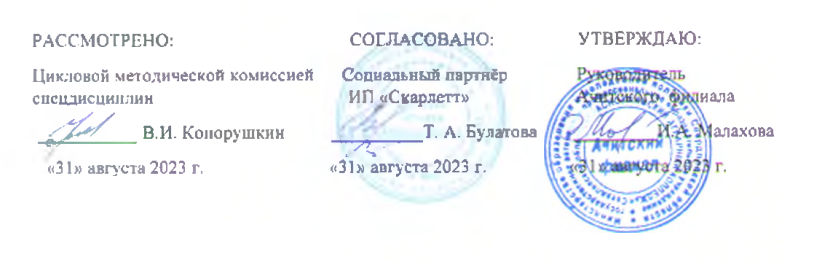
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**Рабочая программа**

**учебной дисциплины**

***Оборудование предприятий общественного питания***

***Профессия:16675 Повар***

***1 курс , группа 16- П***

Форма обучения: очная

2023г

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана на основе:

- профессионального стандарта «Повар» № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н.;

-методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн;

-адаптированной образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

**Разработчик: Щербакова Светлана Генриховна**, мастер производственного обучения , высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ:

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. . . . . . . . . . . . 4 стр.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. . . . . . . . . . . . . . . . . 7 стр.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ. . . . . . . . . . . . . . . .11 стр.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ . . . . . . . .13 стр.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии: Повар.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

* характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципы организации кулинарного производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования ;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные и общие компетенции** |
| ПК 1.1 | организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; |
| ПК 2.1. | подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; |
| ПК 3.1. | обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; |
| ПК 4.1. | производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели 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. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** |
| Осознающий себя гражданином | **ЛР 1** |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 15** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 40 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Оборудование предприятий общественного питания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1.** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 1. Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов** | | | | |
| 1. | Характеристика предприятий общественного питания | Основные типы предприятий | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4, ПК 1.1 |
| 2. | Универсальные приводы | Классификация, сменные механизмы | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9, ПК1.1 |
| 3. | Техническая документация машин | Общие правила эксплуатации | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 5 ПК 2.1. ПК 4.1. |
| 4. | Требования техники безопасности | Основные требования при работе с оборудованием | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 ПК 3.1. |
| 5. | Машины для обработки овощей | Техническая характеристика, правила эксплуатации | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4, ПК 1.1 ПК 4.1. |
| *6.* | Овощерезательные машины | Принцип работы, правила эксплуатации | *2* | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 ПК 2.1. |
| 7. | Мясорубки | Правила эксплуатации, техническая характеристика | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4, ПК1.1. |
| 8. | Мясорыхлительная машина МРМ-15 | Принцип действия, правила эксплуатации | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4 ПК 2.1. ПК 4.1. |
| 9. | Котлетоформовочная машина РО-1М | Техническая характеристика, правила эксплуатации | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9, ПК 1.1 |
| 10. | Классификация теплового оборудования | Понятие о теплообмене. | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 5 ПК 2.1. |
| 11. | Электрические пищеварочные котлы | Устройство, эксплуатация. | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 ПК 3.1. ПК 4.1. |
| 12. | Электрические паровые котлы и кофеварки | Техническая характеристика, эксплуатация. | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4 ПК1.1 |
| 13. | Сковороды электрические. | Эксплуатация. | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 ПК 3.1. ПК 4.1. |
| 14. | Жарочные и пекарские шкафы | Устройство, правила эксплуатации. | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 5 ПК 3.1. |
| 15. | Мармиты | Механизированные линии раздачи. | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 ПК 2.1. |
| 16. | Новинки технологического оборудования | Техническая характеристика, эксплуатация*.* | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4, ПК 1.1 ПК 4.1. |
| 17. | Холодильное оборудование | Способы охлаждения, назначение холода. | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 |
| 18. | Фреоновые холодильные машины | Характеристика, эксплуатация. | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4, ПК 1.1 |
| 19. | Холодильные шкафы, прилавки, витрины | Техническая характеристика, эксплуатация. | 2 | ОК 1, ОК 5, ЛР 2, ЛР 4 ПК 2.1. ПК 4.1. |
| 20. | Итоговое занятие | Дифференцированный зачет | 2 | ОК 2, ОК 6, ЛР 2, ЛР 9 ПК 4.1. |
|  | **ВСЕГО АУДИТОРНЫХ ЧАСОВ** |  | **40** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» и лаборатория «Учебная кухня ресторана».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя ;

- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- мультимедиа-проектор.

**Оборудование лаборатории:**

1. Универсальный привод

2. Овощерезка

3. Протирочная машина

4. Мясорубка

5. Взбивальная машина

6. Холодильные камеры

7. Варочные котлы

8. Плиты

9. Водонагревательные приборы

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2022.

2. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. - М.: Экономика, 1921.

3. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 2. Торгово-технологическое оборудование. - М.: Экономика, 1920.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИРПО; Академия, 2022

5. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2020.

6. Гуляев В.А., Исаев Н.И., Крысин А.Г., Пеленко В.В. Оборудование предприятий торговли. Учебное пособие в 4-х частях. (ТЭИ СПб). 2020.

7. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. - Ростов н/Д: Феникс, 2021.

8. Дикис М.Я., Мальский А.Н. Технологическое оборудование консервных заводов. - М.: Пищевая промышленность, 1969; 1961.

9. Ключников В.П. и др. Торговое оборудование. Справочник. - М.: Экономика, 2020.

10.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2019

**Электронные ресурсы**

[www.fio.vrn.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.fio.vrn.ru&sa=D&ust=1481635574684000&usg=AFQjCNHHYM7dWijh3WH7Ij-nSuq6Sl2Baw)

[www.chefcompany.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.chefcompany.ru&sa=D&ust=1481635574685000&usg=AFQjCNFICuj1n65nnMJR1gUu57c6L8tSWA)

povar.ru

cooking.kulichki.com

# **Контроль и оценка результатов освоения**

# **Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)**  **уметь:**  .   * организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; * подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь *для приготовления блюд*; * обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства; * производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;   проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания | **Формы и методы контроля и оценки результатов**  **обучения**  Лабораторные работы, самостоятельные работы, выполнение индивидуальных заданий, оценка деятельности на лабораторных работах | **Наименование оценочного**  **средства**  Зачет по лабораторным работам:  выполнение работ по нарезке хлеба и гастрономических товаров, выполнение работ с использованием котлов, выполнение работ с использованием парового оборудования, выполнение работ с использованием жарочного оборудования, эксплуатация холодильного оборудования, товарное соседство. |
| **знать:**   * характеристики основных типов организации общественного питания; * принципы организации кулинарного производства; * учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания; * устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; * правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования ;   виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Устный опрос,  Самостоятельная работа  Тестирование,  Практическая работа  Итоговый зачёт | Характеристика предприятий общественного питания. Основные типы предприятий  Овощерезательные машины. Принцип работы, правила эксплуатации  Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене.  Холодильное оборудование. Способы охлаждения, назначение холода**.** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
| ОК 01.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии | Психологическое анкетирование,  наблюдение, собеседование |
| ОК 02.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технического оснащения и оборудования; * оценка эффективности и качества выполнения работ; | Изучение продукта деятельности |
| ОК 03.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работ | * решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технического оснащения и оборудования; | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование,  научно – исследовательская работа |
| ОК 04.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные; * анализ инноваций в области оборудования и технического оснащения | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |
| ОК 05.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * работа на стендах и ПК | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |
| ОК 06.  Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

***Оборудование предприятий общественного питания***

***Профессия:16675 Повар***

***1 курс , группа 16- П***

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств** 18 стр. | | |  |
|  | 41.1 Контроль и оценка результатов освоения  уучебной дисциплины 18 стр | |  |
|  | 1.2 Формы промежуточной аттестации 20 стр 1.3 Описание процедуры промежуточнойаттестации 20 стр. 1.4. Критерии оценивания тестовой работы 21 стр. | |  |
|  |  |
|  |  |
| **2 Комплект «Промежуточная аттестация»** | | |  |
|  | 2.1 Тестовые задания 22 стр. | |  |
|  | **1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  Изучаются темы: машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, общие сведения о тепловом оборудовании, пищеварочные котлы и автоклавы, электрические и газовые пищеварочные котлы, пароварочное оборудование, аппараты для выпечки, оборудование для раздачи пищи, общие сведения о холодильном оборудовании, торгово-холодильное оборудование  Предметом оценки освоения учебной дисциплины (УД) являются умения и знания.  Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:  Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов**  **обучения** | **Наименование оценочного**  **средства** | | | **уметь:**  .   * организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; * подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь *для приготовления блюд*; * обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства; * производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;   проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания | | Лабораторные работы, самостоятельные работы, выполнение индивидуальных заданий, оценка деятельности на лабораторных работах | Зачет по лабораторным работам:  выполнение работ по нарезке хлеба и гастрономических товаров, выполнение работ с использованием котлов, выполнение работ с использованием парового оборудования, выполнение работ с использованием жарочного оборудования, эксплуатация холодильного оборудования, товарное соседство. | | | **знать:**   * характеристики основных типов организации общественного питания; * принципы организации кулинарного производства; * учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания; * устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; * правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования ;   виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | | Устный опрос,  Самостоятельная работа  Тестирование,  Практическая работа  Итоговый зачёт | Характеристика предприятий общественного питания. Основные типы предприятий  Овощерезательные машины. Принцип работы, правила эксплуатации  Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене.  Холодильное оборудование. Способы охлаждения, назначение холода**.** | | | **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | | | ***Формы и методы контроля и оценки*** | | ОК 01.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии | | | Психологическое анкетирование,  наблюдение, собеседование | | ОК 02.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технического оснащения и оборудования; * оценка эффективности и качества выполнения работ; | | | Изучение продукта деятельности | | ОК 03.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работ | * решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технического оснащения и оборудования; | | | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование,  научно – исследовательская работа | | ОК 04.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные; * анализ инноваций в области оборудования и технического оснащения | | | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности | | ОК 05.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * работа на стендах и ПК | | | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности | | ОК 06.  Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | | | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |   Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки. 1.2 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ Таблица 2.1. Запланированные формы промежуточной аттестации   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** | | 2 | дифференцированный зачет | Итоговая зачётная работа | | |  |

