

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

«Павловский технологический техникум»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**МДК 06.01 Управление структурным подразделением
организации**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕН

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБ-ПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Результаты освоения 1 раздела модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные компетенции и общие компетенции

Таблица 1 Профессиональные компетенции

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Самостоятельное составление производственной программы в заготовочных и доготовочных цехах
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Самостоятельное выполнение планировки основных и вспомогательных производственных помещений
ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива .	Самостоятельное осуществление распределения обязанностей между поварами в зависимости от производства
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями .	Самостоятельное осуществление контроля за технологическим процессом обработки картофеля и корнеплодов, мяса, птицы и субпродуктов, рыбы.
ПК 6.5 Вести утвержденную учебно-отчётную документацию	Самостоятельное составление плана –меню предприятия; заполнение документации при отпуске блюд на раздачу; осуществление контроля за технологическим процессом в горячем, холодном и кулинарном цехах. Самостоятельное осуществление контроля за технологическим процессом в цехе по обработке зелени, во вспомогательных, производственных помещениях. Самостоятельное осуществление контроля за ходом технологического процесса мучных, кондитерских изделий. Самостоятельное заполнение бракеражного журнала, осуществление контроля за расчетом сырья и калорийности

Таблица 2

Общие компетенции

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов
ОК 1. Сущность и социальная значимость управления производством ПОП	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовать планирование столовой с размещением оборудования
ОК.3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность на производстве с цеховым делением.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Выполнение работ с использованием новейшей информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5. Использовать информацию презентационного материала при самообучении.	Составление и оформление презентаций и их применение в профессиональной деятельности
ОК.6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем.	Проявление лидерских качеств, уважительного отношения
ОК.7. брать на себя ответственность за работу команды, результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за качество выполненных работ
ОК.8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Поиск информации в научной технической литературе для повышения квалификации.
ОК.9. ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.	Проявление мобильности при выполнении работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий	Проявление ответственности за качество выполненных работ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.	Выполнение задач с использованием правовых норм.

1.2 Умения - знания

В результате изучения 1 раздела МДК 06.01 студент должен:

уметь:

- У 1. - организовать технологический процесс;
- У 2. - структуру производства;
- У 3. - рассчитывать выход полуфабрикатов; составлять производственную программу заготовочных и доготовочных цехов;
- У 4. - организовать технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы и птицы;
- У 5. - организовывать рабочие места по приготовлению блюд;
- У 6. - организовывать технологический процесс при приготовлении мучных, кондитерских изделий;
- У 7. - проводить бракераж готовых блюд;
- У 8. - составлять меню; заполнять документы;
- У 9. - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей в соответствие с рекомендуемой диетой; оформлять первичные документы по учету рабочего времени, оформлять производственную нормативно-технологическую и отчетную документацию

знать:

- Зн 1 - структуру производства;
- Зн 2 - сущность оперативного планирования работы производства заготовочных цехов и предприятий с полным производственным циклом;
- Зн 3 - назначение, размещение заготовочных цехов, ассортимент выпускаемой продукции;
- Зн 4 - назначение, размещение доготовочных цехов, ассортимент выпускаемой продукции, оборудование, посуду, инвентарь;
- Зн 5 - назначение, размещение, режим работы, оборудование, посуду, инвентарь
- Зн 6 - назначение раздаточной, виды, взаимосвязь с цехами, оборудование, посуду, инвентарь;
- Зн 7 - основы детского питания; ассортимент продукции, органолептические способы определения степени готовности и качества продукции;
- Зн 8 - основы диетического питания; характеристик диет; ассортимент диетической кулинарной продукции; организацию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: устный опрос, составление кроссвордов, выполнение практических заданий письменное тестирование, практические и самостоятельные работы.

1.3 Назначение дифференцированного зачета – оценить уровень подготовки студентов по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе углубленной подготовки (МДК входит в профессиональный цикл базисного учебного плана специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»).

1.4 Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рабочей программой МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации»

1.5. Принципы отбора содержания зачетной работы:

ориентация на требования к результатам освоения МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», представленным в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программой модуля.

1.6 Структура дифференцированного зачета

1.6.1 Зачет включает в себя выполнение теста и решение кроссворда по изученным темам.

1.6.2 Задания (тесты) зачета дифференцируются по уровню сложности.

1.6.3 Задания зачета равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий.

1.7 Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и зачета в целом

Зачетное задание оценивается:

За первые 10 вопросов теста по 1 баллу за каждый верный ответ. С 11 по 15 вопросы теста оцениваются в 2 балла, с 16 по 20 вопросы оцениваются в 3 балла. Решение кроссворда оценивается в 5 баллов. Общий итог баллов за верный ответ составляет 40 баллов.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5	задание выполнил правильно, без замечаний
4	задание выполнено с одной неточностью в решении кроссворда и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в решении кроссворда
2	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и в решении кроссворда

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
39-40	от 0,91 до 1	5 (отлично)
37-38	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
35-36	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
Ниже 35 баллов	0,7	2 (неудовлетворительно)

II. Комплект оценочных средств

2.1. Задания дифференцированного зачёта для оценки освоения

1 раздела МДК 06.01

ЗАДАНИЕ № 1 (тест)

Количество вариантов - 4

Условия выполнения задания

1. *Место выполнения задания - кабинет № 3, корпус 3*
2. *Максимальное время выполнения задания: 90 мин.*
3. *Вы можете воспользоваться сборником рецептур бланками «План-меню», «Накладная», «Наряд-заказ»*
4. *В тестовых заданиях укажите правильные варианты ответов*

Вариант 1

- 1. Сущность оперативного планирования заключается**
 - а) в осуществлении обработки сырья
 - б) в расчете сырья для приготовления блюд
 - в) в составлении программы предприятия
- 2. Заявки на ассортимент и количество сырья для производственного цеха принимаются**
 - а) за день до их выполнения
 - б) за 12 часов до их выполнения
 - в) за 2 дня до их выполнения
- 3. Основанием для отпуска сырья из кладовой на производство служит**
 - а) план- меню
 - б) наряд- заказ
 - в) акт
- 4. Документ для расчета производственного задания по изготовлению продукции по заказу: определение потребности в сырье это**
 - а) меню
 - б) акт
 - в) наряд-заказ
- 5. Первым этапом оперативного планирования является**
 - а) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню
 - б) составление меню
 - в) оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья
- 6. Наряд- заказ служит**
 - а) для разделки массы сырья на крупнокусковые полуфабрикаты по форме 61
 - б) для отпуска сырья из кладовой на производство
 - в) для обеспечения разнообразия блюд по дням недели, избежания повторений одних и тех же блюд
- 7. На заготовочном предприятии для осуществления контроля за правильностью использования сырья и количеством вырабатываемых полуфабрикатов начальник цеха составляет**
 - а) наряд-заказ
 - б) акт
 - в) план
- 8. Если заведение ресторанного хозяйства начинает работу в 7—8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются**
 - а) За 2-3 ч до открытия торгового зала
 - б) вечером текущего дня
 - в) за день до изготовления
- 9. Составляется план-меню накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) составляется**
 - а) бригадиром
 - б) начальником цеха
 - в) заведующим производством
- 10. Акт подписывает..., проверяет..., утверждает**
 - а) бригадир, бухгалтер, директор
 - б) бригадир, калькулятор, заведующий
 - в) начальник цеха, бухгалтер, директор
- 11. Определить порядок составления плана-меню**
 - а) 1.холодные блюда и закуски, 2.молочно кислые продукты, 3.первые блюда, 4.вторые блюда, 5.сладкие блюда, 6.горячие напитки, 7.холодные напитки, 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия
 - б) 1.холодные блюда и закуски, 2.первые блюда, 3.вторые блюда, 4.сладкие блюда, 5.горячие напитки, 6.холодные напитки, 7.молочно кислые продукты 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия
 - в) 1.холодные блюда и закуски, 2.первые блюда, 3.вторые блюда, 4.сладкие блюда, 5.молочно кислые продукты 6.горячие напитки, 7.холодные напитки, 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия

12. Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используется формула

а) $n = N \times m$

б) $Q_{i . i .} = \frac{Q_M \times \beta}{g_n \times 1000}$

в) $P_{i . i .} = \frac{P_o (100 - N)}{1000}$

13. В конце рабочего дня повара отчитываются о количестве выпущенных полуфабрикатов или готовых блюд согласно полученному заданию и фактической реализации блюд

- а) перед бригадиром
- б) перед директором
- в) перед заведующим производством

14. Оперативное планирование заготовочных и доготовочных предприятий состоит из операций

- а) знание основных технологий и организаций производства продукции общественного питания
- б) разработка производственной программы исходя из товарооборота
- в) подготовка производства и контроль за выполнением

15. На все блюда с новой рецептурой и фирменными блюдами разрабатывается и утверждается руководителем предприятия

- а) технико- технологическая карта
- б) сборник рецептур
- в) технологическая карта

16. Оперативное планирование работы производства включает в себя

- а) составление планового меню на неделю
- б) оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья
- в) соблюдение требований санитарной гигиены на рабочем месте

17. Вставить пропущенное слово

При составлении ...необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность

18. Вставить пропущенные слова

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах ...

