

Коми Республикаса йӧзӧс велӧдан, наука да том йӧз политика министерство
Министерство образования, науки и молодёжной политики Республики Коми
Государственное профессионального образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПОУ «СТТТ»


Голков В.П.
13 11 2018 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

Уровень профессионального образования:

Среднее профессиональное образование
в рамках реализации программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
по профессии

43.01.09 – «Повар, кондитер»

Сыктывкар

2018

Фонд оценочных средств разработан в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в условиях реализации ФГОС по ТОП – 50.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (далее ГПОУ «СТТТ»)

Разработчик:

Мужева Ирина Васильевна, преподаватель ГПОУ «СТТТ»

Комплект фонда оценочных средств по общепрофессиональной дисциплине «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрен и одобрен на заседании методического объединения протокол №9 от «24» мая 2018 года, утвержден педагогическим советом от 04.09.2018 года

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1. Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке
 - 1.2. Профессиональные и общие компетенции
 2. Цели и задачи ФОС
 3. Пакет документов для проведения зачета по ОП03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».
 - 3.1. Задания для выполнения зачета
 - 3.2. Критерии оценки знаний и умений
 4. Основные источники для подготовки к зачету
 5. Пакет документов для экзаменатора по ОП03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».
 - 5.1 Критерии оценки знаний и умений
- Карта наблюдения ОП03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности работа на технологическом оборудовании на предприятиях общественного питания, составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

1. Формой аттестации по междисциплинарного курса является зачет

Учебная дисциплина	Форма промежуточной аттестации	Форма контроля
ОП 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»	зачет	- задания по вариантам

1.2.Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания.
ПК 3.2.	Проверять готовность технологического оборудования предприятий общественного питания к работе.
ПК 3.3	Организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
ПК 3.4.	Оформлять документацию, работать со Сборником рецептов.
ПК 3.5.	Осуществлять отпуск готовой кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФОС

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания;

уметь:

- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

-Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

-Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

-Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

знать:

-Характеристики основных типов организации общественного питания;

-Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

-Учет сырья и готовых изделий на производстве;

-Устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-Правила их безопасного использования;

-Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

3. ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА ПО ОП 03.01 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА».

Для выполнения работы по ОП.03 «Техническое оснащение и организации рабочего места» отводится 40 минут. Работа состоит из 4 вариантов по 10 вопросов. В предложенных вариантах контрольно – измерительных материалов задания дифференцированы по уровням сложности. Задания с выбором правильного ответа обеспечивает студентам удовлетворительную оценку и является основой для наращивания оценки. Правильное выполнение задания с повышенной степенью сложности позволяют повысить оценку до «4» и «5». Это задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

3.1 Задания для выполнения зачета

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

1 вариант

- 1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
 - а) покрытую съёмными абразивными сегментами;
 - б) гладкую;
 - в)покрытую несъёмными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки.
 - а) рабочий вал с лопастями;
 - б) шнек;
 - в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

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. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
9. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
10. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9, №10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

2. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
5. Рабочие органы в тестомесильной машине.
 - а) дежа;
 - б) рычаг месильный;
 - в) электродвигатель.
6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.
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. Организация работы овощного цеха.
9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

Задания

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте

только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое-то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

3 вариант.

- 1.Перечислите машины для обработки мяса.
- 2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
- 3 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.
- 4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
5. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
- 6.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
 - а) разнообразные блюда,
 - б) различные полуфабрикаты;
 - в) продукция из определенного вида сырья

8. Дать определение понятию « Технологическая линия».
9. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
10. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

Задания.

Инструкция: Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета «Технологическое оборудование и организация рабочего места», отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, выполняйте задания в том порядке, в котором они даны, если какое- то задание вызывает у вас затруднение- пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться ,если у вас останется время. За выполнение различных по сложности заданий дается 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3,8, №9,№10 в 1- , 2- , 3,4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 – оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. Желаю успеха!

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.
2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
 - а) бачок;
 - б) сменные взбиватели;
 - в) электродвигатель.

5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

6.Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:

а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;

б) обслуживают определенный контингент;

в) обслуживание небольших коллективов.

7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

8.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

9. Принцип действия теплового аппарата КПЭ – 60.

10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

3.2. Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

4. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ:

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2015. – 320 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебник. – М: Академия, 2015. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2016. – 144 с.
2. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2015. – 128с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва. 2015.

Интернет ресурсы:

1. Сайт Госстандарта . Режим доступа: www.gost.ru
2. Сайт Госгортехнадзор. Режим доступа: www.gosnadzor.ru
3. Сайт нормативных документов. Режим доступа: www.tehdok.ru

**5. ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНАТОРА ПО ОП 03.01
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА»**

Правильные ответы на задания.

1 вариант.

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
3. М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.
4. а).
5. в)
6. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный 4 М – модулированный; 2К – 2 камеры.
7. а).
8. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
9. Универсальные приводы, хлеборезки, слайдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
10. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7. в).
8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста

3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.
2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.
3. проверка работы машины на « холостом ходу».
4. загрузка машины картофелем.
5. контролировать работу машины.
6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.

3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

4.а)

5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;

М –модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7.в).

8.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

9.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

10.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

6.а).

7.б)

8.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тенами.

10. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

5.1 Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

15														
16														
17														
18														

Преподаватель

_____И.В. Мужева

Ассистент

Председатель

_____С.А.Савина

