыбных полуфабрикатов»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления рыбных полуфабрикатов

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в рыбном цехе, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 3
«Организация рабочего места повара для приготовления п\ф из теста»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления п\ф из теста

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом полуфабрикатов из теста, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 4
«Составление таблицы классификации оборудования овощного цеха»

Цели занятия: научиться классифицировать оборудование овощного цеха, выявлять неисправности

Форма организации занятия – индивидуальная

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в овощном цехе, обслуживать картофелеочистительную машину

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Практическое занятие № 5
«Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе»

Цели занятия: научиться классифицировать оборудование горячего цеха

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Практическое занятие № 6
«Составление таблицы инвентаря и инструментов для отпуска готовой продукции на п.о.п»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для отпуска готовой продукции

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом отпускаемых блюд, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

Практическое занятие № 7
«Составление таблицы классификации холодильного оборудования»

Цели занятия: научиться организовывать рабочее место повара для приготовления холодных блюд

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе, подбирать инвентарь

Форма отчетности по занятию: заполненный бланк.

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (тест).

Условием допуска к дифференцированному зачету являются положительные оценки по итоговым защитам практических работ. Обучающиеся прошедшие все итоговые защиты (практические работы) автоматически получают зачет (по итоговой оценке). Обучающимся имеющим задолженности по итоговым защитам даются дополнительные задания в виде контрольного теста.

Условием положительной аттестации по дисциплине на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

Вариантов задания – 3.

Время на выполнение 40 минут

ВАРИАНТ 1.

Инструкция по выполнению заданий № 1-11

Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и обведите её.

1. К средствам индивидуальной защиты на предприятиях общественного питания относится:
 - a) огнетушитель
 - b) спецодежда
 - c) пластырь
 - d) план эвакуации
2. Укажите цех, в котором проводят механическую кулинарную обработку корнеплодов:
 - a) холодный
 - b) горячий
 - c) овощной
 - d) кондитерский
3. Перечислите овощи, которые очищают при помощи картофелеочистительной машины:
 - a) редис
 - b) свекла
 - c) репа
 - d) лук
4. Пищеварочные котлы целесообразно использовать:
 - a) на п.о.п. с большой проходимостью
 - b) в небольших ресторанах с авторской кухней
 - c) на фабриках-кухнях
 - d) на пищевых производствах
5. Нагревательным элементом в электрической напольной плите является:
 - a) шнек
 - b) регулятор нагрева
 - c) духовка
 - d) тэн
6. Для грубого измельчения сырья предназначены:
 - a) мясорубки
 - b) фаршемешалки
 - c) взбивальные машины
 - d) резательные машины
7. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину:
 - a) слабое напряжение в электросети

- b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
8. Укажите одну из основных частей льдогенератора, в которой хранится лед:
- a) корпус
 - b) бункер
 - c) ванна
 - d) коллектор
9. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите способ устранения:
- a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
10. Для удаления металлических примесей из просеянной муки в машинах для просеивания устанавливают:
- a) крыльчатку
 - b) бункер
 - c) крестовину
 - d) магнит
11. Прутковые венчики во взбивальных машинах применяют для взбивания:
- a) жидких смесей
 - b) густых смесей
 - c) крутого теста
 - d) песочного теста

Инструкция по выполнению заданий № 12-15

Ответьте на вопросы, заполните пропуски и пустые графы.

12. Дополните формулу расчета остатков товаров и сырья на конец учетного периода:
 остаток сырья на начало уч. периода + - - = остаток на конец уч. периода

13. Укажите направления вращения венчика в планетарном миксере:

14. Предназначение электрического мармита:

15. Перечислите типы предприятий общественного питания:

-
-
-
-
-

16. Расставьте детали по порядку, соответствующему последовательности сборки мясорубки:

- a) решетка 1. ____
- b) шнек 2. ____
- c) прижимная гайка 3. ____
- d) нож 4. ____

17. Распределите оборудование на группы, заполните таблицу:

Механическое	Тепловое

Оборудование: мясорубка, картофелечистка, плита электрическая, соковыжималка, пароконвектомат, овощерезательная машина, фаршемешалка, фритюр.

Эталон

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов												
1	b	2												
2	c	2												
3	b, c	2												
4	a, c, d	2												
5	d	2												
6	a	2												
7	c	2												
8	b	2												
9	b	2												
10	d	2												
11	a	2												
12	остаток сырья на начало уч. периода + получено - продано - отправлено - списано = остаток на конец уч. периода	4												
13	Венчик вращается вокруг своей оси и вокруг оси дежи.	4												
14	Мармиты предназначены для кратковременного хранения первых и вторых блюд.	4												
15	1. b 2. d 3. a 4. c	4												
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая • закусочная • кофейня/чайная • киоск 	4												
17	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Механическое</th> <th style="width: 50%;">Тепловое</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>мясорубка</td> <td>плита электрическая</td> </tr> <tr> <td>картофелечистка</td> <td>пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>соковыжималка</td> <td>фритюр</td> </tr> <tr> <td>овощерезательная машина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>фаршемешалка</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Механическое	Тепловое	мясорубка	плита электрическая	картофелечистка	пароконвектомат	соковыжималка	фритюр	овощерезательная машина		фаршемешалка		4
Механическое	Тепловое													
мясорубка	плита электрическая													
картофелечистка	пароконвектомат													
соковыжималка	фритюр													
овощерезательная машина														
фаршемешалка														
Всего (максимально):		46												

ВАРИАНТ 2.

Инструкция по выполнению заданий № 1-11

Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и обведите её.

1. Что является рабочей камерой во взбивальной машине:
 - a) электродвигатель
 - b) дежа
 - c) редуктор
 - d) сменные насадки
2. Назначение мармитов, тепловых шкафов, термостатов:
 - a) улучшение обслуживания потребителей горячей
 - b) поддержание готовой продукции в горячем состоянии
 - c) для приготовления горячих блюд
 - d) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд
3. Универсальное тепловое оборудование с поверхностным нагревом:
 - a) водогрейное
 - b) плита
 - c) фритюрница
 - d) пароварочное оборудование
4. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый:
 - a) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
 - b) неправильно установлены двухсторонние ножи
 - c) ослабло крепление нажимной гайки
 - d) неправильная сборка рабочих органов
5. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:
 - a) 1/4 объема рабочей камеры машины
 - b) 1/3 объема рабочей камеры машины
 - c) 2/4 объема рабочей камеры машины
 - d) 2/3 объема рабочей камеры машины
6. Для грубого измельчения сырья предназначены:
 - a) мясорубки
 - b) фаршемешалки
 - c) взбивальные машины
 - d) резательные машины
7. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
8. Укажите одну из основных частей льдогенератора, в которой хранится лед:
 - a) корпус
 - b) бункер
 - c) ванна
 - d) коллектор
9. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите способ устранения:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо

10. Для удаления металлических примесей из просеянной муки в машинах для просеивания устанавливают:
- крыльчатку
 - бункер
 - крестовину
 - магнит
11. Прутковые венчики во взбивальных машинах применяют для взбивания:
- жидких смесей
 - густых смесей
 - крутого теста
 - песочного теста

Инструкция по выполнению заданий № 12-15

Ответьте на вопросы, заполните пропуски и пустые графы.

12. Дополните формулу расчета остатков товаров и сырья на конец учетного периода:
остаток сырья на начало уч. периода + - - = остаток на конец уч. периода
13. Укажите направления вращения венчика в планетарном миксере:
14. Предназначение электрического мармита:
15. Перечислите типы предприятий общественного питания:
- -
 -
16. Расставьте детали по порядку, соответствующему последовательности сборки мясорубки:

- | | |
|--------------------|--------|
| a) решетка | 1. ___ |
| b) шнек | 2. ___ |
| c) прижимная гайка | 3. ___ |
| d) нож | 4. ___ |

17. Распределите оборудование на группы, заполните таблицу:

Механическое	Тепловое

Оборудование: мясорубка, картофелечистка, плита электрическая, соковыжималка, пароконвектомат, овощерезательная машина, фаршемешалка, фритюр.

Эталон

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	b	2
2	c	2
3	b	2
4	a	2
5	d	2
6	a	2

7	c	2												
8	b	2												
9	b	2												
10	d	2												
11	a	2												
12	остаток сырья на начало уч. периода + получено - продано - отправлено - списано = остаток на конец уч. периода	4												
13	Венчик вращается вокруг своей оси и вокруг оси дежи.	4												
14	Мармиты предназначены для кратковременного хранения первых и вторых блюд.	4												
15	5. b 6. d 7. a 8. c	4												
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая • закусочная • кофейня/чайная • киоск 	4												
17	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Механическое</th> <th style="text-align: center;">Тепловое</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>мясорубка</td> <td>плита электрическая</td> </tr> <tr> <td>картофелечистка</td> <td>пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>соковыжималка</td> <td>фритюр</td> </tr> <tr> <td>овощерезательная машина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>фаршемешалка</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Механическое	Тепловое	мясорубка	плита электрическая	картофелечистка	пароконвектомат	соковыжималка	фритюр	овощерезательная машина		фаршемешалка		4
Механическое	Тепловое													
мясорубка	плита электрическая													
картофелечистка	пароконвектомат													
соковыжималка	фритюр													
овощерезательная машина														
фаршемешалка														
Всего (максимально):		46												

ВАРИАНТ 3.

Инструкция по выполнению заданий № 1-11

Выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и обведите её.

1. Хлеборезательные машины предназначены для:
 - a) изготовления хлебной крошки
 - b) нарезки хлеба ломтиками
 - c) нарезки хлеба соломкой
 - d) нарезки хлеба кружочками
2. Назначение фритюрницы:
 - a) варка
 - b) жарка
 - c) пассерование
 - d) тушение
3. Готовность продукта определяется:
 - a) лабораторным методом
 - b) органолептическим методом
 - c) химическим методом
 - d) биологическим методом

4. Манометр в электрических пищеварительных котлах устанавливается для:
 - a) измерения давления
 - b) измерения температуры
 - c) быстрого закипания жидкости
 - d) регулирования механизма
5. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:
 - a) 1/4 объема рабочей камеры машины
 - b) 1/3 объема рабочей камеры машины
 - c) 2/4 объема рабочей камеры машины
 - d) 2/3 объема рабочей камеры машины
6. Для грубого измельчения сырья предназначены:
 - a) мясорубки
 - b) фаршемешалки
 - c) взбивальные машины
 - d) резательные машины
7. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите причину:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
8. Укажите одну из основных частей льдогенератора, в которой хранится лед:
 - a) корпус
 - b) бункер
 - c) ванна
 - d) коллектор
9. Овощерезательная машина не режет, а мнет продукт. Укажите способ устранения:
 - a) слабое напряжение в электросети
 - b) заточить ножи
 - c) тупые ножи
 - d) отсутствует предохранительное кольцо
10. Для удаления металлических примесей из просеянной муки в машинах для просеивания устанавливают:
 - a) крыльчатку
 - b) бункер
 - c) крестовину
 - d) магнит
11. Прутковые венчики во взбивальных машинах применяют для взбивания:
 - a) жидких смесей
 - b) густых смесей
 - c) крутого теста
 - d) песочного теста

Инструкция по выполнению заданий № 12-15

Ответьте на вопросы, заполните пропуски и пустые графы.

12. Дополните формулу расчета остатков товаров и сырья на конец учетного периода:
 остаток сырья на начало уч. периода + -
 - = остаток на конец уч. периода
13. Укажите направления вращения венчика в планетарном миксере:
14. Предназначение электрического мармита:
15. Перечислите типы предприятий общественного питания:

-
-
-

16. Расставьте детали по порядку, соответствующему последовательности сборки мясорубки:

- | | |
|--------------------|--------|
| a) решетка | 1. ___ |
| b) шнек | 2. ___ |
| c) прижимная гайка | 3. ___ |
| d) нож | 4. ___ |

17. Распределите оборудование на группы, заполните таблицу:

Механическое	Тепловое

Оборудование: мясорубка, картофелечистка, плита электрическая, соковыжималка, пароконвектомат, овощерезательная машина, фаршемешалка, фритюр.

Эталон

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	b	2
2	c	2
3	b	2
4	a	2
5	d	2
6	a	2
7	c	2
8	b	2
9	b	2
10	d	2
11	a	2
12	остаток сырья на начало уч. периода + получено - продано - отправлено - списано = остаток на конец уч. периода	4
13	Венчик вращается вокруг своей оси и вокруг оси дежи.	4
14	Мармиты предназначены для кратковременного хранения первых и вторых блюд.	4
15	9. b 10. d 11. a 12. c	4
16	<ul style="list-style-type: none"> • ресторан • бар • кафе • закусочная • столовая • закусочная 	4

	<ul style="list-style-type: none"> • кофейня/чайная • киоск 													
17	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="width: 50%;">Механическое</th> <th style="width: 50%;">Тепловое</th> </tr> <tr> <td>мясорубка</td> <td>плита электрическая</td> </tr> <tr> <td>картофелечистка</td> <td>пароконвектомат</td> </tr> <tr> <td>соковыжималка</td> <td>фритюр</td> </tr> <tr> <td>овощерезательная машина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>фаршемешалка</td> <td></td> </tr> </table>	Механическое	Тепловое	мясорубка	плита электрическая	картофелечистка	пароконвектомат	соковыжималка	фритюр	овощерезательная машина		фаршемешалка		4
	Механическое	Тепловое												
	мясорубка	плита электрическая												
	картофелечистка	пароконвектомат												
	соковыжималка	фритюр												
	овощерезательная машина													
фаршемешалка														
Всего (максимально):		46												

3.3 Критерии оценки:

Количество баллов	Оценка
41 – 46	5 (отлично)
32 – 40	4 (хорошо)
23 – 31	3 (удовлетворительно)
22 и менее	2 (не удовлетворительно)

Основные источники:

1. ИД Академия ЭБС Лутошкина Г. Г. , Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, 2017 г.

Основные электронные издания

Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.