Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Техническое оснащение организаций питания

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
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

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Ерёмина А.С., 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 для подготовки учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания.

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) Техническое оснащение организаций питания. 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 пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	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 пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции	
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 пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	
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 пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложных холодных и горячих десертов	
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 пользования технологическим оборудованием. Уметь подбирать оборудование в зависимости от технологических операций и процессов при обработке сырья и приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

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	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Письменный/устныйо опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы.

различным контекстам	– 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	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 профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельно-сти	
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: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Способность определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Практические и самостоятельные работы, тестирования, фронтальный письменный/устный опрос по теории.
Уметь: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники	Способность организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной	

безопасности, санитарии и пожарной безопасности	безопасности	
Уметь: подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Способность подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
Уметь: выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению	Способность выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению	
Уметь: оценивать эффективность использования оборудования	Способность оценивать эффективность использования оборудования	
Уметь: планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма	Способность планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма	
Уметь: контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов	Способность контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов	
Уметь: оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве	Способность оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве	
Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	
Уметь: проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Способность проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
Знать: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Знание классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Практические и самостоятельные работы, тестирования, фронтальный письменный/устный опрос по теории.
Знать: принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Знание принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	

Знать: прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования	Знание прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования	
Знать: правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	Знание правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	
Знать: методики расчета производительности технологического оборудования	Знание методик расчета производительности технологического оборудования	
Знать: способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	Знание способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	
Знать: правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания	Знание правил электробезопасности, пожарной безопасности, правил охраны труда в организациях питания	

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 Техническое оснащение организаций питания

Элемент УД (раздел, тема)	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**		
	Оценочное средство	**Проверяемые умения, знания**	**Форма контроля**	**Оценочное средство**	**Проверяемые умения, знания**
Раздел 1. Механическое оборудование	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений,	**Уметь:** определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования,	дифференцированный зачёт	Для дифференцированного зачета билеты состоят из трех заданий: два теоретических вопроса и одного практического задания.	**Уметь:** определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования,
Тема 1.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы					
Тема 1.2.					

Оборудование для обработки овощей, плодов	выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях	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			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
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы					
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров					
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде					
Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья					
Раздел 2. Тепловое оборудование					
Тема 2.1. Варочное оборудование					
Тема 2.2. Жарочное оборудование					
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование					
Тема 2.4. Водогрейное оборудование. Оборудование для бариста					
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи					
Раздел 3. Холодильное оборудование					
Тема 3.1					

Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		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; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. **Знать:** 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;			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; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. **Знать:** 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;
Тема 3.2. Шкафы интенсивного охлаждения. Льдогенераторы.					
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания					

		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			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

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. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и плодов
2. Раскройте устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации универсального привода и комплекта сменных механизмов
3. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы и приготовления полуфабрикатов
4. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации хлеборезок и оборудования для нарезки гастрономических товаров
5. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки кондитерского сырья
6. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации теплового оборудования: варочного, жарочного, многофункционального
7. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Примерный перечень практических заданий

1. Подберите технологическое оборудование, инвентарь и инструменты для организации работы цеха: горячего, холодного, мясо-рыбного, кондитерского, мучного
2. Разработайте схему планировки производственных помещений предприятия питания: заготовочного, доготовочного, работающего на сырье.

Критерии оценки

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за правильное выполнение практического задания или двух теоретических заданий зачетной работы;

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы

Задание для экзаменующегося

Билет 1.

1. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации овощерезательных машин.
2. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации мясорубок.
3. Подберите технологическое оборудование, инвентарь и инструменты для организации работы холодного цеха.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 6. Практические работы по УД Техническое оснащение организаций питания

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1.	Практическая работа №1. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование картофелеочистительных, овощерезательных машин, соковыжималок.	2
2.	Практическая работа №2. Устройство, принцип работы и безопасная эксплуатация мясорубок, мясорыхлителей, формовочных машин.	2
3.	Практическая работа №3. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование слайсеров и хлеборезательных машин.	2
4.	Практическая работа №4. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование вакуум-аппаратов и аппаратов Пакоджет.	2

5.	Практическая работа №5. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование тестомесильных машин, взбивальных машин.	2
6.	Практическая работа №6. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование пищеварочных котлов, варочных аппаратов.	2
7.	Практическая работа №7. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование жарочных аппаратов	2
8.	Практическая работа №8. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование многофункционального оборудования.	2
9.	Практическая работа №9. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование холодильного оборудования.	2
10.	Практическая работа №10. Изучение устройства, принцип действия и безопасное использование шкафов шоковой заморозки и льдогенераторов.	2
11.	Практическая работа №11. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2
12.	Практическая работа №12. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2