Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Организация производства

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от «02» сентября 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
_____М.И. Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от «09» сентября 2020 г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Ерёмина Алена Сергеевна, преподаватель ЧПОУ «Вологодский кооперативный колледж»

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело учебной дисциплины Организация производства.

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) Организация производства ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения программы УД у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
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	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
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	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий.

	реализации продукции	Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать навыки планирования организации и обслуживания рабочих мест; демонстрировать навыки организации рабочих мест по обработке сырья, производству полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа	

	полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в	– адекватность, применения	

профессиональной деятельности	средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 3. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: использовать нормативные и технологические документы.	Способность использовать нормативные и технологические документы	Практические и самостоятельные работы, тестирования, фронтальный письменный/устный опрос по теории.
Уметь: производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.	Способность производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	
Уметь: составлять и заключать договора на поставку товаров.	Способность составлять и заключать договора на поставку товаров.	
Уметь: проводить приемку продукции.	Способность проводить приемку продукции.	
Уметь: контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.	Способность контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.	
Уметь: определять вид, тип и класс организации общественного питания.	Способность определять вид, тип и класс организации общественного питания	

Уметь: разрабатывать технико-технологические карты, технологические карты, технологические инструкции.	Способность разрабатывать технико-технологические карты, технологические карты, технологические инструкции.	
Знать: основные понятия и нормативные, технические документы, касающиеся производственной деятельности.	Знание основных понятий и нормативных, технических документов, касающихся производственной деятельности.	Практические и самостоятельные работы, тестирования, фронтальный письменный/устный опрос по теории.
Знать: классификацию предприятий общественного питания, их структуру.	Знание классификации предприятий общественного питания, их структуры	
Знать: порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству.	Знание порядка разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству.	
Знать: правила оперативного планирования работы предприятий.	Знание правил оперативного планирования работы предприятий.	
Знать: порядок составления меню в зависимости от типа и класса предприятия.	Знание порядка составления меню в зависимости от типа и класса предприятия.	
Знать: контролировать соблюдение технологии производства продукции общественного питания, условия её реализации в зале и на вынос.	Знание, контролирование и соблюдение технологии производства продукции общественного питания, условия её реализации в зале и на вынос.	

1.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы УД является дифференцированный зачёт, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного практического задания).

II КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 5. Контроль и оценка освоения УД «Организация производства»

Элемент УД (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
Тема 1.	Письменный/у	Уметь:	дифференциров	Для	Уметь:

Особенности деятельности предприятий питания **Тема 2.** Классификация предприятий питания **Тема 3.** Планирование производственной деятельности **Тема 4.** Организация производственной деятельности **Тема 5.** Организация труда персонала	стный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях	– использовать нормативные и технологические документы; – производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; – составлять и заключать договора на поставку товаров; – проводить приемку продукции; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производстваа; – определять вид, тип и класс организации общественного питания; – разрабатывать технико-технологические карты, технологические карты, технологи	анный зачёт	дифференцированного зачета билеты состоят из трех заданий: два теоретических вопроса и одного практического задания.	– использовать нормативные и технологические документы; – производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; – составлять и заключать договора на поставку товаров; – проводить приемку продукции; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производстваа; – определять вид, тип и класс организации общественного питания; – разрабатывать технико-технологические карты, технологические карты, технологи

		ческие инструкции. **Знать:** – основные понятия и нормативные, технические документы, касающиеся производственной деятельности; – классификацию предприятий общественного питания, их структуру; – порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; – правила оперативного планирования работы предприятий; – порядок составления меню в зависимости от типа и класса предприятия; – контролир			ческие инструкции. **Знать:** – основные понятия и нормативные, технические документы, касающиеся производственной деятельности; – классификацию предприятий общественного питания, их структуру; – порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; – правила оперативного планирования работы предприятий; – порядок составления меню в зависимости от типа и класса предприятия; – контролир

		овать соблюдение технологии производства продукции общественного питания, условия её реализации в зале и на вынос.			овать соблюдение технологии производства продукции общественного питания, условия её реализации в зале и на вынос.

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачёта, который состоит из трех заданий (два теоретических вопроса и одного практического задания).