19. Установить соответствие к названиям документов

А) наряд- заказ	1) это контроль за правильностью использования сырья и количеством вырабатываемых полуфабрикатов
Б) акт	2) это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены
В) меню	3) это документ для расчета производственного задания по изготовлению продукции по заказу цены.

20. Установить соответствие

А) Меню со свободным выбором блюд	1) применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях
Б) Банкетное меню	2) составляется с учетом характера банкета и времени проведения.
В) меню дневного рациона	3) составляется в общедоступных предприятиях питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных)..

Вариант 2

С одним вариантом ответа

Выбрать правильный вариант ответа

1. Обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства в виде полуфабрикатов, блюд и кондитерских изделий это...

- а) меню.
- б) производственная программа предприятия.
- в) план-меню.

2. Производственная программа заготовочных предприятий составляется на основании

- а) меню.
- б) заказа
- в) заявок от доготовочной сети

3. Производственная программа оформляется в виде

- а) наряд - заказа
- б) докладной
- в) меню

4. Плановое меню позволяет обеспечить

- а) повторение блюд
- б) уменьшение спроса на блюда
- в) разнообразие блюд по дням недели

5. Плановое меню разрабатывается на..

- а) неделю, месяц
- б) 6 месяцев
- в) год

6. План- меню составляет

- а) заведующий производства
- б) бригадир
- в) директор

7. План-меню составляется в следующем количестве экземпляров:

- а) 5
- б) 2
- в) 1

8. Документ по расчету производственного задания на изготовление продукции по заказу это

- а) меню
- б) наряд-заказ
- в) плановое меню
- г) план- меню

9. Перечень блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских изделий имеющихся в продаже на данный день фиксируется в

- а) плановом меню
- б) договоре
- в) меню
- г) наряд-заказе

Два варианта ответов

10. Правильное планирование работы производства обеспечивает:

- а) ритмичную работу предприятия
- б) повышение дохода предприятия
- в) своевременный выпуск кулинарной продукции

11. Производственная программа включает в себя:

- а) наряд- заказ
- б) объем выпуска
- в) ассортимент продукции

12. Вопросы планирования производственной программы занимают:

- а) заведующий производством

Вариант 3

С одним вариантом ответа

- 1) **Технологический процесс обработки овощей состоит из**
 - а) сортировки, мытья, очистки, дочистки , промывания, нарезки.
 - б) сортировки, нарезки, промывания, упаковки.
 - в) размораживания, обсушивания
 - 2) **Обработка репчатого лука на линии ЛМО начинается с**
 - а) обработки
 - б) промывания
 - в) нарезки
 - г) обжига
 - д) очистки
 - 3) **На крупных предприятиях применяют механизированные линии**
 - а) подвесные
 - б) поточные
 - в) подсушные
 - 4) **Для обработки птицы применяют ножи**
 - а) ножи-рубачи
 - б) ножи-тесаки
 - в) нож коренчатый
 - 5) **В охлаждаемом помещении размораживают тушки при температуре**
 - а) 4-6
 - б) 5-7
 - в) 8-10
 - 6) **Обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляется на линиях**
 - а) одной
 - б) двух
 - в) трех
 - г) четырех
 - д) пяти
 - 7) **Рыбу обрабатывают раствором**
 - а) раствором хлора
 - б) раствором соды
 - в) раствором поваренной соли
 - 8) **Рыбу осетровых пород разделывает повар разряда**
 - а) IV разряда
 - б) III разряда
 - в) II разряда
 - г) I разряда
 - 9) **Срок хранения рыбных полуфабрикатов**
 - а) до 12 ч
 - б) 24 ч
 - в) 2 ч
 - г) 6 ч
- Два варианта ответов и более*
- 10) **В овощном цехе выделяют 2х линии обработки**
 - а) линия обработки картофеля и корнеплодов
 - б) линия обработки свежей капусты и других овощей
 - в) линия обработки помидоры, репчатого лука.
 - 11) **Рабочие места оснащают**
 - а) ванной
 - б) мясорубкой
 - в) фаршемешалкой
 - г) котлетоформовочной машиной
 - 12) **Основное оборудование овощного цеха**
 - а) картофелечистки

- б) овощерезательные машины
- в) разделочные доски, циферблатные часы

13) В овощном цехе используют инвентарь

- а) ножи: а-коренчатый; б-корбовочный ; в- для чистки овощей;г- для удаления глазков;
- б) контейнеры для хранения очищенных овощей
- в) бочки для сбора отходов
- г) нож-рубак, мясорубка

14) Работу в заготовочных предприятиях возглавляет

- а) начальник цеха
- б) бригадир
- в) повар

Задание повышенной сложности

15) Вставьте пропущенное слово:

Технологический процесс обработки ... состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки, после механической очистки, промывания, нарезки

16) Допишите название оборудования:

На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают: ...

17) Установите соответствие для общего срока хранения и реализации полуфабрикатов

- | | |
|----------------------------|------------|
| а) окорочка из кур | 1) 48 час. |
| б) котлеты рубленые из кур | 2) 12 час. |
| в) суповой набор | 3) 12 час. |

18) При хранении и транспортировке фиксация рыбы применяется с целью.....

19) Установите соответствие квалификации рабочих

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| а) начальник цеха | 1) разделка осетровых пород рыбы |
| б) повар III разряда | 2) возглавляет работу |
| в) повар IV разряда | 3) работает поваром |

20) Допишите предложение

Из каких операций состоит обработка рыбы: ...

Вариант 4

Задания с одним ответом1.

1. Холодный цех входит в состав...

- А) производственных цехов
- Б) служебных цехов
- В) технических цехов

2. Изготовление рыбных п./ф. на доготовочных предприятиях происходит

- А) в кулинарном цехе
- Б) в мясорыбном цехе
- В) в овощном цехе

3. Горячий цех на предприятии общественного питания занимает

- А) центральное место
- Б) второстепенное место
- В) первое место

4. Доготовочные цеха обеспечивают

- А) реализацию продукции
- Б) качество готовой продукции
- В) поточность производства

5. Начало работы холодного цеха начинается за....

- А) 3-4 ч до открытия торгового зала
- Б) 2-3 ч до открытия торгового зала
- В) 5-6 ч до открытия торгового зала

6. В холодном цехе выделяют следующее количество технологических линий

- А) 1
- Б) 3

- В) 2
7. В холодном цехе с небольшим объемом производства работает следующее количество поваров
А) 3
Б) 2
В) 4
8. Время начала работы горячего цеха при кафе в
А) 8 часов
Б) 9 часов
В) 11 часов
9. Работники горячего цеха работают по
А) плановому графику
Б) ступенчатому графику
В) ежедневному графику
10. Холодный цех занимает
А) 3 помещения
Б) 1 помещение
В) 5 помещений
11. Холодные блюда в холодном цехе отпускаются
А) перед охлаждением
Б) после охлаждения
В) до охлаждения
12. В холодном цехе используют оборудование
А) механическое
Б) не механическое
В) технологическое
13. Какое освещение допускается в доготовочных цехах
А) естественное
Б) искусственное
В) смешанное
14. Горячие цеха выполняют цикл
А) не полный цикл производства
Б) минимальный цикл производства
В) полный цикл производства

Задания с несколькими ответами

15. В предприятии общественного питания производственными участками являются
А) горячий
Б) холодный
В) овощной
16. Горячий цех должен иметь связь с
А) основным помещением
Б) заготовочными цехами
В) со складскими помещениями
17. Горячий цех имеет взаимосвязь с
- А) овощным цехом
Б) холодным цехом
В) раздаточной и торговым залом
18. Режим работы горячего цеха зависит от....
А) от режима работы предприятия
Б) форм отпуска готовой продукции
В) от реализации продукции

Задание на соответствие

19. Сопоставьте правильно инвентарь, используемый в доготовочных цехах.

- | | |
|-----------------|--|
| 1. холодный цех | А) яйцезрезки |
| 2. горячий цех | Б) томаторезки |
| | В) ножи поварской тройки |
| | Г) приспособления для нарезки сыра |
| | Д) венчики |
| | Е) вилки поварские |
| | Ж) шпажки для жарки шашлыков |
| | З) приспособления для процеживания бульона |

Задание на установление правильной последовательности

20. Укажите последовательность приготовления супов.

1. получение необходимого количества продуктов
2. варка бульонов
3. подготовка посуды и инвентаря
5. Картофель и свежую капусту при приготовлении супа, закладывают в сыром виде
6. Крупы для приготовления супа (кроме гречневой и манной), горох и фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают.
4. Овощи для приготовления супов очищают и нарезают в соответствии с рецептом супа.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ ТЕСТЫ

1 вариант

- 1) В
- 2) А
- 3) Б
- 4) В
- 5) Б
- 6) Б
- 7) Б
- 8) Б
- 9) В
- 10) В
- 11) А
- 12) В
- 13) А, В
- 14) Б, В
- 15) А, В
- 16) А, Б
- 17) Плана-меню
- 18) Технологическими картами
- 19) А-3
Б-1
В-2
- 20) А-3
Б-2
В-

Эталон ответов 2 вариант

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.
б	в	а	в	а	а	в	б	в	а, в	б, в	а, б	б, г	а, в	б, в	а, г	а, б

18. а-1, б-3, в-2

19. «в составлении программы предприятия».
«заведующий производством, начальники».

20. « предприятие»

Эталон ответов
3 вариант

- 1-а
- 2-г
- 3-б
- 4-а
- 5-а
- 6-в
- 7-в
- 8-а
- 9-а
- 10-а,б
- 11-а,б,в
- 12-а,б
- 13-а,б,в
- 14-а,б
- 15- овощей
- 16- производственные столы, ванну с подогревом, моечные ванны
- 17- 1) а 2) в 3) б
- 18- С целью сокращения потерь
- 19- 1) в 2) а 3) б
- 20- отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка

Эталон ответов
Вариант4

- 1. А
- 2. Б
- 3. А
- 4. В
- 5. Б
- 6. В
- 7. Б
- 8. В
- 9. Б
- 10. Б
- 11. Б
- 12. А
- 13. Б
- 14. В
- 15. А, Б, В
- 16. Б, В
- 17. Б, В
- 18. А, Б
- 19. 1-А, Б, В, Г; 2- Д, Е, Ж, З
- 20. 1, 3, 2, 4, 5, 6.

Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

Вариант 1

По горизонтали:

1) Как называется механизм, который служит на рабочем месте обвальщика мяса в крупном мясном цехе для производства зачистки мяса от сухожилий, пленок, разработки купнокусковых полуфабриков по видам?

6) Как называется отчётный документ, в котором указывается количество и цена блюд по каждому виду?

7) Что подвергается сортировке, мытью, очистке, доочистке, после механической очистки промыванию, нарезке?

9) Какой цех перерабатывает сырье, поступающее с птицефабрик?

10) Технологический процесс обработки какого сырья не зависит от мощности цеха, но сама организация технологического процесса различна?

11) Это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены?

По вертикали:

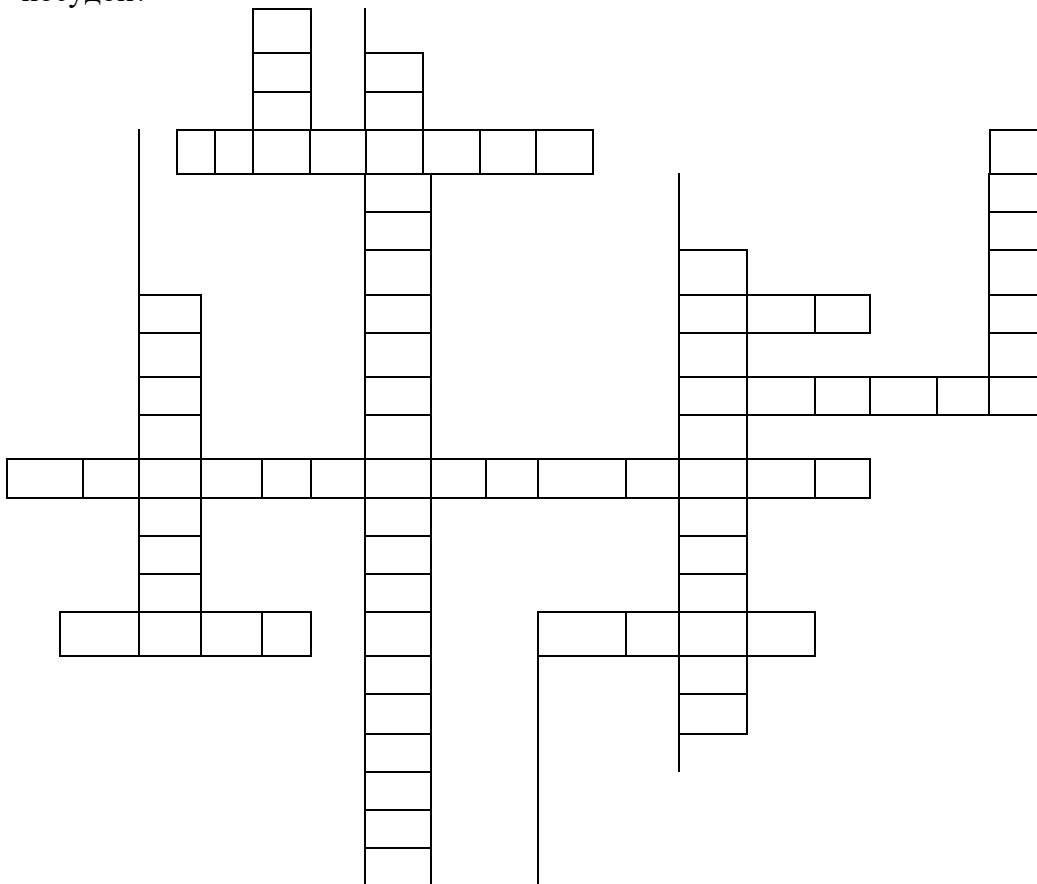
2) Что включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции?

3) С помощью какого аппарата можно ускорить варку пищи?

4) Какая работа предприятия позволяет установить задание для каждого работника предприятия?

5) Как называется предприятие где производится ассортимент полуфабрикат из рыбы, мяса, птицы?

8) Какой цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, с холодным цехом, разделочным и торговым залом, моечной кухонной посудой?



Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

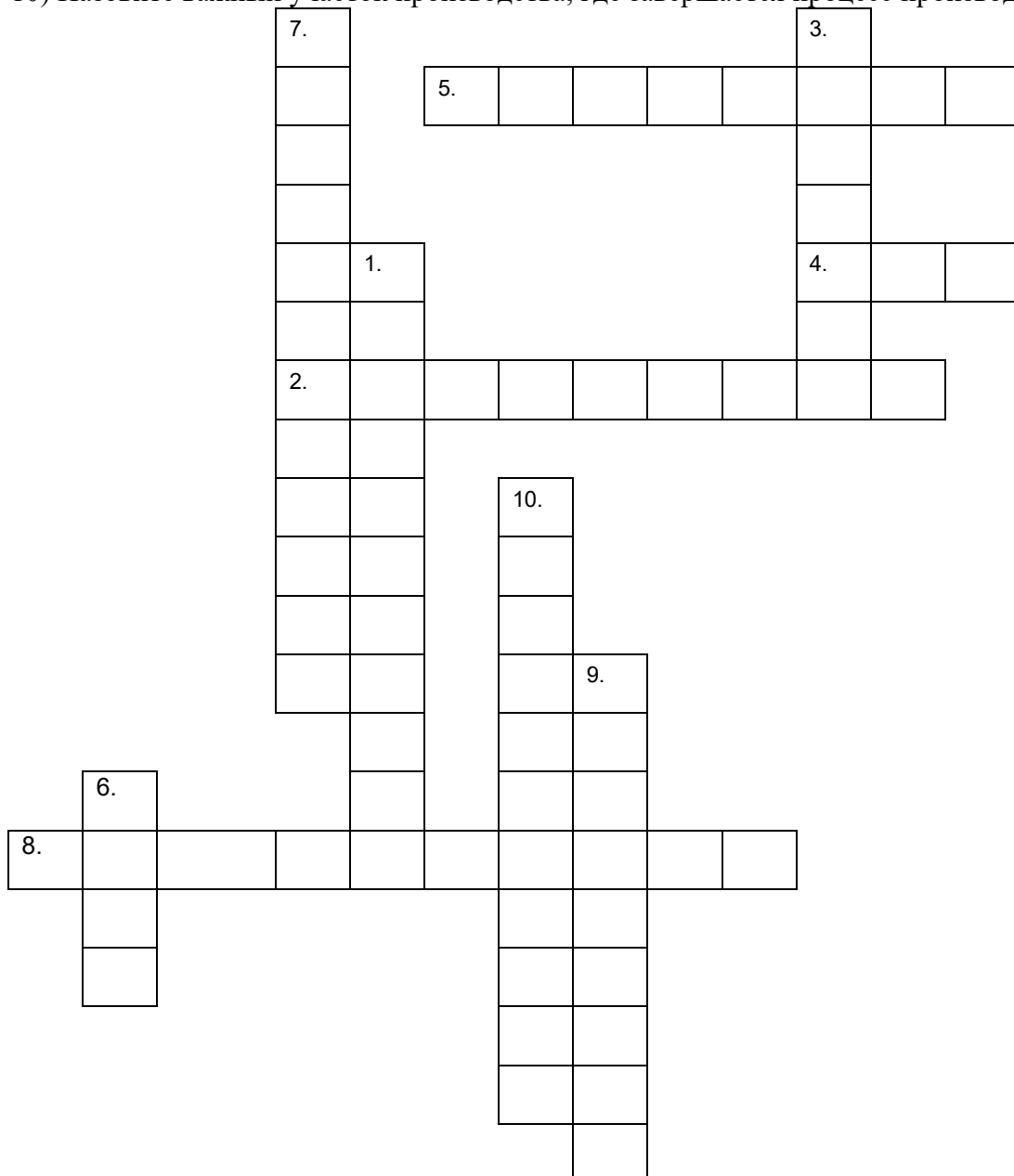
Вариант 2

Вопросы по горизонтали

- 2) Как называется помещение ресторана, куда прежде всего попадает посетитель?
- 4) Как называется основное помещение, где обслуживают клиентов... (зал)
- 5) Какое меню, дает возможность обеспечить разнообразие блюд и избежать повторения?
- 8) Какая структура производства организуется в предприятиях с небольшим объемом производственного процесса?

Вопросы по вертикали

- 1) Как называется самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в порядке установленном законом, для производства продукции и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли?
- 3) Как еще называют зал ожиданий в ресторане?
- 6) Как называется перечень блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских изделий на определенный день?
- 7) Назовите основное освещение, используемое на ПОП
- 9) Какое помещение, предназначается для хранения и отпуска официантом и работниками производства посуды, приборов, белья?
- 10) Назовите важный участок производства, где завершается процесс производства?



Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

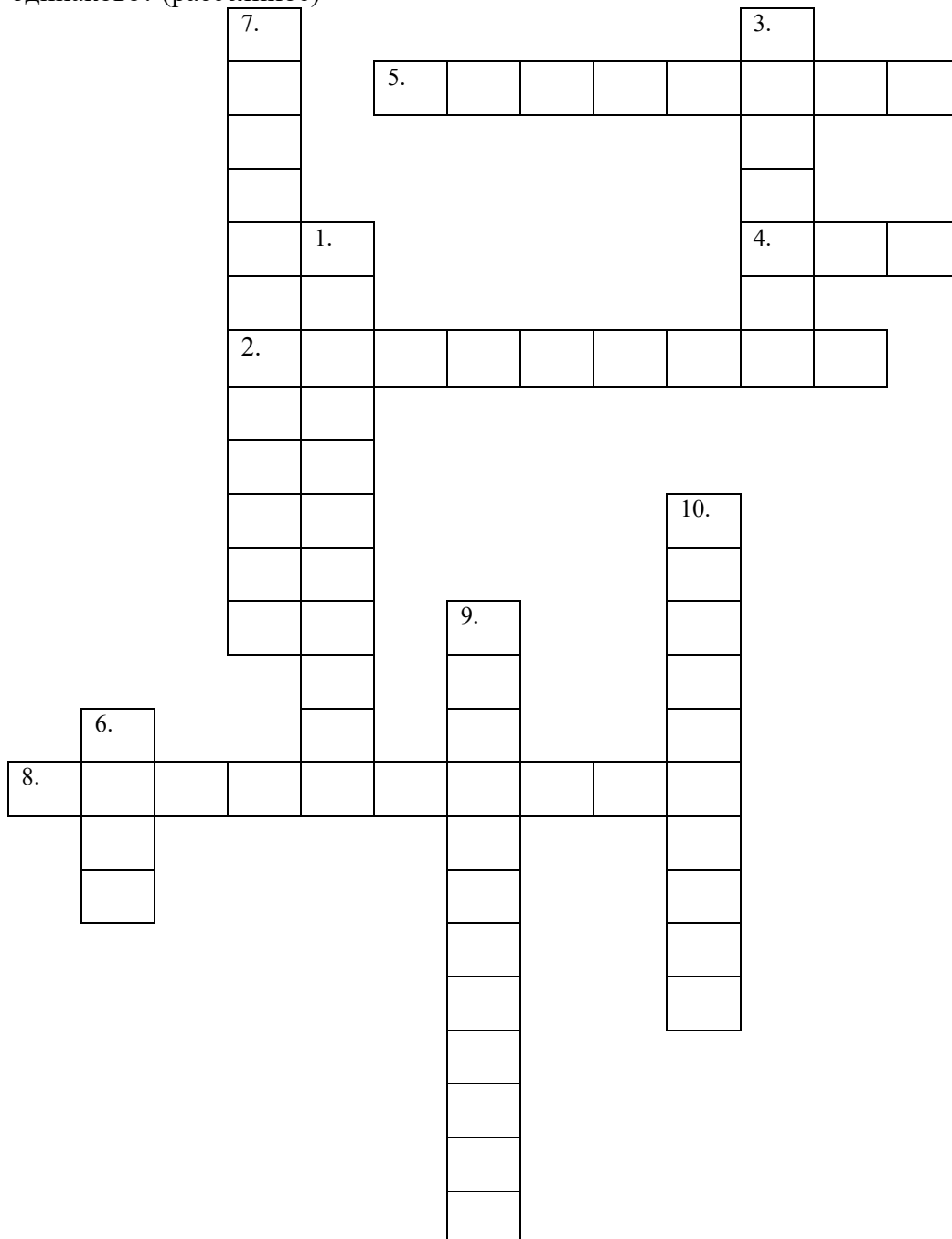
Вариант 3

Вопросы по горизонтали

2. Самое первое помещение куда, прежде всего попадает посетитель? (вестибюль)
4. Основное помещение, где обслуживают клиентов? (зал)
5. Какое меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели и избежать повторения? (плановое)
8. Какая структура производства организуется в предприятиях с небольшим объемом производственной программы? (бесцеховая)

Вопросы по вертикали

1. Как называется самостоятельно хозяйствующий субъект, созданный в порядке, установленном законом для производства продукции и оказания услуг? (предприятие)
3. Как еще называют зал ожиданий? (аванзал)
6. Как называется перечень блюд и закусок, напитков в продаже на данный день? (меню)
7. Какое освещение должно использоваться на ПОП? (естественное)
9. Какое предприятие предназначено для выпуска полуфабрикатов? (заготовочное)
10. Какое освещение распределяет световой поток как в нижнюю так и в верхнюю сторону одинаково? (рассеянное)



Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

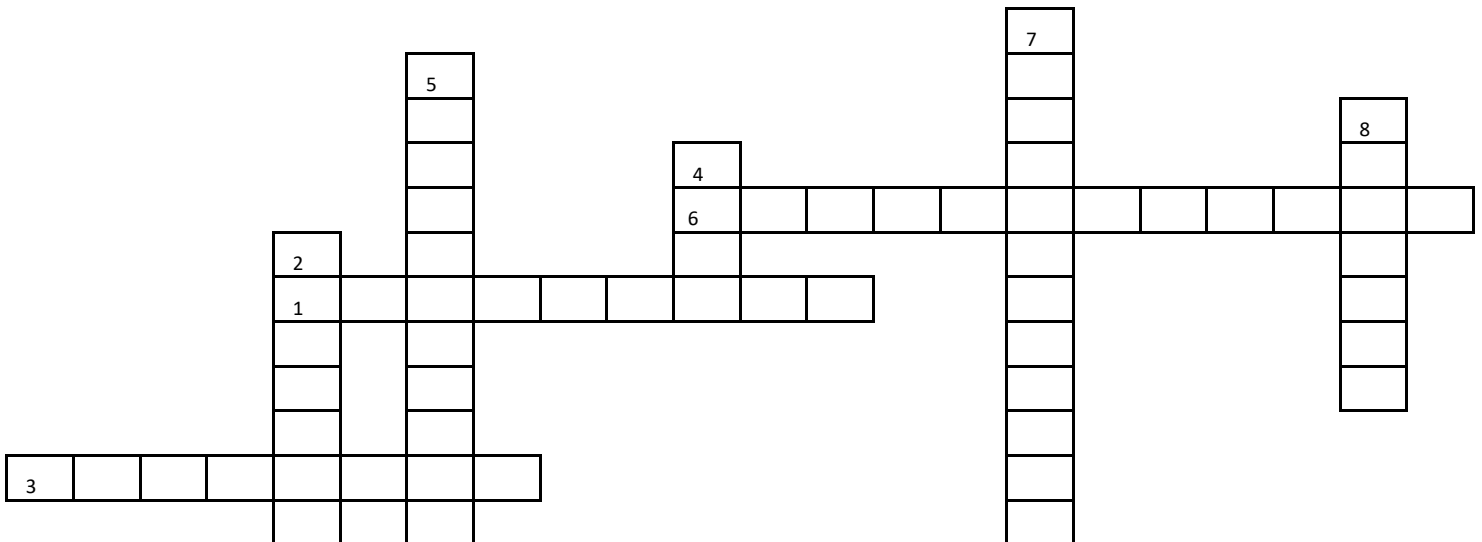
Вариант 4

Вопросы по вертикали:

2. Как называется зал ожидания ресторана?
4. В каком документе указывается перечень закусовых блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, с указанием веса и цены?
5. Как называется по-другому размораживание мяса?
7. Как называется цех, в котором готовят блюда, напитки, гарниры, закуски и отправляют после этого в доготовочный цех?
8. Как называется цех, где обрабатывают овощи и зелень

Вопросы по горизонтали:

1. Как называется помещение, куда попадает посетитель после входа в ресторан?
3. Кто составляет наряд-заказ и смотрит за производством на ПОП?
6. Какое освещение может быть в помещениях



ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Кроссворд

1 вариант

По горизонтали

1. Конвейер
6. Акт
7. Овощи
9. Птицегольевой
10. Мяса
11. Меню

По вертикали

1. План
3. Сверхвысокочастотного
4. Ритмичная
5. Заготовочное
8. Горячий

2 вариант

По горизонтали

2. Вестибюль
4. Зал
5. Плановое
8. Безцеховая

По вертикали

1. Предприятие
3. Аванзал
6. Меню
7. Естественное
9. Сервизная
10. Раздаточная

3 вариант

По горизонтали

1. Вестибюль
4. Зал
5. Плановое
8. Бесцеховая

По вертикали

1. Предприятие
3. Аванзал
6. Меню
7. Естественное
9. Заготовочное
10. Рассеянное

Вариант 4

по горизонтали:

1. Вестибюль.
3. Бригадир.
6. Естественное.
9. Оборудование.

по вертикали:

2. Аванзал.
4. Меню.
5. Дефроставция.
7. Заготовочный.
8. Овощной.
10. Калькулятор

ПАКЕТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Комплект оценочных средств

2.1. Задания дифференцированного зачёта для оценки освоения

1 раздела МДК 06.01

ЗАДАНИЕ № 1 (тест)

Количество вариантов - 4

Условия выполнения задания

1. *Место выполнения задания - кабинет № 3, корпус 3*
2. *Максимальное время выполнения задания: 90 мин.*
3. *Вы можете воспользоваться сборником рецептур бланками «План-меню», «Накладная», «Наряд-заказ»*
4. *В тестовых заданиях укажите правильные варианты ответов*

Вариант 1

1. Сущность оперативного планирования заключается

- а) в осуществлении обработки сырья
- б) в расчете сырья для приготовления блюд
- в) в составлении программы предприятия

2. Заявки на ассортимент и количество сырья для производственного цеха принимаются

- а) за день до их выполнения
- б) за 12 часов до их выполнения
- в) за 2 дня до их выполнения

3. Основанием для отпуска сырья из кладовой на производство служит

- а) план- меню
- б) наряд- заказ
- в) акт

4. Документ для расчета производственного задания по изготовлению продукции по заказу: определение потребности в сырье это

- а) меню
- б) акт
- в) наряд-заказ

5. Первым этапом оперативного планирования является

- а) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню
- б) составление меню
- в) оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья

6. Наряд- заказ служит

- а) для разделки массы сырья на крупнокусковые полуфабрикаты по форме 61
- б) для отпуска сырья из кладовой на производство
- в) для обеспечения разнообразия блюд по дням недели, избежания повторений одних и тех же блюд

7. На заготовочном предприятии для осуществления контроля за правильностью использования сырья и количеством вырабатываемых полуфабрикатов начальник цеха составляет

- а) наряд-заказ
- б) акт
- в) план

8. Если заведение ресторанного хозяйства начинает работу в 7—8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются

- а) За 2-3 ч до открытия торгового зала
- б) вечером текущего дня
- в) за день до изготовления

9. Составляется план-меню накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) составляется

- а) бригадиром
- б) начальником цеха
- в) заведующим производством

10. Акт подписывает..., проверяет..., утверждает

- а) бригадир, бухгалтер, директор
- б) бригадир, калькулятор, заведующий
- в) начальник цеха, бухгалтер, директор

11. Определить порядок составления плана-меню

- а) 1.холодные блюда и закуски, 2.молочно кислые продукты, 3.первые блюда, 4.вторые блюда, 5.сладкие блюда, 6.горячие напитки, 7.холодные напитки, 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия
- б) 1.холодные блюда и закуски, 2.первые блюда, 3.вторые блюда, 4.сладкие блюда, 5.горячие напитки, 6.холодные напитки, 7.молочно кислые продукты 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия
- в) 1.холодные блюда и закуски, 2.первые блюда, 3.вторые блюда, 4.сладкие блюда, 5.молочно кислые продукты 6.горячие напитки, 7.холодные напитки, 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия

12. Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используется формула

$$а) n = N \times m \qquad б) Q_{i . i .} = \frac{Q_M \times \beta}{g_n \times 1000} \qquad в) P_{i . i .} = \frac{P_o (100 - N)}{1000}$$

13. В конце рабочего дня повара отчитываются о количестве выпущенных полуфабрикатов или готовых блюд согласно полученному заданию и фактической реализации блюд

- а) перед бригадиром
- б) перед директором
- в) перед заведующим производством

14. Оперативное планирование заготовочных и доготовочных предприятий состоит из операций

- а) знание основных технологий и организаций производства продукции общественного питания
- б) разработка производственной программы исходя из товарооборота
- в) подготовка производства и контроль за выполнением

15. На все блюда с новой рецептурой и фирменными блюдами разрабатывается и утверждается руководителем предприятия

- а) технико- технологическая карта
- б) сборник рецептов
- в) технологическая карта

16. Оперативное планирование работы производства включает в себя

- а) составление планового меню на неделю
- б) оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья
- в) соблюдение требований санитарной гигиены на рабочем месте

17. Вставить пропущенное слово

При составлении ...необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность

18. Вставить пропущенные слова

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах ...

19. Установить соответствие к названиям документов

А) наряд- заказ	1) это контроль за правильностью использования сырья и количеством вырабатываемых полуфабрикатов
Б) акт	2) это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены
В) меню	3) это документ для расчета производственного задания по изготовлению продукции по заказу цены.

20. Установить соответствие

А) Меню со свободным выбором блюд	1) применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях
Б) Банкетное меню	2) составляется с учетом характера банкета и времени проведения.
В) меню дневного рациона	3) составляется в общедоступных предприятиях питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных)..

