МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

К ПРОГРАММЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2022 г.

Одобрен

На заседании профессионального методического объединения педагогов профессий: Мастер отделочных строительных работ, Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), Мастер общестроительных работ, Повар, кондитер

Протокол № _1_ от _26.08.2022_

Руководитель ПМО _____ Стригунова Г.Ф.

Утверждаю

Заместитель директора по ТО
Ковальчук Н.Е.

_____

« 26 » _____08_____ 2022_ г.

Составитель Агаджанов А.Н. _____мастер производственного обучения
(Ф.И.О., должность)

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан в соответствии с:

- программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09. Повар, кондитер;
- рабочей программой учебной дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2. Контролируемые разделы (темы) дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	ОК 1.-ОК 8.	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений.
2	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
3	Раздел 2 Тема 2.1 Механическое оборудование	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
4	Тема 2.2 Тепловое оборудование	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов.
5	Тема 2.3 Холодильное оборудование	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений.

3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции (*желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)*	**Показатели оценки результата** *Следует сформулировать показатели Раскрывается содержание работы*	**Форма контроля и оценивания** *Заполняется в соответствии с разделом 4 УД*
Уметь:		
У 1. организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд ОК 2.	Организация рабочего места по приготовлению блюд: холодных, горячих мясных и рыбных, первых блюд, сладких блюд и	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия рабочего места виду изготовляемых блюд.

	кондитерских изделий.	
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 изготовляемых 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:		
З.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.
З.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.
З.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.
З.4 устройство и назначение	Знание устройства,	Выполнение устных,

основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; ОК 4.	правил эксплуатации, принципа действия, техники безопасности основного оборудование кулинарного и кондитерского производства.	письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.
З.5 виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. ОК 4.	Знание видов раздачи, температуры отпуска готовых блюд и напитков, посуды для подачи.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.

4. **Фонд оценочных материалов для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.**

4.1. Контрольные задания контроля: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Проверяемые знания, умения	**Критерии оценки**
Знания:	
Перечисляет классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.
Рассказывает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	
Перечисляет правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	
Называет способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	
Рассказывает правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	
Умения:	
Показывает правила организации рабочего места для обработки сырья, приготовления	**Критерии оценки решения задачи**10 баллов – задание полностью выполнено, без
полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	ошибок, с пояснениями;9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, без пояснений;8 баллов –правильное решение с незначительными ошибкам,;7 баллов – задание выполнено в основном правильно**,** правильное решение 70 % задачи;6 баллов – правильный ход решения задачи с
Определяет вид, выбор в соответствии с потребностью производства	

технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	ошибками в расчете, правильное решение 60 % задачи;5 баллов – в решении имеется ошибка; 50 % решения задачи;4 балла – в решении две ошибки; 40 % решения задачи;3 балла – в решении три ошибки; 30 % решения задачи;2 балла – в решении четыре ошибки; 20 % решения задачи;1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи;0 баллов – задание не выполнено;
Объясняет подготовку к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания. *Максимальное время выполнения заданий:* 1 час.	

Тестирование

Выберите правильный вариант ответа

1. Задача работников предприятий общественного питания:
а) радушно встретить гостей; б) быстро и вкусно накормить гостей; в) создать условия для отдыха гостей; г) все ответы верны;

2. В зависимости от производственной деятельности все предприятия подразделяются на:
а) рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые и др.; б) рестораны, заготовочные предприятия; в) кафе, столовые, заготовочные предприятия; г) фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов;

3. Классы предприятий общественного питания подразделяются:
а) люкс, высший, первый; б) люкс, высший, первый, второй; в) люкс, первый, второй; г) люкс, высший;

4. Рестораны различают:
а) рыбные, винные; б) городские, вокзальные, гостиничные, вагоны - рестораны; в) национальные, тематические; г) все ответы верны;

5. Назначение буфета:
а) для продажи кулинарных изделий; б) для продажи полуфабрикатов; в) для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, сопутствующих товаров, для приготовления и отпуска горячих напитков;

6. Поступающие на предприятия общественного питания продукты условно можно разделить:
а) на сырье; б) на полуфабрикаты; в) готовую продукцию; г) все ответы верны;

7. Ассортимент кофе:
а) натуральный, капуччино, люц;
в) по - варшавски, карретто, экспрессо;
б) натуральный, капуччино, по - турецки;
г) все ответы верны

8. Специализированные предприятия:
а) диетические столовые, школьные столовые, чебуречные, пирожковые; б) рестораны, кафе, кулинарные фабрики, деловые центры;
в) бары; г) заготовочные, доготовочные;

9. Обслуживающий персонал:
а) швейцар, гардеробщик, метрдотель, официант, бармен;
б) начальник цеха, швейцар, гардеробщик, метрдотель; в) гардеробщик, метрдотель, швейцар.

