

Галичанина Людмила Леонидовна  
Бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
Удмуртской Республики  
«Ижевский автотранспортный техникум»  
Город Ижевск, Удмуртская республика

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.03.  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПО ПРОФЕССИИ НПО 260807.01 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Цель проведения дифференцированного зачета – оценка уровня сформированности у обучающихся умений и знаний по дисциплине в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта. В результате аттестации по дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Таблица 1.1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	Соблюдение последовательности организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Точность и соответствие выбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.
Обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского	Выполнение требований при обслуживании основного технического оборудования и инвентаря кулинарного и кондитерского



производства.	производства.
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	Своевременность выявления и результативность проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».
<b>Знания:</b>	
Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	Точность и полнота определения характеристики основных видов предприятий общественного питания;
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Обоснованность принципов организации кулинарного и кондитерского производства;
Учет сырья и готовых изделий на производстве.	Точность оформления документов по учету сырья и готовых изделий на производстве;
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования.	Правильность и точность определения устройства, и обоснованность назначения основных видов технологического оборудования;
Правила их безопасного использования.	Полнота и аргументированность изложения правил безопасного использования основных видов технологического оборудования;
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Аргументированность преимуществ того или иного вида раздачи; точное изложение правил отпуска готовой кулинарной продукции

Дифференцированный зачет проводится в форме теста, состоящего из 24 заданий с выбором ответа или свободного ответа. Состоит из 2 вариантов. Задания предусматривают одновременную проверку усвоенных знаний и освоенных умений по всем профессионально значимым темам программы.

Время выполнения всех заданий – 2 часа (90 минут).

Критерий оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Кол-во правильных ответов	балл (отметка)
90 ÷ 100	84 - 76	5
80 ÷ 89	75 - 67	4
70 ÷ 79	66 - 58	3
менее 70	57 и менее	2

## 1 вариант

### Усвоенные знания (часть А варианта задания)

#### I. Дайте определение:

1. Ресторан это...
2. Самообслуживание с предварительной оплатой это.....
3. Доготовочный цех это .....

#### II. Дополните предложение:

4. Предприятия общественного питания, размещенные в зоне отдыха это закусочная, кафе, \_\_\_\_\_ и буфет.
5. Шнек мясорубки изготовлен с переменным шагом витков и служит для захватывания \_\_\_\_\_ .

#### III. Выберите букву правильного ответа:

6. Перечисленный инвентарь и оборудование относятся к цеху:

доски разделочные «ОС», «ОВ»; ножи «ОС», «ОВ»; весы; ножи фигурные; формочки; латки; холодильный шкаф; универсальный привод; креманки; яйцезрезка.

- а) овощной
- б) горячий
- в) холодный
- г) кондитерский

7. Взбиватель МВ-6 устанавливают в цехе:

- а) мясном
- б) горячем
- в) кондитерском
- г) овощном

8. Основные части электросковороды СЭ-1:

- а) панель управления, конфорки, сливной кран, тэны, клапан-турбинка



б) чаша загрузочная, поворотный механизм, конденсатор, панель управления.

в) чаша загрузочная, цапфа, тумбы, поворотный механизм (маховик), выключатели

#### 9. Основные части фритюрницы ФЭСМ-20:

а) тэны, сливной бачок, корзина, жарочная ванна, сигнальная трубка, ножи-фрезы

б) кран уровня, сетчатая корзина, манометр, конфорки, шнек.

в) сетчатая корзина, жарочная ванна, сигнальная лампа, маслоотстойник, тэны, фильтр.