Вариант 2

С одним вариантом ответа

Выбрать правильный вариант ответа

1. Обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства в виде полуфабрикатов, блюд и кондитерских изделий это...
 - а) меню.
 - б) производственная программа предприятия.
 - в) план-меню.
2. Производственная программа заготовочных предприятий составляется на основании
 - а) меню.
 - б) заказа
 - в) заявок от доготовочной сети
3. Производственная программа оформляется в виде
 - а) наряд - заказа
 - б) докладной
 - в) меню
4. Плановое меню позволяет обеспечить
 - а) повторение блюд
 - б) уменьшение спроса на блюда
 - в) разнообразие блюд по дням недели
5. Плановое меню разрабатывается на..
 - а) неделю, месяц
 - б) 6 месяцев
 - в) год
6. План- меню составляет
 - а) заведующий производства
 - б) бригадир
 - в) директор
7. План-меню составляется в следующем количестве экземпляров:
 - а) 5
 - б) 2
 - в) 1
8. Документ по расчету производственного задания на изготовление продукции по заказу это
 - а) меню
 - б) наряд-заказ
 - в) плановое меню
 - г) план- меню
9. Перечень блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских изделий имеющих в продаже на данный день фиксируется в
 - а) плановом меню
 - б) договоре
 - в) меню
 - г) наряд-заказе

Два варианта ответа

10. Правильное планирование работы производства обеспечивает:
 - а) ритмичную работу предприятия
 - б) повышение дохода предприятия
 - в) своевременный выпуск кулинарной продукции
11. Производственная программа включает в себя:
 - а) наряд- заказ
 - б) объем выпуска
 - в) ассортимент продукции
12. Вопросами планирования производственной программы занимаются:
 - а) заведующий производством

Вариант 3

С одним вариантом ответа

1. **Технологический процесс обработки овощей состоит из**
 - а) сортировки, мытья, очистки, дочистки, промывания, нарезки.
 - б) сортировки, нарезки, промывания, упаковки.
 - в) размораживания, обсушивания
 2. **Обработка репчатого лука на линии ЛМО начинается с**
 - а) обработки
 - б) промывания
 - в) нарезки
 - г) обжиги
 - д) очистки
 3. **На крупных предприятиях применяют механизированные линии**
 - а) подвесные
 - б) поточные
 - в) подсушные
 4. **Для обработки птицы применяют ножи**
 - а) ножи-рубаки
 - б) ножи-тесаки
 - в) нож коренчатый
 5. **В охлаждаемом помещении размораживают тушки при температуре**
 - а) 4-6
 - б) 5-7
 - в) 8-10
 6. **Обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляется на линиях**
 - а) одной
 - б) двух
 - в) трех
 - г) четырех
 - д) пяти
 7. **Рыбу обрабатывают раствором**
 - а) раствором хлора
 - б) раствором соды
 - в) раствором поваренной соли
 8. **Рыбу осетровых пород разделяет повар разряда**
 - а) IV разряда
 - б) III разряда
 - в) II разряда
 - г) I разряда
 9. **Срок хранения рыбных полуфабрикатов**
 - а) до 12 ч
 - б) 24 ч
 - в) 2 ч
 - г) 6 ч
- Два варианта ответов и более*
10. **В овощном цехе выделяют 2х линии обработки**
 - а) линия обработки картофеля и корнеплодов
 - б) линия обработки свежей капусты и других овощей
 - в) линия обработки помидоры, репчатого лука.
 - 11) **Рабочие места оснащают**
 - а) ванной
 - б) мясорубкой
 - в) фаршемешалкой
 - г) котлетоформовочной машиной
 - 12) **Основное оборудование овощного цеха**
 - а) картофелечистки

- б) овощерезательные машины
- в) разделочные доски, циферблатные часы

13) В овощном цехе используют инвентарь

- а) ножи: а-коренчатый; б-корбовочный ; в- для чистки овощей;г- для удаления глазков;
- б) контейнеры для хранения очищенных овощей
- в) бочки для сбора отходов
- г) нож-рубак, мясорубка

14) Работу в заготовочных предприятиях возглавляет

- а) начальник цеха
- б) бригадир
- в) повар

Задание повышенной сложности

15) Вставьте пропущенное слово:

Технологический процесс обработки ... состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки, после механической очистки, промывания, нарезки

16) Допишите название оборудования:

На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают: ...

17) Установите соответствие для общего срока хранения и реализации полуфабрикатов

- | | |
|----------------------------|------------|
| а) окорочка из кур | 1) 48 час. |
| б) котлеты рубленые из кур | 2) 12 час. |
| в) суповой набор | 3) 12 час. |

18) При хранении и транспортировки фиксация рыбы применяется с целью.....

19) Установите соответствие квалификации рабочих

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| а) начальник цеха | 1) разделка осетровых пород рыбы |
| б) повар III разряда | 2) возглавляет работу |
| в) повар IV разряда | 3) работает поваром |

20) Допишите предложение

Из каких операций состоит обработка рыбы: ...

Вариант 4

Задания с одним ответом.

- 1. Холодный цех входит в состав...**
 - А) производственных цехов
 - Б) служебных цехов
 - В) технических цехов
- 2. Изготовление рыбных п./ф. на доготовочных предприятиях происходит**
 - А) в кулинарном цехе
 - Б) в мясорыбном цехе
 - В) в овощном цехе
- 3. Горячий цех на предприятии общественного питания занимает**
 - А) центральное место
 - Б) второстепенное место
 - В) первое место
- 4. Доготовочные цеха обеспечивают**
 - А) реализацию продукции
 - Б) качество готовой продукции
 - В) поточность производства
- 5. Начало работы холодного цеха начинается за....**
 - А) 3-4 ч до открытия торгового зала
 - Б) 2-3 ч до открытия торгового зала
 - В) 5-6 ч до открытия торгового зала
- 6. В холодном цехе выделяют следующее количество технологических линий**
 - А) 1
 - Б) 3
 - В) 2
- 7. В холодном цехе с небольшим объемом производства работает следующее количество поваров**
 - А) 3
 - Б) 2
 - В) 4
- 8. Время начала работы горячего цеха при кафе в**
 - А) 8 часов
 - Б) 9 часов
 - В) 11 часов
- 9. Работники горячего цеха работают по**
 - А) плановому графику
 - Б) ступенчатому графику
 - В) ежедневному графику
- 10. Холодный цех занимает**
 - А) 3 помещения
 - Б) 1 помещение
 - В) 5 помещений
- 11. Холодные блюда в холодном цехе отпускаются**
 - А) перед охлаждением
 - Б) после охлаждения
 - В) до охлаждения
- 12. В холодном цехе используют оборудование**
 - А) механическое
 - Б) не механическое
 - В) технологическое
- 13. Какое освещение допускается в доготовочных цехах**
 - А) естественное
 - Б) искусственное
 - В) смешанное
- 14. Горячие цеха выполняют цикл**

- А) не полный цикл производства
- Б) минимальный цикл производства
- В) полный цикл производства

Задания с несколькими ответами

15. В предприятии общественного питания производственными участками являются

- А) горячий
- Б) холодный
- В) овощной

16. Горячий цех должен иметь связь с

- А) основным помещением
- Б) заготовочными цехами
- В) со складскими помещениями

17. Горячий цех имеет взаимосвязь с

- А) овощным цехом
- Б) холодным цехом
- В) раздаточной и торговым залом

18. Режим работы горячего цеха зависит от....

- А) от режима работы предприятия
- Б) форм отпуска готовой продукции
- В) от реализации продукции

Задание на соответствие

19. Сопоставьте правильно инвентарь, используемый в доготовочных цехах.

- | | |
|-----------------|--|
| 1. холодный цех | А) яйцезерки |
| 2. горячий цех | Б) томаторезки |
| | В) ножи поварской тройки |
| | Г) приспособления для нарезки сыра |
| | Д) венчики |
| | Е) вилки поварские |
| | Ж) шпажки для жарки шашлыков |
| | З) приспособления для процеживания бульона |

Задание на установление правильной последовательности

20. Укажите последовательность приготовления супов.

1. получение необходимого количества продуктов
2. варка бульонов
3. подготовка посуды и инвентаря
5. Картофель и свежую капусту при приготовлении супа, закладывают в сыром виде
6. Крупы для приготовления супа (кроме гречневой и манной), горох и фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают.
4. Овощи для приготовления супов очищают и нарезают в соответствии с рецептом супа.

Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

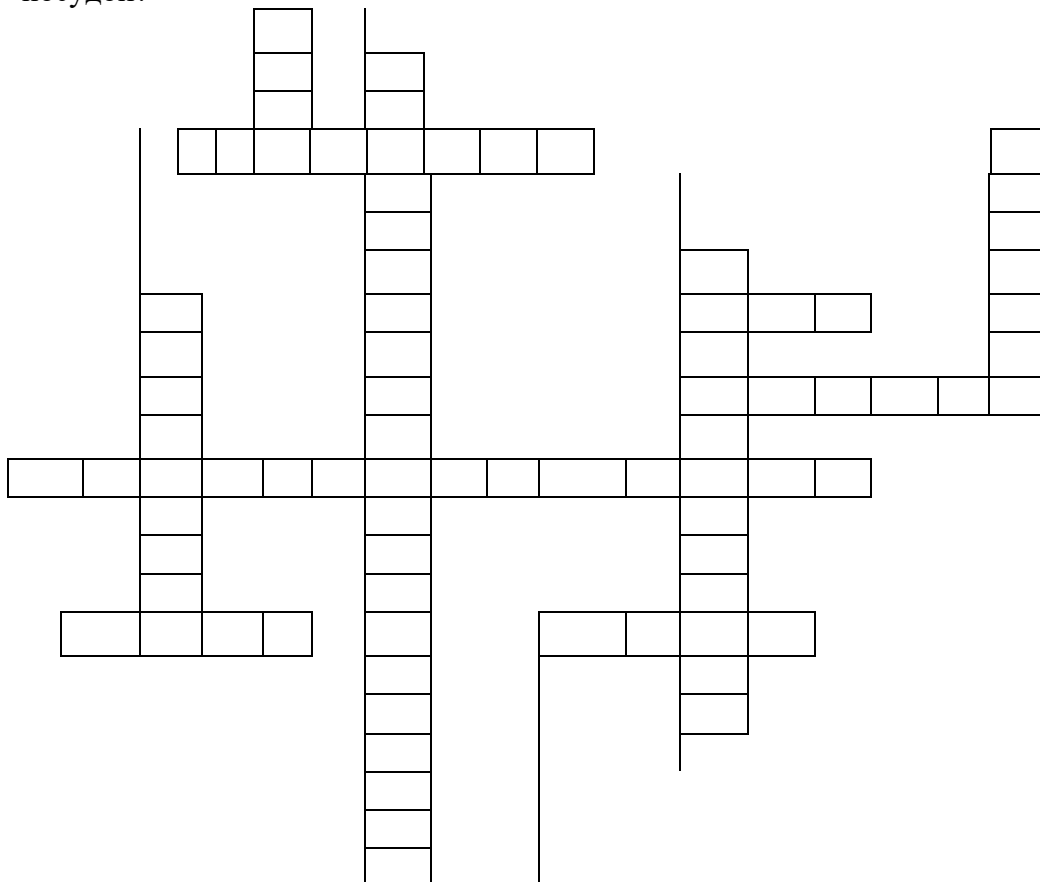
Вариант 1

По горизонтали:

- 1) Как называется механизм, который служит на рабочем месте обвальщика мяса в крупном мясном цехе для производства зачистки мяса от сухожилий, пленок, разработки купнокусковых полуфабриков по видам?
- 6) Как называется отчётный документ, в котором указывается количество и цена блюд по каждому виду?
- 7) Что подвергается сортировке, мытью, очистке, доочистке, после механической очистки промыванию, нарезке?
- 9) Какой цех перерабатывает сырье, поступающее с птицефабрик?
- 10) Технологический процесс обработки какого сырья не зависит от мощности цеха, но сама организация технологического процесса различна?
- 11) Это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены?

По вертикали:

- 2) Что включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции?
- 3) С помощью какого аппарата можно ускорить варку пищи?
- 4) Какая работа предприятия позволяет установить задание для каждого работника предприятия?
- 5) Как называется предприятие где производится ассортимент полуфабрикат из рыбы, мяса, птицы?
- 8) Какой цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, с холодным цехом, разделочным и торговым залом, моечной кухонной посудой?



Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

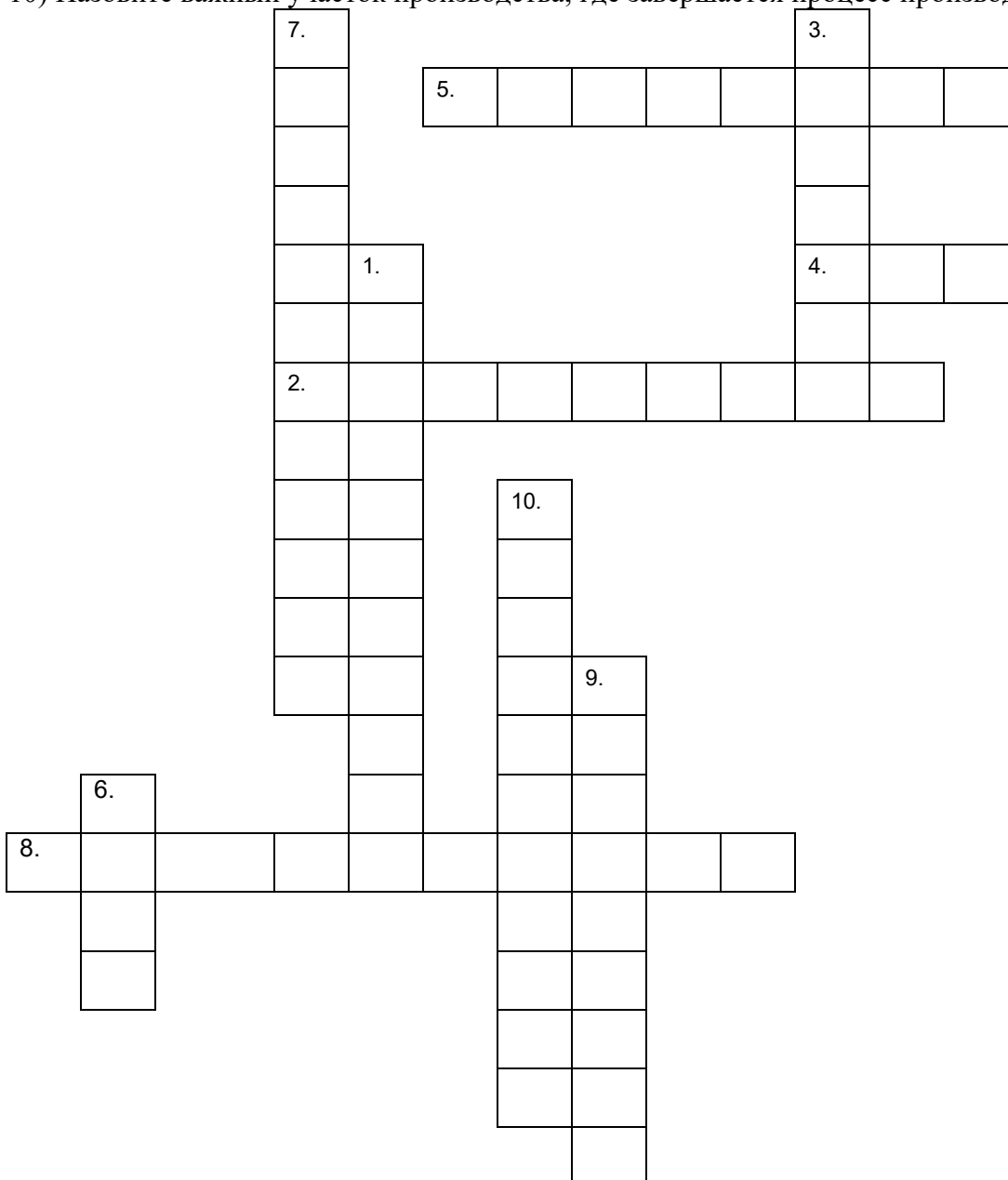
Вариант 2

Вопросы по горизонтали

- 2) Как называется помещение ресторана, куда прежде всего попадает посетитель?
- 4) Как называется основное помещение, где обслуживают клиентов... (зал)
- 5) Какое меню, дает возможность обеспечить разнообразие блюд и избежать повторения?
- 8) Какая структура производства организуется в предприятиях с небольшим объемом производственного процесса?

Вопросы по вертикали

- 1) Как называется самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в порядке установленном законом, для производства продукции и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли?
- 3) Как еще называют зал ожиданий в ресторане?
- 6) Как называется перечень блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских изделий на определенный день?
- 7) Назовите основное освещение, используемое на ПОП
- 9) Какое помещение, предназначается для хранения и отпуска официантом и работниками производства посуды, приборов, белья?
- 10) Назовите важный участок производства, где завершается процесс производства?



Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

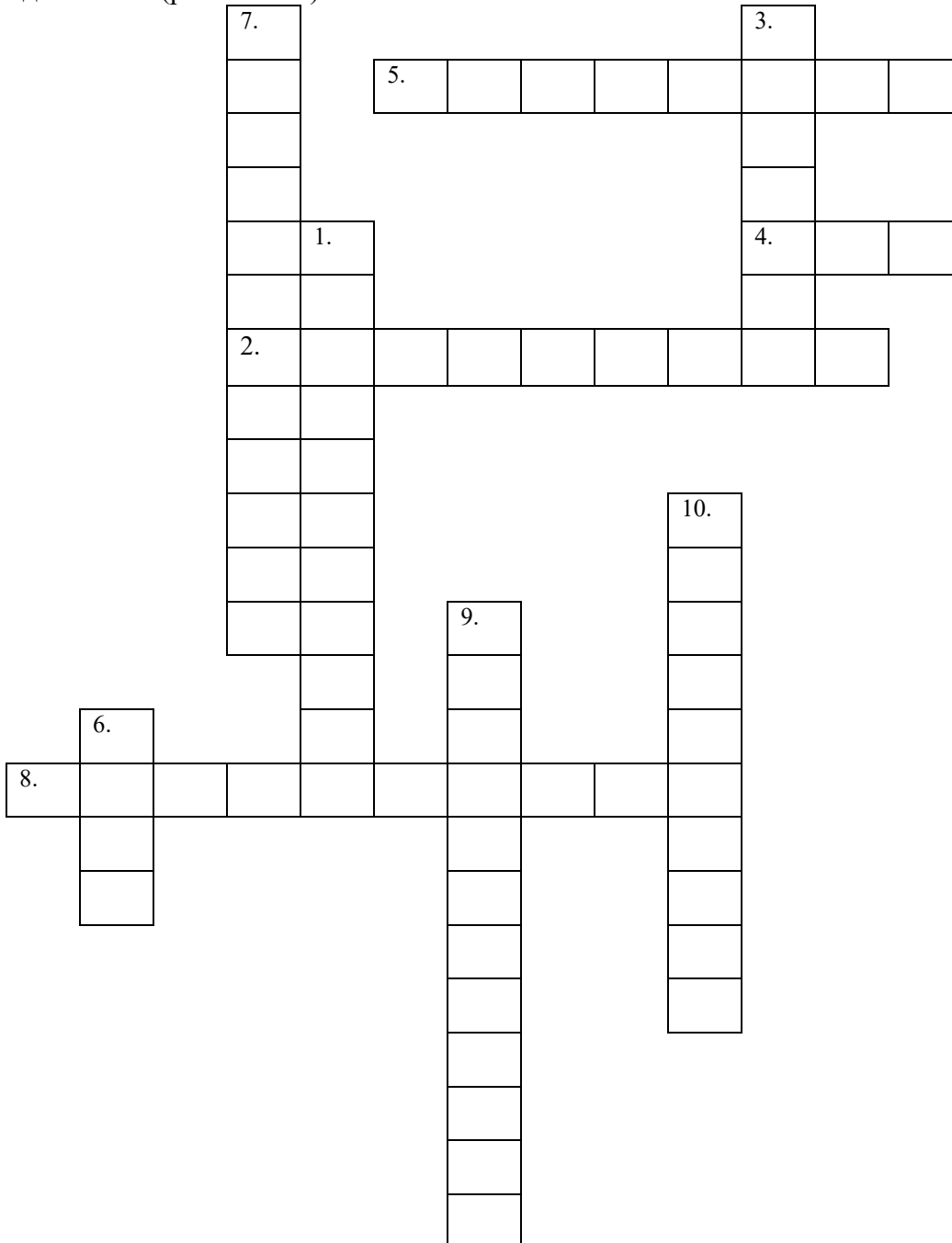
Вариант 3

Вопросы по горизонтали

2. Самое первое помещение куда, прежде всего попадает посетитель?
(вестибюль)
4. Основное помещение, где обслуживают клиентов? (зал)
5. Какое меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели и избежать повторения? (плановое)
8. Какая структура производства организуется в предприятиях с небольшим объемом производственной программы? (бесцеховая)

Вопросы по вертикали

1. Как называется самостоятельно хозяйствующий субъект, созданный в порядке, установленном законом для производства продукции и оказания услуг? (предприятие)
3. Как еще называют зал ожиданий? (аванзал)
6. Как называется перечень блюд и закусок, напитков в продаже на данный день? (меню)
7. Какое освещение должно использоваться на ПОП? (естественное)
9. Какое предприятие предназначено для выпуска полуфабрикатов? (заготовочное)
10. Какое освещение распределяет световой поток как в нижнюю так и в верхнюю сторону одинаково? (рассеянное)



Задание № 2

Инструкция: решите кроссворд по пройденным темам

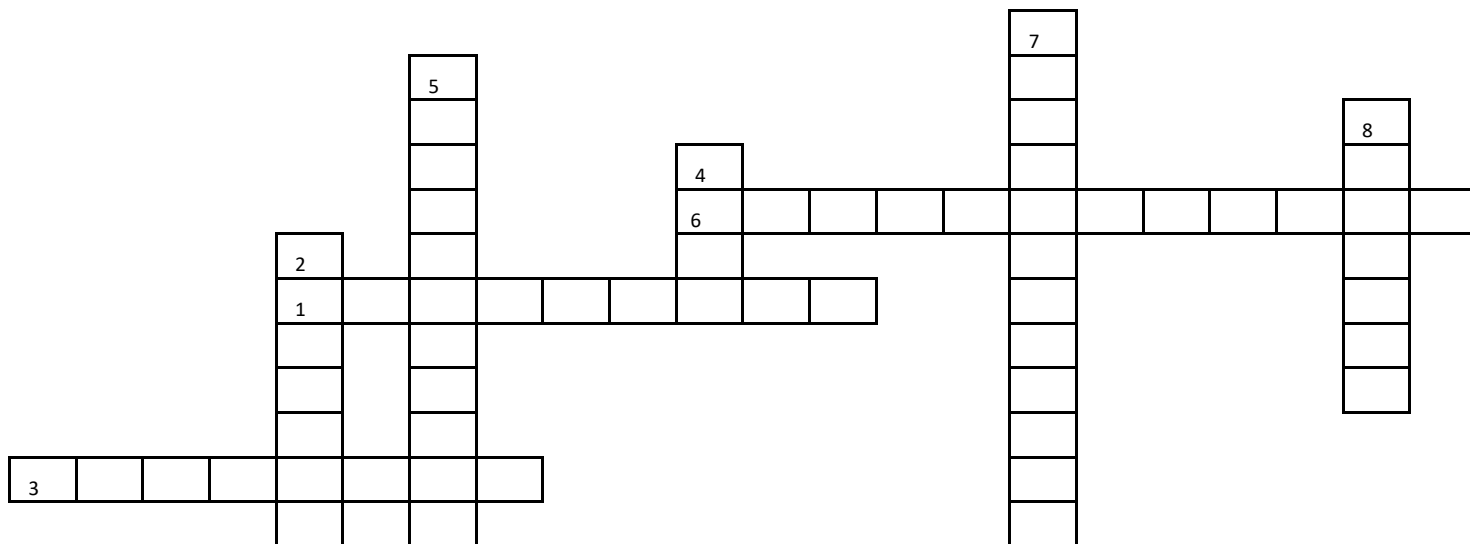
Вариант 4

Вопросы по вертикали:

2. Как называется зал ожидания ресторана?
4. В каком документе указывается перечень закусовых блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, с указанием веса и цены?
5. Как называется по-другому размораживание мяса?
7. Как называется цех, в котором готовят блюда, напитки, гарниры, закуски и отправляют после этого в доготовочный цех?
8. Как называется цех, где обрабатывают овощи и зелень

Вопросы по горизонтали:

1. Как называется помещение, куда попадает посетитель после входа в ресторан?
3. Кто составляет наряд-заказ и смотрит за производством на ПОП?
6. Какое освещение может быть в помещениях



Список литературы

- 1.Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос, 2000. — 216 с.: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 9 – е, испр. и доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2009. – 373, [1] с. : ил. – (Средне профессиональное образование).
3. Организация производства на предприятиях общественного питания / Кондратьев К. П. – Учебное пособие – Улан – Уде: Изд – во ВСГТУ. 2007 – 108 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:/ Л.А.Радченко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование)
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания/Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К. 2000 – 656 с.: ил.
6. ГОСТ Р 50762 -95 «Классификация предприятий общественного питания»
7. Конспект лекций (кабинет № 3, корпус 3 технологического техникума р.п. Павловка)