10. Машины для предприятий общественного питания –
а) мясорубки б) кофемолки в) кассовые аппараты г) витрины

11. Машина МРО- 50-200 предназначена для –
а) нарезки вареных овощей б) нарезки сырых овощей
в) протирания картофельного пюре
г) взбивания кремов

12. Машины для обработки мяса и рыбы:
а) мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлительные машины;
б) мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлительные машины, котлетоформовочные, рыбоочистители и универсальные приводы;
в) мясорубки, рыбоочистительные машины, размолочные механизмы, куттеры;
г) мясорубки, фаршемешалки, размолочные механизмы, универсальные приводы.

13. Основные рабочие органы картофелеочистительной машины МОК-250.
а) конусный диск, покрытый абразивной массой
б) рабочая камера с рабочими органами
в) вращающийся диск с ножами
г) диск с подвижными ножами-решетками

14. Назначение фрез мясорыхлительной машины –
а) для рыхления верхних волокон мяса
б) предупреждают наматывание продуктов на вал
в) направляют мясо в подставленную тару
г) для «складывания» внахлест

15. Рабочие органы МПМ-800: -
а) шнек, сито, каркас с лопастями
б) магнитная ловушка
в) крыльчатка, сито
г) магнит, сито

Допишите предложение:
16. Корпус машины - предназначен для размещения…….

17. Микровыключатель - прибор, обеспечивающий включение и ……..

18. Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин ……..

Впишите в определение недостающие слова:

19. Машина – механизм, представляющий собой … двигательного … и … механизмов.

20. МРОВ-160, машина для нарезки …… ……. .

21. Электроприводом называется устройство, используемое для……. в движение ……..

22. Предприятия общественного питания – предприятие, предназначенное для …… …….. продукции, мучных …… изделий, их реализации и ……. их ……. .

23. Заготовочные предприятия – ….. предприятия, предназначенные для ……. выпуска полуфабрикатов, а также …… …… изделий.

24. Цех - …… первичная ячейка предприятия, в которой …… …… кулинарная обработка

25. Охрана труда в России – это широкий комплекс правовых, ……., ….. и организационных мероприятий, направленных на …… ……., безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях …….. питания.

26. Основные материалы для изготовления деталей машин:
а) черные металлы; б)..... в) пластмассы; г).....

27. К машинам для обработки овощей и картофеля относят:
сортировочные, ... , машины для нарезки овощей, ...

28. Рабочие органы МОК - 250: а) вращающийся диск; б) …..... ;

29. Машины для нарезки овощей делят на: а) машины для вареных овощей; б) …..... ;

Установите соответствие:

30. Между взбивателем и машиной

1. прутковый	а) для взбивания сливок, белков
2. крючкообразный	б) для замешивания теста для пирожков, оладий
	в) для взбивания кремов, бисквитного теста
	г) для взбивания муссов, самбуков

31. Между передачами и машиной

1. Зубчатые передачи	**а) тестомесильные машины;**
2. Червячные передачи	**б) тестораскаточные машины;**
	в) взбивальные машины;
	г) картофелеочистительные машины.

Установите правильную последовательность
32. Принцип действия РО-1:
а) левой рукой придерживают рыбу за хвост
б) очищают труднодоступные места
в) очищают рыбу от хвоста к голове
г) очистив рыбу с одной стороны, ее поворачивают и очищают с другой стороны д) промывание

33. Замес теста в ТММ -1М:
а) загрузка в дежу продуктов; б) включение машины; в) правильная установка дуги с ограждающими щитками; г) замес теста.

Практические задания
34. Определить производительность фаршемешалки, если продолжительность цикла обработки (40с), а количество кг сырья 35 кг.

35. Определить производительность рыбоочистительной машины, если продолжительность цикла обработки (7мин), а количество сырья 49 кг.

Эталон ответа

1	г
2	а
3	а
4	г
5	в
6	г
7	г
8	в
9	а
10	а
11	б
12	б
13	а
14	а
15	а
16.	в нем рабочих органов
17.	и выключение электродвигателя
18.	штепсельные разъемы
19.	совокупность передаточного исполнительного
20.	вареных овощей
21.	приведение исполнительных механизмов
22.	. производства кулинарной кондитерских организации потребления
23.	механизированные централизованные кулинарных кондитерских
24.	обособленная осуществляется механическая сырья
25.	санитарно-гигиенических, технических, создание, здоровых, общественного
26.	цветные, полимерные
27.	сортировочные, картофеле очистительные протирочные машины для приготовления картофельного пюре
28.	абразивные сегменты
29.	машины для сырых овощей
30.	1-а,в; 2-б,г
31.	1-а,в; 2-б,г
32.	а, в, г, б, д
33.	в, б, а, г
34.	7 кг
35.	7 кг

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается