

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАСМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
технологического- экономического цикла

Протокол № ____ от _____.2019
Руководитель метод.комиссии
Лавренова Т.А. _____

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР
М.В.Замышляева

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.03. Техническое оснащение предприятий питания

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

Ветлужский район
2019

Фонд оценочных средств по ОП.03. Техническое оснащение предприятий питания разработан на основе рабочей программы дисциплины ОП.03 в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Каськова Валентина Сергеевна – преподаватель профессиональных модулей.

Содержание

1. Паспорт комплекта оценочных средств.....	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания.....	4
2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.....	12
3. Пакет экзаменатора.....	17
а. Условия.	
б. Критерии оценки.	
Список литературы	18

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Область применения.

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания.

ФОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме практического задания и двух письменных вопросов.

ФОС разработан в соответствии с образовательной программой по специальности СПО естественнонаучного профиля, рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Область применения фонда оценочных средств: проведение дифференцированного зачёта

1.2. Система контроля и оценки освоения программы обще профессиональной дисциплины

В результате изучения обще профессиональной дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

Форма промежуточной аттестации при освоении ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания - дифференцированный зачет.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Тестовые задания по темам общепрофессиональной дисциплины для проверки знаний:

Вариант 1

1. Виды передач, относящиеся к передачам трения? (Выберите два правильных варианта ответов)

- а) планетарная
- б) ременная
- в) червячная
- г) фрикционная
- д) коническая

2. Газовая плита по принципу действия относится?

- а) простого
- б) непрерывного
- в) периодического
- г) универсального

3. Оборудование, выполняющее различные технологические операции?

- а) специализированного
- б) секционн – модульное
- в) тепловое
- г) унифицированное
- д) универсальное

4. Составные части приводного механизма? (Выберите два правильных варианта ответов)

- а) электропривод
- б) электродвигатель
- в) горловина
- г) станина
- д) передаточный механизм

5.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?

- а) покрытую съемными абразивными сегментами;
- б) гладкую;
- в)покрытую несъемными сегментами.

6.Назовите рабочие органы мясорубки.

- а) рабочий вал с лопастями;
- б) шнек;
- в) подрезная.

7.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее; в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:

- а) бачок;
- б) сменные взбиватели;
- в) электродвигатель

9. Для обработки овощей и картофеля используют машины:

- а) Очистительные
- б) сортировочные
- в) резательные
- г) взбивальные

10. Оборудование предназначенное для приготовления кипятка для нужд ПОП:

- а) Водонагреватель
- б) кипятильник
- в) пароварочный аппарат
- г) льдогенератор

11. Во время работы хлебрезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

- а) неисправен электродвигатель
- б) затупился нож
- в) неисправен пульт управления

12. Какой вид тепловой обработки применяется в котлах пищеварочных:

- а) жарка
- б) варка на пару
- в) варка в жидкости
- г) запекание

13. Раздаточная линия комплектуется оборудованием:

- а) овощерезательная машина
- б) тепловой шкаф
- в) слайсер
- г) мармиты

14. Мармит предназначен:

- а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
- б) для выпечки изделий
- в) для хранения посуды и приборов
- г) для нагрева воды

15. Льдогенератор предназначен:

- а) для получения пищевого льда
- б) для хранения продуктов
- в) для приготовления льдосоляной смеси
- г) для смешивания коктейлей

2 вариант

1. Действия по окончанию работы с оборудованием: (Выберите два правильных варианта ответов)

- а) сборка машины
- б) проведение инструктажа
- в) проверка комплектности поставки
- г) санитарная обработка
- д) санитарно-техническая обработка.

2. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

- а) при выключенном двигателе
- б) при включенном двигателе
- в) при выключенном двигателе и поступлении воды в камеру.
- г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру
- д) при поступлении воды в камеру.

3. Жарочная поверхность электроплит имеет? (Выберите два правильных варианта ответов)

- а) прямоугольную форму
- б) круглую форму
- в) треугольную форму

4. Температура нагрева жира во фритюрнице?

- а) 90 – 100 °С
- б) 230-250 °С
- в) 160 -180 °С

5. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

- а) тены;
- б) пароводяная рубашка;
- в) манометр.

6. Рабочие органы в тестомесильной машине.

- а) дежа;
- б) рычаг месильный;
- в) электродвигатель

7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки

9. Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами:

- а) рабочая камера
- б) станина

в)электродвигатель

г)корпус машины

10. Для чего предназначена машина МРО-200?

