

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В. А. Лисовская
В. А. Лисовская

« *31* » *августа* 20 *21* г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Чита 2021

Разработчики:

О.Ю. Беглярова, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

Н.А. Ноздрина, мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Программа рассмотрена

на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3
протокол № 10 от «24» июня 2024 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта (Таблица 1)	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины	7
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении дисциплины (Таблица 2)	8
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины ОП.3	8
2 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по дисциплине	10
2.1 Комплект заданий для дисциплины ОП.3	10

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания, которая является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду деятельности (ВД):

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной сфере.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У 2 Организовывать рабочие места различных зон кухни;

У 3 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У 4 Изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У 5 Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У 6 Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У 7 Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

У 8 Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У 9 Оценивать эффективность использования оборудования;

У 10 Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У 11 Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

У 12 Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У 13 Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

У 14 Проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1 Основные перспективы развития отрасли;
- З 2 Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- З 3 Классификацию организаций питания;
- З 4 Структуру организации питания;
- З 5 Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- З 6 Правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- З 7 Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- З 8 Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- З 9 Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- З 10 Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- З 11 Методики расчета производительности технологического оборудования;
- З 12 Способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- З 13 Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

1.2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом по дисциплине ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания.

Формами текущего контроля по дисциплине являются практические занятия.

Формами промежуточной аттестации по дисциплине являются дифференцированный зачет и экзамен.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр.

К экзамену по дисциплине ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения экзамена по дисциплине – устная. Вопросы экзамена составлены на основе рабочей программы ОП.03.

Результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося фиксируются оценками: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), «зачтено», «не зачтено», «освоен», «не освоен».

- Оценка «5» ставится в случае, если полно раскрыто содержание учебного материала; задания выполнены правильно, в соответствии с требованиями ГОСТов; использованы различные выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный.

- Оценка «4» ставится, если раскрыто содержание материала, ответ в основном самостоятельный, но допущены несущественные отклонения при выполнении заданий, допустимые в практической деятельности.

- Оценка «3» ставится, если продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала, но допущены существенные ошибки при выполнении заданий, допустимые в практической деятельности; работа выполнена с помощью преподавателя.

- Оценка «2» ставится, если основное содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки при выполнении заданий, не допустимые в практической деятельности; проявлено отсутствие интереса к выполнению задания, небрежность в работе.

- Оценка «зачтено» ставится в случае, если продемонстрировано усвоение основного (базового) содержания учебного материала.

- Оценка «не зачтено» ставится, если основное (базовое) содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки при выполнении заданий.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении дисциплины

Таблица 2

Дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
Техническое оснащение организаций питания	ДЗ Э

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины ОП.3 «Техническое оснащение организаций питания»

Выполнение практических занятий обучающимися направлено на закрепление теоретического материала по конкретным темам учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» и

формирование умений применять полученные знания в практической деятельности. В ходе занятий обучающиеся самостоятельно проводят наблюдения, оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют отчет по практическим занятиям. На основании отчета по выполненному практическому занятию в журнал успеваемости выставляется оценка.

К дифференцированному зачету по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания» допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОП 3 – устная. Вопросы для зачета составлены на основе рабочей программы.

Освоенные умения, усвоенные знания (У, З)	№№ Заданий для проверки
У 1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; безопасности и измерительных приборов	Зд 2
У 2 Организовывать рабочие места различных зон кухни	Зд 2 Зд 3 Зд 4
У 5 Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Зд 2
У 6 Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Зд 2 Зд 4
У 7 Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Зд 2 Зд 4 Зд 5 Зд 6
У 8 Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению	Зд 7 Зд 8 Зд 9
У 9 Оценивать эффективность использования оборудования	Зд 2
У 14 Проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Зд 2 Зд 7 Зд 8

	Зд 9
3 3 Классификация организаций питания	Зд 1
3 4 Структура организации питания	Зд 3
3 7 Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Зд 1 Зд 2 Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 7 Зд 8 Зд 9 Зд 10
3 9 Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования	Зд 1
3 10 Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	Зд 1 Зд 2 Зд 3 Зд 4
3 11 Методики расчета производительности технологического оборудования	Зд 1
3 12 Способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	Зд 2 Зд 5 Зд 6
3 13 Правила электробезопасности, пожарной безопасности.	Зд 7 Зд 8 Зд 9 Зд 13

2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

2.1 Комплект заданий для дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Задание 1 Тест по теме 1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.

Проверяемые результаты: З 3; З 7; З 9, З 10, З 11.

Задание 2 Практическая работа № 1 по теме 2 «Основы организации производства».

Размещение оборудования в овощном цехе.

Проверяемые результаты: У1, У 2, У 5, У 6, У 7, У 9, У 14, З 7; З 10; З 12.

Задание 3 Практическая работа № 2 по теме 3 «Организация реализации готовой кулинарной продукции».

Составление схемы «Производственная структура производства предприятия питания».

Проверяемые результаты: У 2, З 4, З 10.

Задание 4 Практическая работа № 3 по теме 3 «Организация реализации готовой кулинарной продукции».

Составление схемы «Классификация раздаточных линий».

Проверяемые результаты: У 2; У 6; У 7, З 7, З 10.

Задание 5 Практическая работа № 4 по теме 4 «Механическое оборудование».

Изучение набора сменных механизмов для универсального привода.

Проверяемые результаты: У 7, З 7, З 12.

Задание 6 Практическая работа № 5 по теме 4 «Механическое оборудование».

Изучение устройства мясорубки (правила сборки).

Проверяемые результаты: У 7, З 7, З 12.

Задание 7 Практическая работа № 6 по теме 5 «Тепловое оборудование».

Составление примерных инструкций по технике безопасности при работе на механическом оборудовании.

Проверяемые результаты: У 8, У 14, З 7, З 13.

Задание 8 Практическая работа № 7 по теме 5 «Тепловое оборудование».

Составление примерных инструкций по технике безопасности при работе на жарочном оборудовании.

Проверяемые результаты: У 8, У 14, З 7, З 13.

Задание 9 Практическая работа № 8 по теме 5 «Тепловое оборудование».

Составление примерных инструкций по технике безопасности при работе на варочном оборудовании.

Проверяемые результаты: У 8, У 14, З 7, З 13.

Задание 10 Тесты по теме 6 «Холодильное оборудование».

Проверяемые результаты: З 7, З 13.

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине				Итоговая аттестация по дисциплине
		Тестирование	Выполнение практических работ	Дифференцированный зачет
уметь	У 1	-	+	+
	У 2	-	+	+
	У 5	-	+	+
	У 6	-	+	+
	У 7	-	+	
	У 8	-	+	
	У 9	-	+	
	У 14	-	+	
знать	З 1	-	+	+
	З 2	-	+	+
	З 3	+	+	+
	З 4		+	+
	З 5		+	+
	З 7	+	+	+
	З 10		+	+
	З 12		+	+
	З 13	+	+	+