

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма проведения оценочной процедуры
дифференцированный зачет

Советск,
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

 И.А. Ивашкина

30.08.2019 года

Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Кустова Я.В., преподаватель

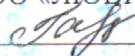
Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года 

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

СОГЛАСОВАНЫ:

Генеральный директор

ООО «ЛЮВИЮР»

 Л.И. Гаврилова



1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

Умения:

- 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, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Знания:

- 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

общие компетенции:

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине

1. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации пароконвектомата.
2. Организация работы овощного цеха
3. Правила техники безопасности при работе на жарочных и пекарных шкафах.
4. Электросковороды СЭСМ-0,2; СЭСМ-0,5; устройство, правила эксплуатации и безопасные условия труда.
5. Организация работы кондитерского цеха.
6. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
7. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на высокочастотных шкафах.
8. Мясорубка МИМ-82, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
9. Правила техники безопасности при работе на тестомесильной машине.
10. Классификация теплового оборудования. Понятие о секционном-модульном оборудовании.
11. Взбивальная машина МВ-6, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
12. Практическое задание: сборка и разборка сменного механизма для протирания овощей.
13. Электрический шкаф ШЖЭСМ-2К, назначение, устройство, правила эксплуатации.
14. Картофелечистка МОК-250, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации
15. Правила техники безопасности при работе на мясорубке.
16. Характеристика основных частей и механизмов машин.
17. Куттеры назначение, устройство, правила эксплуатации.
18. Правила техники безопасности при работе на универсальном приводе.
19. Назначение, устройство, правила эксплуатации П-П.
20. Сборные холодильные камеры КХС-2-6; КХС-2-12; устройство, правила эксплуатации
21. Перечислите машины кондитерского цеха, с какой целью они используются.
22. Организация работы мясного и рыбного цеха.
23. Фритюрница ФЭСМ-20 назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасные условия труда.
24. Правила техники безопасности при работе на мясорыхлителе.

25. Назначение, устройство, принцип работы сосисковарки СЭВ-3
26. Мясорыхлительная машина МРМ-15, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасные условия труда.
27. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
28. Кипятильники непрерывного действия, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
29. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасные условия труда на пароварочном аппарате АПЭСМ-2.
30. Практическое задание: сборка и разборка куттера
31. Назначение, устройство, правила эксплуатации электрической плиты ПЭСМ-4ШБ.
32. Организация работы холодного цеха.
33. Взбиватели, их виды, назначение.
34. Понятие о машине. Классификация машин, применяемых на П.О.П.
35. Слайсеры. Назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
36. Расшифруйте словесно маркировку машин: ПУ-0,6; МФК-2240; ПШСМ- 14; ГЭ-3.
37. Топливо, его виды. Мероприятия по экономии топлива.
38. Электрогриль ГЭ-3. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
39. Практическое задание: сборка и разборка сменного механизма для рыхления мяса
40. Типы предприятий общественного питания.
41. Назначение, устройство, правила эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М.
42. Практическое задание: подготовка электронных весов к работе.
43. Понятие о редукторе, техническая документация машин.
44. Рыбоочиститель РО-1, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
45. Практическое задание: сборка и разборка сменного механизма для взбивания и перемешивания различных масс.
46. Взбивальная машина МВ-35, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
47. Саладетты. Назначение, правила эксплуатации.
48. Техника безопасности при работе на картофелечистке.
49. Кондитерская электрическая печь КПЭ-400. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
50. Печь шашлычная ПШСМ-14. Устройство, правила эксплуатации.
51. Практическое задание: сборка и разборка мясорубки.
52. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасные условия труда.
53. Электрический шкаф ШЖЭ-0,85; назначение, устройство, правила эксплуатации.
54. Назовите преимущество электрического обогрева.
55. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации МПМ-800.
56. Блендеры. Назначение, устройства, правила эксплуатации.
57. Мероприятия по увеличению срока службы конфорок при эксплуатации электроплит. Уменьшение расхода электроэнергии.
58. Фаршемишалка МС8-150. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
59. Назначение, устройство, правила эксплуатации пекарного шкафа ШПЭСМ-3.
60. Практическое задание: сборка и разборка блендера.
61. Организация работы горячего цеха.
62. Назначение, устройство, правила эксплуатации электрических сковород СЭ-0,45; СЭ-0,22М.
63. Требования, предъявляемые к хладагентам.
64. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации печи кондитерской ПКЭ-9.

65. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации тестомесильной машины МТМ-60М.
66. Практическое задание: сборка и разборка соковыжималка.
67. Печь трехъярусная с застойным блоком. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
68. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
69. Тепловая изоляция, материалы, используемые для изготовления аппаратов.
70. Назначение, устройство, правила эксплуатации электрической плиты ПЭ-0,51.
71. Организация реализация готовой продукции.
72. Практическое задание: сборка и разборка взбивальной машины.
73. Понятие об электронагревательных элементах, устройство, использование, достоинства, недостатки.
74. Мясорубка МИМ-105, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
75. Практическое задание: сборка и разборка овощерезательной машины.

