|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Рассмотрено и одобрено методическим объединением  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

# **Фонд оценочных средств**

# **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### ОП. 01 Организация рабочего места кухонного работника

для профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочных средств** | 3 |
| **Организация контроля и оценка освоения программы ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника** | 5 |
| **пРИЛОЖЕНИЕ. Промежуточная аттестация** | 6 |

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета ОП. 01 Организация рабочего места кухонного рабочего

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела/темы** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| Раздел/ Тема 1. Введение в профессию | - планирует и организует текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач;  - адаптируется в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности;  - осуществляет самоконтроль и анализирует результаты собственной работы;  - планирует постоянное повышение собственной квалификации  - понимает сущность и социальной значимости своей профессии;  - определяет область профессиональной ответственности за результаты своего труда;  - знает рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства;  - знает методы адаптации на рынке труда и в меняющихся условиях работы;  - знает производственный цикл предприятия питания;  - знает формы организации труда на производстве;  - знает правила поведения в экстренных ситуациях;  - знает принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания;  - знает правила внутреннего трудового распорядка;  - знает должностную инструкцию;  - знает инструкции по безопасности (личной, общественной и предприятия);  - знает важность планирования своей деятельности и методы планирования;  - знает правила организации рабочего места;  - знает принципы формулирования задач и определения способов их решения в рамках профессиональной компетенции на краткосрочную и долгосрочную перспективу;  - знает важность самостоятельного анализа своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда;  - знает принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности;  -знает важность оценки соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней;  -знает важность правильной постановки и реализации задач в области профессионального совершенствования;  - знает основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения;  -знает методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий;  -знает важность необходимости быть ориентированным в смежных областях профессиональной деятельности. | Практическая работа |
| Раздел / Тема 2.  Организация труда работника. | Практическая работа |
| Раздел/ Тема 3.  Реализация задач области профессионального совершенствования | Практическая работа |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  | Вопросы к дифференцированному зачету |

# **2. Организация контроля и оценка освоения программы**

Контроль освоения программы учебной дисциплингы осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Методами текущего контроля являются: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы, контрольные работы, лабораторные работы и т.д.

Промежуточная аттестация по ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника осуществляется в форме дифференцированного зачета. Объектом оценки освоения ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника являются умения и знания. Оценка освоения программы ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**Приложение**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Перечень вопросов

для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

ОП01 Организация рабочего места кухонного работника

**1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.**

1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?

2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?

3) По каким признакам различают столовые?

4) В чем назначение кулинарного цеха?

**2. принципы организации кулинарного и кондитерского производства.**

5) Где организуют кондитерские цеха?

6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?

7)Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.

8) В чем назначение кулинарного цеха?

9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?

10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?

11 Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?

12)На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

**3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.**

13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?

14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?

15) Кем выписывается накладная на товар?

16) Что называют естественной убылью продуктов?

17) От чего зависит величина естественной убыли?

**4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.**

18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?

19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?

20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?

21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?

22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?

23)Как регулируется температура в котле КПЭ-100?

24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?

25) Как подготовить газовый котел к работе?

26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.

27) Как регулируется температура жарочных шкафов?

28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.

29) Дайте характеристику холодильного агрегата.

30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?

31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?

32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.

33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.

34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

**5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.**

35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.

36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?

37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?

39)какое основное оборудование входит в комплект ЛС?

40)какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

**Дифференцированный зачет по**

**ОП.01 «Организация рабочего места кухонного работника».**

**1 вариант**

**Выберите правильный ответ**

**1**.**Особенностью п.о.п. является: Р=1**

А) выполнение двух взаимосвязанных функций – производство кул. продукции и потребление кулинарной продукции

Б) выполнение одной функции - производство кул.продукции

В) выполнение одной функции - реализация продукции.

