

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Усольский аграрно-промышленный техникум»
филиал п. Тайтурка

Утверждаю
Зам.директора по РОП
_____ О.А. Барановская
« ___ » _____ 2020 г.

Задания для промежуточной аттестации
в форме дифференцированного зачета

**ОП 06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

По профессии: Повар, 16675

Пояснительная записка

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине **ОП 06 Организация производства предприятий общественного питания** предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

Результатом освоения учебной дисциплины **ОП 06 Организация предприятий общественного питания** профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Повар, 16675

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- У 1.** Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- У 2.** Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
- У 3.** Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- У 4.** Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- У 5.** Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- З 1.** Характеристики основных типов организации общественного питания;
- З 2.** Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- З 3.** Учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания;
- З 4.** Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- З 5.** Правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- З 6.** Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

У студентов должны формироваться общие компетенции:

- ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование.

Уметь:

У 1. организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
ОК 2.

Организация рабочего места по приготовлению блюд: холодных, горячих мясных и рыбных, первых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий.

Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия рабочего места виду изготавливаемых блюд.

У 2. подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

ОК 3.

Выбор необходимого оборудования, инвентаря и инструментов в зависимости от выполняемых работ.

Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия выбранного инвентаря виду изготавливаемых блюд.

У 3. обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

ОК 2., ОК 4.

Использование механического, теплового и холодильного оборудования, производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха соблюдая правила эксплуатации и техники безопасности.

Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося правилам обслуживания оборудования и инструкциям к его эксплуатации.

У 4. производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

ОК 4.

Выявление причин неисправностей оборудования и устранение мелких неисправностей

Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ.

У 5. проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

ОК 5.

Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося Правилам оказания услуг общественного питания.

Знать:

3.1 характеристики основных типов организации общественного питания; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

ОК 4.

Знание основных типов П.О.П., видов раздач, разновидностей, предъявляемых к ним требований. Знание температуры отпуска блюд и напитков, посуды для подачи, правил порционирования и оформления блюд.

Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.

3.2 принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

ОК 4.

Знание характеристик заготовочных и доготовочных цехов П.О.П., предъявляемых требований к их организации, назначение, оснащение основным оборудованием.

Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.

3.3 учет сырья и готовых изделий на производстве;

ОК 4.

Знание правил приемки сырья по качеству и количеству, сопроводительных документов, учет готовых блюд.

Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.

3.4 устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

ОК 4.

Знание устройства, правил эксплуатации, принципа действия, техники безопасности основного оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.

3.5 виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

ОК 4.

Знание видов раздачи, температуры отпуска готовых блюд и напитков, посуды для подачи.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Пр. № ____ от ____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по РОП

Профессия :16675 Повар (из числа лиц с ОБЗ)
Дисциплина: ОП 06 Организация предприятий общественного питания

Вариант № 1

I. Выберите все правильные варианты ответов?

1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:

- а) общего типа б) лечебные в) диетические г) школьные

2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продукции?

- а) общего типа б) универсальные в) специализированные

3. Основной ассортимент продукции баров?

- а) алкогольные напитки б) пирожные в) коктейли г) салаты и закуски д) первые блюда.

4. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?

- а) да б) нет

5. Какие способы хранения и укладки сырья и продуктов существуют?

- а) стеллажный б) коробковый в) ящичный г) навалом ж) мешочный

6. На какие виды классифицируется тара по степени жесткости?

- а) твердая б) полужесткая в) мягкая г) жесткая

7. На какие виды классифицируется тара по степени специализации

- а) универсальная б) общего пользования в) специализированная

8. Где чаще всего располагают кафетерии?

- а) в крупных торговых центрах и магазинах б) на заводах в) в гостиницах

9. Какая форма обслуживания используется в столовых?

- а) обслуживание официантами б) обслуживание барменами в) самообслуживание

10. Кем может производиться обслуживание в ресторанах?

- а) барменами б) официантами в) метрдотелями г) сомелье д) кассиром

I. Ответьте на вопросы

1. Какие классы предприятий общественного питания существуют?

2. На какие виды делятся бары в зависимости от зависимости от расположения в здании?

3. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?

4. На какие виды подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера производства?

5. На какие виды подразделяются предприятия общественного в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции

6. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?

7. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цеха?

8. Какой ассортимент чая реализуется в чайных?

9. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?

10. Какие существуют способы доставки продуктов в П.О.П.?