Содержание заданий

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Дайте полную характеристику предприятий общественного питания различных типов (столовая, кафе, ресторан и т.д.). Назовите их классификационные признаки.
2. Расскажите, как осуществляется приёмка продовольственных товаров на предприятии.
3. Раскройте, что относится к материально-техническому снабжению предприятий общественного питания. Как оно производится.
4. Назовите что такое оперативное планирование производства, раскройте поэтапное планирование работы производства.
5. Дайте определение, что такое меню. Назовите виды меню. Раскройте правила составления и оформления различных видов меню.
6. Дайте характеристику цеховой и бесцеховой структуре производства.
7. Раскройте характеристику производственных помещений предприятия общественного питания.
8. Организуйте рабочие места в цехах, подберите технологическое оборудование, инструменты и инвентарь.
9. Проанализируйте организацию труда и отдыха на предприятии общественного питания. Перечислите виды графиков выхода на работу и дайте характеристику.

Примерный перечень практических заданий

Рассчитайте количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления первых блюд, включённых в план-меню ресторана. Составьте сводную ведомость на продукты.

План-меню

№ п/п	Наименование блюд	Номер блюда по Сборнику рецептур, ТТК	Выход одной порции, г	Количество порций
1	Суп-пюре из свежих грибов			50
2	Бульон из индейки прозрачный			100
3	Борщ сибирский			60

Критерии оценики

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если полно и обстоятельно раскрыты теоретические вопросы. Практическая часть выполнена в полном объёме.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты теоретические вопросы, но с небольшими неточностями. Практическая часть выполнена полностью, но с небольшими ошибками.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если полностью раскрыт один из теоретических вопросов, или выполнены два теоретических вопроса наполовину. Практическая часть выполнена с ошибками, не меняющими сути ответа.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если не раскрыты теоретические вопросы и не выполнена практическая часть, или если допущены грубые ошибки.

Задание для экзаменующегося

Вариант 1

1. Дайте полную характеристику предприятий общественного питания различных типов (столовая, кафе, ресторан и т.д.). Назовите их классификационные признаки.
2. Организуйте рабочие места в цехах, подберите технологическое оборудование, инструменты и инвентарь.
3. Рассчитайте количество сырья и продуктов, необходимых для приготовления первых блюд, включённых в план-меню ресторана. Составьте сводную ведомость на продукты.

4. План-меню

№ п/п	Наименование блюд	Номер блюда по Сборнику рецептур, ТТК	Выход одной порции, г	Количество порций
1	Суп-пюре из свежих грибов			50
2	Бульон из индейки прозрачный			100
3	Борщ сибирский			60

2.3 Перечень практических работ

Таблица 6. Практические работы по УД «Организация производства»

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Практическая работа №1. Презентация предприятий питания	2
2	Практическая работа №2. Определение потребностей предприятий питания в материально-технических средствах	2
3	Практическая работа №3. Составление и оформление меню со свободным выбором блюд	2
4	Практическая работа №4. Составление и оформление меню дневного и скомплектованного рационов	2
5	Практическая работа №5. Составление и оформление меню банкетного и тематических мероприятий	2
6	Практическая работа №6. Оперативное планирование работы производства. Составление планового меню, ассортиментного минимума. Расчет количества потребителей	2
7	Практическая работа №7. Составление плана-меню со свободным выбором блюд. Расчет количества блюд и разбивка по ассортименту	2

8	Практическая работа №8. Составление план-меню дневного рациона и скомплектованных рационов питания	2
9	Практическая работа №9. Расчет количества блюд для банкетного меню и меню тематических мероприятия исходя из участников банкета	2
10	Практическая работа №10. Расчет количества холодных и горячих напитков, мучных и кондитерских изделий	2
11	Практическая работа №11. Расчет сырья для реализации производственной программы	2
12	Практическая работа №12. Разработка нормативно-технологической документации на блюда включение в меню предприятия	2
13	Практическая работа №13. Разработка схем технологического процесса для различных производственных помещений с учетом требований	2
14	Практическая работа №14. Разработка схем технологического процесса для доготовочных цехов	2
15	Практическая работа №15. Разработка технологического процесса для специализированных цехов	2
16	Практическая работа №16. Составление и оформление графиков выхода на работу работников различных типов предприятий питания	2