## 1.3 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Студенту предлагается сдать зачёт в виде заключительного теста, который включает в себя 12 вопросов, 5 заданий на соответствие и одну задачу.

**Время выполнения** 90 минут

**Условия выполнения заданий**

Помещение: учебная аудитория.

Оборудование: ручка, карандаш

## 1.4. Критерии оценивания тестовой работы

**«5» -** 100-90% правильных вариантов (или 1 ошибка)  
**«4» -** 89-70% правильных ответов (или 2-3 ошибки)  
**«3» -** 69-50% верных вариантов (или 4-6 ошибок)  
**«2» -** ниже (или 6-13 ошибок; **»**

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

2.1.Итоговый тест по учебной дисциплине

Оборудование предприятий общественного питания.

I часть

1. **К столовой посуде и инвентарю относятся:**

а. кастрюли в. Тарелки д. поварские ножи

б. стаканы г. разделочные доски е. ложки,вилки

**2. Края скатерти должны быть спущены от краев столещницы на:**

а. 15-20 см б. 25-30 см в. 25-35 см

**3. При подаче каких напитков можно курить сигареты**

А. чай с лимоном

Б. коктейли

В. Кофе

4. **По каким органолептическим показателям оценивают бракераж готовых блюд:**

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Итоги бракеража блюд и изделий заносят в :**

а. меню б. журнал в. Калькуляционную карточку

**6. Скольки процентный раствор хлорной извести нужен для обработки рук специалистов на П.О.П.**

А. 0,10% б. 0,5% в. 0,2%

**7. Измерительные приборы, находящиеся в эксплуатации проверяют и клеймят не реже:**

а. 2 года б. 1 год в. 6 месяцев

**8. За исправность весоизмерительных приборов несет ответственность:**

а. повар б. директор в. Кондитер

**9. раздаточная линия предназначена для отпуска**

а. готовых блюд б. полуфабрикатов в. Консервированных овощей

**10. расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее**

а. 10 см б. 30 см в. 20 см

**11. для подачи хлеба используют тарелки диаметром**

а. 300 мм б. 200 мм в. 175 мм

**12 . температура отпуска горячих супов**

а. 50° б. 100° в. 36° г. 70°

II часть

1. **Соотнесите:**

Меню ресторанов класса люкс содержат не менее

А. холодных закусок 5

Б. горячих закусок 15

В. Супов 3

Г. вторых блюд 30

Д. сладких блюд 6

**2. Расставьте по порядку расположение блюд в меню**

А. фирменные блюда и закуски

Б. горячие закуски

В. Холодные закуски

Г. первые блюда

Д. сладкие блюда

Е. вторые блюда

Ж. кондитерские изделия

З. напитки

**3. Сроки хранения сырья в складских помещениях на П.О.П. в сутках**

А. мясо 0,5

Б. рыба 2-3

В. Молоко 1-2

**4. Установите соответствие:**

*Виды меню характеристика*

1.Меню со свободным выбором блюд а. представляет собой выбор из 3-х или 4-х блюд

,учитывающий физиологические нормы питания

чередующийся по дням недели

1. Меню заказных блюд б. составляется на определенный период с учетом

Установленных физиологических норм питания

И предназначено для одной определенной

Группы людей

1. Меню скомплектованного в. Составляется для банкета и зависит от времени

рациона питания проведения, формы обслуживания и желания

заказчика

г. применяется на предприятиях различного типа

**5.Установите правильную последовательность основных элементов обслуживания в ресторане:**

1. Прием заказа
2. Выполнение заказа
3. Встреча и размещение посетителей
4. Подача блюд
5. Расчет

III часть

1. **В ресторане заказан завтрак на 1 человека. В меню – холодные закуски, пирожки, масло, кофе с молоком. Какие приборы нужно подать?**