III. Дайте определение следующих понятий:

1. Предприятие общественного питания

2. Культура обслуживания

Ответы на тест
Вариант № 1

I. Выберите все правильные варианты ответов?

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

II. Ответьте на вопросы

1. люкс, высший, первый.
2. вестибюльные, рестораны, вспомогательные, банкетные, мини-бары
3. нет
4. заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства.
5. универсальные, специализированные, узкоспециализированные
6. Меньше ассортимент блюд, проще интерьер, самообслуживание, блюда простого приготовления, расчет ведется через кассу, цены на блюда дешевле, посуда более простая.
7. качественным и количественным
8. белый чай, каркаде, черный, холодный со льдом, чай с молоком.
9. товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, ветеринарное свидетельство, сертификат качества.
10. централизованным и децентрализованным способами.

III. Дайте определение следующих понятий:

1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.

2. Культура обслуживания — это не только санитарное состояние помещений предприятий общественного питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов.

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Пр. № ____ от ____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по РОП

Профессия :16675 Повар (из числа лиц с ОВЗ)
Дисциплина: ОП 06 Организация предприятий общественного питания

Вариант № 2

I.Выберите все правильные варианты ответов:

1.Где рациональнее размещать горячий цех?

а) рядом с кондитерским цехом б) рядом с заготовочными цехами в) рядом со складом.

2. Где рациональнее располагать кондитерский цех?

а) рядом с моечным отделением б) рядом с горячим цехом в) вдали от всех помещений

3. Какие методы дезинфекции существуют?

а) физические б) жарочные в) химические г) огневые

4. Способы удаления кожицы с картофеля?

а) щелочной б) механический в) комбинированный г) физический д) ультрафиолетовый

5. Оптимальная температура горячего цеха?

а) не более 10 °С б) не более 23 °С в) не более 30 °С

6. К каким приборам относят нож и вилку

А. Фруктовой Д. Закусочные
В. Столовые Е. Десертные
С. Все ответы верны

7. Торговый зал это ?

А. Помещение для складов Д. Помещения , где принимают и
В. Помещение для людей обслуживают посетителя
С. Помещение для развлечений

8. Холодный цех это ?

А. Выдача супов Д. Выдача салатов
В. Прием грязной посуды Е. Буфет
С. Выдача заказов

9. Где организуют овощные цеха ?

А. На ПОП большой и средней мощности
В. На ПОП малой мощности
С. На больших организациях
Д. В кафе
Е. В ресторанах

10. Что такое рабочее место работника ?

А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
В. Производственные помещения
С. Организация питания без участия работника
Д. Санаторий

II. Ответьте на вопросы:

1. В каком заготовочном цехе обрабатывают лук и чеснок?

2. Расшифруйте что означает буквенная индексация на разделочной доске?

а) ОС

б) ОК

в) МГ

д) РВ

3. Как хранят деревянные доски после мытья?

4. Какие инструменты, инвентарь и оборудование необходимы для приготовления котлетной мясной массы?

5. На каких два отделения делится горячий цех?

6. Назначение холодного цеха?

7. Виды раздачи?

8. Что такое производственный процесс?

9. Что такое меню?

10. Экономическое планирование предприятия?

III. Дайте определение следующих понятий:

1. Дезинфекция

2. Рабочее место повара

Ответы на тест: Вариант № 2

I. Выберите все правильные варианты ответов:

1. - б
2. - в
3. – а, в
4. – а, б, в, г
5. - б
- 6.- в
- 7.- д
- 8.- д
- 9.- а
- 10.- а

II. Ответьте на вопросы:

1. в овощном
2. а) ОС - овощи сырые б) ОК – овощи квашенные
в) МГ – мясная гастрономия д) РВ – рыба вареная
3. хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.
4. Весы, мясорубка, доска разделочная, нож, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, Тара , лоток для полуфабрикатов, холодильное оборудование, производственный стол.
5. суповое и соусное
6. Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов
7. специализированные и универсальные
- 8.основа деятельности предприятия в результате которой исходное сырье превращается в готовую продукцию
- 9.это важное средство информации для потребителей
10. это способ развития предприятия

III. Дайте определение следующим понятиям:

1. **Дезинфекция** — комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
2. **Рабочим местом** называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	Критерии
«Отлично»	от 90% до 100% 32-36вопросов
«Хорошо»	от 70% до 90% 25-31 вопросов
«Удовлетворительно»	от 50% до 70% 18-24 вопросов
«Неудовлетворительно»	Менее 50% Менее 17 вопросов