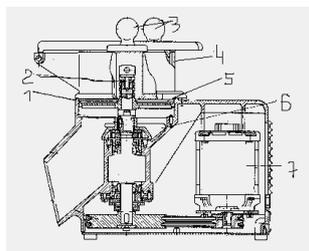
#### IV. Работа с технологической картой и сборником рецептов:

10. Выполните расчет сырья (по массе брутто) для салата мясного на 20 порций, если 1 порция 150 грамм (по III колонке)

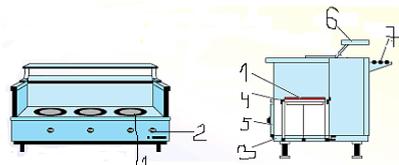
№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 20 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Говядина	43	32 / 20		
2	Картофель	76	55		
3	Огурцы свежие или соленые	38	30		
4	Яйца	¼ шт.	10		
5	Салат	8	6		
6	Майонез	30	30		
7	Соус Южный	5	5		
<b>ВЫХОД</b>		-	150		

V. Правильность и точность определения устройства по схеме основных частей:

11. Овощерезательной машины МРО 200



## 12. Мармит МСЭСМ-3



**VI. Полнота и аргументированность правил безопасного использования технологического оборудования. Перечислите правила техники безопасности.**

13. Техника безопасности при работе с мясорубкой МИМ 82.

- а)
- б)
- в)
- г)
- д)

14. Техника безопасности при работе с электроплитой ЭП-2М.

- а)
- б)
- в)

*Усвоенные умения (часть Б варианта задания)*

**VII. Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции.**

**Выберите букву правильного ответа:**

15. Для отпуска первых блюд используют мерную ложку вместимостью (л)

- а) 50
- б) 150
- в) 250
- г) 500

16. Температура вторых горячих блюд должна быть не ниже ( $C^0$ )

- а) 50



б) 55

в) 60

д) 65

**VIII. Соблюдение последовательности:**

17. Технологический процесс первичной обработки овощей в овощном цехе.

1....

2....

3....

4....

5....

6.....

18. Правила эксплуатации перед началом работы овощерезательной машины МРО 200.

1...

2....

3...

**IX. Точность и соответствие необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Выберите цифры правильного ответа:**

19.

<b>Цех</b>	<b>Оборудование, инвентарь, инструменты</b>
Мясной цех	1. Доски разделочные «МС»
	2. Ножи карбовочные
	3. Лопатка
	4. Картофелеочистительная машина МОК 125
	5. Мясорубка электрическая МИМ 82
	6. Ножи поварской тройки
	7. Скалка
	8. Весы
	9. Креманки
	10. Доски разделочные «МВ»



20.

Цех	Оборудование, инвентарь, инструменты
Горячий	1. Плита электрическая ПЭ-1
	2. Ножи карбовочные
	3. Доски разделочные «МС»
	4. Ножи поварской тройки
	5. Весы
	6. Креманки
	7. Доски разделочные «ОС»
	8. Разливная соусная ложка
	9. Сковороды разных диаметров

**Х. Выполнение требований при обслуживании теплового оборудования. Установите последовательность.**

21. Правила эксплуатации электрофритюрницы ФЭСМ-20

- а) заливаем растительное масло
- б) опустить корзину с продуктами
- в) отключаем от электросети
- г) масло охлаждают, сливают
- д) проверяют заземление, санитарно техническое состояние
- е) вынимают готовые изделия
- ё) включают в электросеть
- ж) закрывают сливной кран
- з) проводят санитарную обработку, моют

Например: а; г; е.....

22. Правила эксплуатации сковороды электрической СЭ 1

- а) Как только масло нагрелось до нужной температуры, закладывают продукты
- б) Проводим санитарную обработку с помощью моющих средств
- в) При помощи маховика сливаем остатки масла в подставленную тару.
- г) Проверить исправность заземления, санитарно-техническое состояние.
- д) Сковороду отключают, охлаждают, терморегулятор устанавливают на «0».

е) Включить сковороду в работу

ж) Налить в чашу нужное количество растительного масла

Например: б; г;.....

**XI. Своевременно выявите и проведите мелкий ремонт технологического оборудования. Заполните таблицу возможных неисправностей:**

23. Картофелеочистительная машина МОК-125

№	Неисправность	Возможные причины	Устранение
1	Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода		Уменьшить подачу воды
2.	Очистка овощей проходит медленно	Загрязненные овощи	
3.	% отходов превышает норму	Сработался абразив	

24. Овощерезательная машина МРО 200

№	Неисправность	Возможные причины	Устранение
1.	Машина не режет, а мнет продукт	Тупые ножи	
2.	Нарезка продукта осуществляется медленно		Заточить ножи
3.	При включенном двигателе не происходит выгрузка продукта	Перезагрузили машину	

### Эталон ответа 1 вариант

1. Ресторан - это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино - водочные, табачные и кондитерские изделия с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
2. Самообслуживание с предварительной оплатой это где посетитель вначале знакомится с меню, приобретает на выбранные блюда чек или талон в кассе, после чего направляются на раздачу для их получения.