Г) выполнение трёх взаимосвязанных функций - производство, реализация и организация потребления кул.продукции

**2. Предприятие общественного питания общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню называется: Р=1**

А) специализированным кулинарным цехом

Б) столовой

В) рестораном

Г) Закусочной

1. **Мясной цех осуществляет обработку и производство п/ф из: Р=1**

А) птицы и субпродуктов

Б) мяса

В) рыбы

Г) субпродуктов

Д) индеек

**4. Размораживают тушки птицы в охлаждаемом помещении при температуре: Р=1**

А) 4-6 С трое суток Б) 4-6 С 10-12 часов

В) 10-15 С 2-3 часа Г) -4-6 в течение суток

**5.В мясорыбном цехе организовывают: Р=1**

А) одну технологическую линию обработки мяса и рыбы

Б) две технологические линии обработки мяса и рыбы

В) Четыре технологические линии

Г) Две технологические линии для обработки мяса и две линии для обработки мяса

**6. Стеллажный способ хранения предполагает: Р=1**

А) продукция хранится на подтоварниках (когда можно складывать в штабель)

Б) продукты хранят навалом в закромах, ларях.

В) продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах.

**7. На какие классы подразделяются бары? Р=3**

А) Первый

Б) Люкс

В) Второй

Г) Высший

**8. Что не является аппаратом включения машины: Р=1**

А) Рубильник Б) Пакетные переключатели В) Универсальные приводы

**9. В пароварочных аппаратах обогрев продуктов осуществляется: Р=1**

А) горячей водой

Б) насыщенным паром

В) горячим воздухом

Г) комбинированным способом

**10. Замена жира во** **фритюрнице производится через: Р=1**

А) 40ч. Б) 20ч. В) 10ч. Г) 5ч.

**11. По виду энергоносителя водогрейное оборудование классифицируется**: **Р=2**

А) паровое

Б) автоматизированное

В) газовое

Г) непрерывное

Д) электрическое

**Установите соответствие:**

**12. Между маркой машины и ее назначением: Р=3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Марка машины** | **Назначение** |
| 1.ПЛСК-63 | А) для протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса |
| 2.МП-800 | Б) для механической очистки картофеля, корнеплодов |
| 3.МОК-400 | В) для комплексной механизации процессов очистки сульфитации картофеля |

**13.** **Между видом оборудования и непосредственно оборудованием: Р=4**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид:** | **Оборудование:** |
| 1.тепловое | А) передвижная тележка |
| 2.немеханическое | Б) жарочный шкаф |
| 3.транспортирующее | В) стол для посуды |
| 4.холодильное | Г) мармит |
|  | Д) тепловая стойка |
|  | Е) стойка для приборов |
|  | Ж) стол-подставка |
|  | З) холодильная витрина |
|  | И) кассовый стол |
|  | К) охлаждаемый стол |

**Установите правильную технологическую последовательность:**

**14. Первичной обработки овощей: Р=1**

А) сульфитация,

Б) сортировка,

В) доочистка,

Г) калибровка,

Д ) нарезка полуфабриката,

Е) мытьё,

Ж) очистка.

**15. Обработки яиц: Р=1**

А) Ополаскивание проточной водой,

Б) Дезинфекция,

В) Замачивание в тёплой воде,

Г) Мытьё в растворе кальцинированной соды

**Вставьте пропущенные слова P=4**

**16.** При эксплуатации жарочного шкафа необходимую температуру устанавливают с помощью ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_, включают \_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_ на сильный нагрев, при этом загорается сигнальная лампа. Как только жарочный шкаф наберёт установленную температуру, \_\_\_\_\_\_\_\_3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_автоматически отключает \_\_\_\_\_\_4.\_\_\_\_\_и сигнальная лампа гаснет.