а)для очистки картофеля и корнеплодов

б) для раскатывания теста

в)для нарезания сырых овощей

г) для измельчения мяса

11. Замкнутым пространство между варочным сосудом и наружным котлом служит:

а)теплоизоляция

б) парогенератор

в)пароводяная рубашка

г)облицовка

12. Назначения жарочного шкафа:

а)для жарки в наплитной посуде

б)для запекания овощных и крупяных блюд

в)для приготовления блюд в большом количестве жира

г)для жаренья мясных и рыбных продуктов

13. Прилавки и витрины предназначены:

а)для хранения рабочего запаса продуктов

б)для замороженных продуктов

в)для демонстрации продуктов

г)для хранения продуктов в течение нескольких дней

14. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:

а)кипятильник

б)универсальный привод

в)пароварочный аппарат

г)хлебoreзка

д) фризeр

15. Какие приспособления овощерезательных механизмов предотвращают травму рук при работе

а)корпус и загрузочная воронка

б) корпус и загрузочное отверстие

в) надёжное заземление

г) предохранительная заслонка и толкач

1 вариант

2 вариант

Итоговый контроль освоения умений и усвоенных знаний ОП.03 Техническое оснащение организаций питания осуществляется на дифференцированном зачете.

Освобождение преподавателем студента от зачета по учебной дисциплине допускается при соблюдении следующих условий:

- наличия более 50% текущих оценок «отлично»,
- отсутствия пропусков занятий.

Дифференцированный зачет проводится по вариантам с двумя письменными ответами и одним практическим заданием. Каждый обучающийся выполняет один вариант, по содержанию которого можно оценить знания и умения.

2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Вариант 1

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Виды передач: разновидности, устройство, принцип действия.

Задание 2.

Универсальный привод: устройство, назначение

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.

Вариант 2

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Картофелечистка МОК-125 .устройство, назначение.

Задание 2.

Овощерезка МРО 50-200:устройство, форма нарезки.

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.

Вариант 3

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Фаршемешалка МС 8-150: устройство, назначение.

Задание 2.

Мясорубка МС 2-70: порядок сборки.

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы

Вариант 4

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Взбивальная машина: устройство, назначение.

Задание 2.

Тестомесильная машина ТММ-1М: устройство, назначение

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для замеса теста.

Вариант 5

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Хлеборезательная машина МРХ-200: устройство, назначение.

Задание 2.

Слайсер: разновидности, устройство, назначение.

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.

Вариант 6**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Классификация машин для упаковки продуктов.

Задание 2.

Устройство аппаратов для вакуумирования продуктов.

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.

Вариант 7**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Просеиватель МПМ -800: назначение, устройство.

Задание 2.

Блендер: устройство, назначение

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

Вариант 8

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Кофемолка: устройство, назначение.

Задание 2.

Кофеварка: назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.

Задание 3.

Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.

Вариант 9

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Пароконвектомат: назначение, режимы работы, правила эксплуатации, техника безопасности

Задание 2.

Плита электрическая ЭП-4 ЖШ: назначение, устройство

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации варочного и жарочного оборудования.

Вариант 10

Инструкция

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Холодильный шкаф: устройство, назначение.

Задание 2.

Охлаждаемый прилавок: устройство, назначение

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Вариант 11**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

Электромармит: назначение, устройство.

Задание 2.

Витрина-прилавок: устройство, назначение.

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Вариант 12**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

Задание 1.

СВЧ-шкафы: назначение, устройство.

Задание 2.

Печи СВЧ: устройство, назначение.

Задание 3.

Правила безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.

3. Пакет экзаменатора

А. Условия

Дифференцированный зачет проводится одновременно для всей группы обучающихся в форме письменного ответа (задание 1 и 2) и практической части (задание 3). Время для выполнения задания до 40 минут.

Количество вариантов: 12 вариантов по 3 задания

Условия выполнения заданий:

Требования охраны труда: соблюдение санитарных норм и правил пожарной безопасности в учебной аудитории, на рабочем месте обучающегося.

Оснащение: бумага, шариковая ручка, наглядные пособия.

В. Критерии оценки

1. Выполнение задания

Действия	Выполнил
Ответ на теоретический вопрос 1	2
Ответ на теоретический вопрос 2	2
Выполнение практического задания 3	1
Итоговая оценка	5

Рекомендации по проведению оценивания

Критерии оценивания результатов тестирования:

Оценка «отлично» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого увязывается теория с практикой, правильно обосновывает решение практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, который не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который знает только основной программный материал, но не усвоил его деталей, допускает в ответе неточности, недостаточно правильно формулирует основные правила, затрудняется в выполнении практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с затруднениями выполняет практические работы.

Список литературы:

Основные источники

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

Дополнительные источники

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО/Валентина Михайловна Калинина.-3-е изд., стер.- М.: Изд.центр «Академия», 2004.-432 с.

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Электронные издания:

Электронно-библиотечная система <https://www.book.ru>

<https://www.lanbook.ru>