3. Обособленная производственная ячейка предприятия, где осуществляется выпуск готовой продукции.
4. Ресторан.
5. Служит для захватывания мяса и подачи его к ножам.
6. В
7. В
8. В
9. В
- 10.

№	Перечень продуктов	На 20 порций	
		Брутто	Нетто
1	Говядина	860	640/ 400
2	Картофель	1520	1100
3	Огурцы	760	600
4	Яйца	200(5шт)	200(5шт)
5	Салат	160	120
6	Майонез	600	600
7	Соус Южный	100	100

11. 1- корпус; 2- прижимной болт; 3- толкатели цилиндрические; 4-загрузочный бункер; 5- сменные рабочие инструменты; 6- сбрасыватель; 7- электродвигатель.
12. 1- электроконфорки; 2 –панель управления; 3- рама; 4- стол нижний; 5- каркас; 6-полка раздаточная; 7- полка для разносов.
13. а) нельзя измельчать соль, сахар, сухари  
 б) Проталкивать мясо руками, пользоваться толкателем  
 в) нельзя чтобы мясорубка работала в холостую  
 г) работать с мясорубкой без предохранительного кольца  
 д) перед началом работы проверить зануление
14. а) Перед началом работы проверить заземление  
 б) Не допускается, чтобы на нагретую поверхность попадала жидкость  
 в) Во время работы регулировать температурный режим конфорок

15. В, Г
16. Д
17. 1- калибруют (сортируют); 2 - моют; 3 - очищают вручную или МОК 125; 4 - очищают от глазков;  
5 – моют; 6 - нарезают на полуфабрикаты.
18. 1 - перед началом работы проверяют зануление; 2 – собирают (устанавливают сбрасыватель, сменный инструмент, закрепляют прижимным болтом); 3 - проверяют на холостом ходу.
19. 1; 3; 5; 6; 8.
20. 1; 4; 5; 7; 9.
21. Д; Ж; А; Ё; Б; Е; В; Г.
22. Г; Ж; Е; А; Д; В; Б.
23. 1 - Чрезмерное поступление воды в рабочую камеру  
2 - Промыть овощи  
3 - Заменить абразив
24. 1 - Заменить или заточить ножи  
2 - Тупые ножи  
3 - Выключить машину и разгрузить

### Критерии оценки итогового теста 1 и 2 варианта:

Вопросы	Баллы	Примечание
1.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
2.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
3.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
4.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
5.	2	За каждый правильный ответ 2 балла
6.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
7.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
8.	2	За каждый правильный ответ 2 балла
9.	2	За каждый правильный ответ 2 балла
10	7	За каждый правильный ответ 0,5 балла
11.	7	За каждый правильный ответ 1 балл
12.	7	За каждый правильный ответ 1 балл
13.	10	За каждый правильный ответ по 2 балла
14.	6	За каждый правильный ответ по 2 балла



15.	2	За каждый правильный ответ 1 балл
16.	1	За каждый правильный ответ 1 балл
17.	6	За каждый правильный ответ 1 балл
18.	3	За каждый правильный ответ 1 балл
19.	5	За каждый правильный ответ 1 балл
20.	5	За каждый правильный ответ 1 балл
21.	16	За каждый правильный ответ 2 балла
22.	7	За каждый правильный ответ 1 балл
23.	3	За каждый правильный ответ 1 балл
24.	3	За каждый правильный ответ 1 балл

**Примечание:** Градация баллов устанавливается в зависимости от значимости и сложности заданий по сформированности у обучающихся умений и знаний.

### Список литературы

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. / - 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.-248с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2007. -416с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. образования /.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2009.-416с.