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Выберите правильный вариант ответа
- 3. Время выполнения: 15 минут

1. Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1. Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3. Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4. Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4. Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5. Предприятие общественного питания, специализирующееся на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5. Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6. Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6. Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном

		питании
7. Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7. Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б. изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1. а	1. б
2. а	2. б
3. в	3. а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7. а	7. в
8. в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Итоговый контроль Задание 1

Инструкция

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы

1. В чем назначение кулинарного цеха?
2. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
3. Где организуются кондитерские цехи?
4. Какой ассортимент продукции выпускают кондитерские цехи?
5. Какой состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
6. Опишите организацию замеса и приготовления дрожжевого теста
7. Опишите организацию приготовления бисквитного теста.
8. Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста
9. Как организуется приготовление заварного теста?
10. Как организуется приготовление отделочных полуфабрикатов?

Эталон ответа

1. Кулинарные цехи выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции: полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, овощей и готовые блюда, которая отпускается по заранее составленным договорам на доготовочные предприятия, в магазины кулинарии, предприятия розничной торговли.

2. В состав помещений предусматривают горячее, холодное, остывочное отделения, кладовую, экспедицию, моечную посуду и инвентаря

3. Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе.

4. Кондитерский цех выпускает изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, заварного, слоеного видов теста.

5. Кондитерские цехи большой мощности предусматривают следующий состав помещений: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов; помещение для обработки яиц; помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий; моечная посуды, тары, инвентаря; кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий, комната начальника цеха, экспедиция. Такой состав помещений улучшает условия труда в цехе.

6. На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины разного типа. Для взвешивания продуктов используют товарные весы. После замешивания дежу с дрожжевым тестом откатывают в теплое место, ближе к жарочным шкафам.

7. На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину. Взбивальные машины используются разных типов. В машине взбивают сахар с яичной массой или меланжем и соединяют с мукой; рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают в противни, выстланные пергаментом, или формы которые направляют для выпечки.

8. Для приготовления слоеного теста организуют поточную линию, в состав которой входят тестомесильная машина, тестораскаточная машина, производственный стол, холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом, так как при изготовлении слоеного теста его необходимо охлаждать.

9. Для приготовления заварного теста отводится отдельный участок, где устанавливают электрическую плиту и производственные столы. Для заваривания теста используют наплитные котлы и инвентарь (веселка, венчики). Для отсадки заготовок из заварного теста на кондитерские листы в больших цехах используют машину МТО в маленьких цехах кондитерские мешки с насадками

10. В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4-секционные плиты, производственные столы. Варят сироп в наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну. При отсутствии специальной ванны для охлаждения сиропа предусматривают ванну, в которую ставят котел с сиропом. Ванну заливают холодной водой. Для приготовления небольшого количества помадки можно использовать для охлаждения сиропа специальные столы с мраморной поверхностью. Охлажденный сироп выливают в бачок взбивальной машины, где взбивают до получения помадки в виде белой кристаллической массы. Готовую помадку помещают в котел и оставляют для созревания на сутки. Перед глазировкой изделий помадку разогревают на водяной бане до температуры 50°C.

Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где устанавливается взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильными шкафами отдельно, стеллажи. Масляные и белковые кремы приготавливают, взбивая продукты на взбивальных машинах.

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Задание 2

Инструкция

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы

1. Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?
2. Опишите расположение раздаточной.
3. По каким признакам классифицируются раздаточные?
4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?
7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов.

Эталон ответа

1. Раздаточная — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей. Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию порционирования, оформление, реализацию готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства.

2. Связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой.

3. Раздаточные классифицируются по признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, по ассортименту реализуемой продукции, по способу получения продукции потребителем.

4. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.

5. В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков

для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.

Прилавок для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавок-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавок-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавок для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавок для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности.

6. На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей. Передвижное оборудование можно менять местами.

7. Производится отпуск скомплектованных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета. Используются механизированные линии непрерывного действия с непосредственным выходом в зал.

8. Организируются буфеты, чайные столы, автоматы для реализации штучных товаров, горячих напитков, проводятся выставки-продажи кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов.

9. Применяются формы обслуживания: реализация скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета, организацию завтраков по классам, витаминные, чайные и молочные столы

10. Используются временные и передвижные предприятия общественного питания, доставка горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- диапроектор;
- интерактивная доска.

- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания»;
- объемные модели, макеты оборудования;
- схемы, плакаты;
- образцы посуды, столовых приборов;
- образцы столового белья;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- инвентарь.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия, 2017
2. 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
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. 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.

Электронные издания:

1. 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>
2. 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>
3. 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/
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
7. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»