**17**. Перед началом работы механического оборудования проверяют \_\_\_\_1.\_\_\_\_\_\_, наличие \_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_\_устройства, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3.\_\_\_\_\_\_на полу, а также \_\_\_\_\_\_\_\_4.\_\_\_\_\_ ограждений. **P=4**

**Ответьте на вопросы:**

**18.** Что является визитной карточкой предприятия общественного питания? **Р=1**

**19.** На какие группы подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера производства? **Р=3**

**20.** Какие основные режимы пароконвектомата Вы знаете?  **Р=3**

**21.** Укажите специализированное холодильное оборудование. **Р=3**

**22.**  Для чего предназначены камеры шоковой заморозки и какая температура им свойственна? **Р=2**

**2 вариант**

**Выберите правильный ответ.**

1. **Отличительной особенностью обслуживания в ресторанах является? Р=1**

А) разнообразие блюд

Б) расчет наличными деньгами

В) организация досуга потребителей

Г) наличие стойки раздачи

1. **Кто утверждает график работы столовых при производственных предприятиях? Р=1**

А) администрация города, района

Б) профсоюзный комитет предприятия

В) администрация предприятия

Г) все ответы верные

**3. Меню диетического питания составляется: Р=1**

А) с учетом характера банкета и временем проведения

Б) на основе физиологических норм питания детей и подростков

В) с учетом 5-6 основных диет

1. **Привод называется универсальным т.к. Р=1**

А) может выполнять разные технологические операции;

Б) может выполнять одну технологическую операцию.

**5. Механизмы, предназначенные для приготовления рыбного или мясного фаршей называются**: **Р=2**

А) мясорыхлитель,

Б) фаршемешалка,

В) мясорубка,

Г) универсальный привод,

Д) куттер

**6.В пароварочных аппаратах образующийся конденсат на дне камеры: Р=1**

А) остаётся на дне

Б) убирается поваром вручную

В) отводится по трубопроводу в канализацию

**7. Несоусные блюда размещают для хранения: Р=1**

А) непосредственно в мармитах

Б) на противнях в тепловом шкафу

В) в функциональных ёмкостях

**8.** **Рабочим органом мясорубки является: Р=1**

А) дисковый нож

Б) шнек

В) лопасти

Г) вальцы

**9. Для сохранения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбу выдерживают в растворе поваренной соли, этот процесс называют: Р=1**

А) дефростацией

Б) фиксацией

В) размораживанием

Г) консервацией

**10. Кипятильники работающие по принципу сообщающихся сосудов относят к: Р=1**

А) кипятильникам периодического действия Б) кипятильникам непрерывного действия.

**11. Машина МИМ-300 предназначена для: Р=1**

А) нарезки вареных овощей

Б) приготовления картофельного пюре

В) взбивания кондитерских смесей

Г) измельчения мяса

**Установите соответствие:**

**12. Между маркой машины и ее назначением: Р=3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Марка машины** | **Назначение** |
| 1. CL30 Robot Coupe | А) для протирания овощей, творога, печени, рыбы, мяса |
| 2.МП-800 | Б) для механической очистки картофеля, корнеплодов |
| 3.МОК-400 | В) для измельчения и нарезки сырых овощей |

**13.** **Между видом оборудования и непосредственно оборудованием: Р=4**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид:** | **Оборудование:** |
| 1.тепловое | А) передвижная тележка |
| 2.немеханическое | Б) моечная ванна |
| 3.транспортирующее | В) пекарский шкаф |
| 4.холодильное | Г) производственный стол |
|  | Д) тепловая стойка |
|  | Е) индукционная плита |
|  | Ж) стол-подставка |
|  | З) холодильная витрина |
|  | И) мармит |
|  | К) охлаждаемый стол |

**Установите правильную технологическую последовательность:**

**14. Обработки рыбы частиковых пород: Р=1**

А) очистка рыбы,

Б) размораживание в солевом растворе,

В) фиксация рыбы в 18% солевом растворе,

Г) потрошение и промывание рыбы

**15. Изготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе: Р=1**

А) Выпечка,

Б) Обработка яиц,

В) Просеивание муки,

Г) Приготовление теста,

Д) Разделка теста, порционирование,

Е) Отделка кремовых изделий,

Ж) Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, стропов, помадок,

З) Расстойка дрожжевого теста,

И) Укладка в лотки, маркировка, транспортировка в кладовую

**Вставьте пропущенные слова**

**16.** Характерной особенностью в конструкции \_\_\_\_\_\_1.\_\_\_\_\_ является наличие «\_\_\_2.\_\_\_ зоны» - пространства в ванне между её \_\_\_\_3.\_\_\_\_ и уровнем \_\_\_4 **\_\_\_\_\_\_P=4**

**17**. Наплитная посуда должна иметь \_\_\_\_1.\_\_\_\_, \_\_\_\_\_2.\_\_\_\_ дно и заполняться не \_\_\_\_3.\_\_\_\_\_ чем на \_\_\_4.\_\_\_\_% её объёма. **Р=4**

**Ответьте на вопросы:**

**18.** Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?  **Р=5**

**19.** При какой температуре и сколько по времени происходит оттаивание мяса в тушах в дефростере? **Р=2**

**20.** Охарактеризуйте насыпной способ хранения  **Р=2**

**21.** Какое холодильное оборудование для демонстрации кулинарной продукции и кондитерских изделий Вы знаете? **Р=3**

**22.** Для чего предназначено низкотемпературное оборудование и какая температура ему свойственна? **Р=2**

**Эталон ответов:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | 1 вариант | 2 вариант |
| вопроса |  |  |
| 1 | Г | В |
| 2 | Б | Б |
| 3 | Б | В |
| 4 | Б | А |
| 5 | Б | В, Д |
| 6 | В | В |
| 7 | А, Б, Г | Б |
| 8 | В | Б |
| 9 | Б | Б |
| 10 | А | Б |
| 11 | В, Д | Г |
| 12 | 1 – В, 2 –А, 3- Б | 1 –В, 2 – А, 3 – Б. |
| 13 | 1 – Б, Г, Д; 2 – В, Е, Ж, И; 3 – А; 4- З, К. | 1 – В, Д, Е, И; 2 – Б, Г, Ж; 3 – А; 4 – З, К. |
| 14 | Б, Г, Е, Ж, В, Д, А. | Б, А, Г, В. |
| 15 | В, Г, Б , А | Б, В, Г, Д, З, А, Ж, Е, И |
| 16 | 1, 3 – ТЕРМОРЕГУЛЯТОР,  2, 4 - ТЭНы | 1 – ФРИТЮРНИЦЫ,  2 – ХОЛОДНОЙ,  3 – ДНОМ,  4 - ТЭНов |
| 17 | 1 – САН. СОСТОЯНИЕ,  2 –ЗАЗЕМЛЯЮЩЕЕ,  3 – РЕЗИНОВОГО КОВРИКА, 4 - ЗАЩИТНЫХ | 1 – ТОЛСТОЕ,  2 – РОВНОЕ,  3 –НЕ БОЛЕЕ,  4 – 80% |
| 18 | МЕНЮ | 1 – САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ,  2 – ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА,  3 – БУТЕРБРОДЫ,  4 – ХОЛОДНЫЕ СУПЫ,  5 – СЛАДКИЕ БЛЮДА |
| 19 | 1 – ЗАГОТОВОЧНЫЕ,  2 – ДОГОТОВОЧНЫЕ,  3 – С ПОЛНЫМ ЦИКЛОМ ПРОИЗВОДСТВА | 1 – 4-6 ГРАДУСОВ,  2 – 3 СУТОК |
| 20 | 1 – ПАРОВОЙ,  2 – КОНВЕКЦИИ,  3 - КОМБИНИРОВАННЫЙ | 1 – ЗАКРОМА, 2 -ЛАРИ |
| 21 | 1 – ОХЛАДИТЕЛИ НАПИТКОВ,  2 –ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ,  3 - ФРИЗЕРЫ | 1 – ШКАФЫ-ВИТРИНЫ,  2 –ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ,  3 – КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ |
| 22 | 1 – ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ,  2 - -18-30 ГРАДУСОВ | 1 – ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ,  2 - -1-18 ГРАДУСОВ |

**Критерии оценки:**

«Отлично» - 43-38 правильных ответов

«Хорошо» - 37-32 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 31-25 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - менее 25 правильных ответов