

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:43:03
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине ОПЦ 03. «Техническое оснащение организаций питания»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования

Разработчик  д.т.н., доц. Ахмедов М.Э,

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОПит
«20» 09 2022 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины	9
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	9
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	11
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	13
5. Критерии оценки.....	18

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины ОПЦ 03. «Техническое оснащение организаций питания» ,и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. самостоятельной работе студентов), освоивших программу данной дисциплины.

Целью разработки фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочей программой дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1.ПК3.1 – организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

2. ПК4.1 - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

3.ПК5.1- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Формой аттестации по учебной дисциплине является **зачет**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний, умений, практического опыта, а также динамика формирования компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: 31- виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	ПК3.1

<p>продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и 34 формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)..</p>	
<p>32 - виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; 49 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)</p>	<p>ПК 4.1</p>

<p>33 -виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия 60 несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>	<p>ПК5.1</p>
<p>Уметь:</p>	
<p>У1-использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки</p>	<p>ПК 3.1</p>

<p>сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами 33 профессиональной деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	
<p>У2- виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; 49 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>ПК 4.1</p>

<p>собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>	
<p>УЗ -использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы</p>	<p>ПК 5.1</p>

<p>технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>ПК 3.1</p>
<p>П1- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ПК 4.1</p>
<p>П2 - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами.</p>	<p>ПК 5.1</p>

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 3

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Раздел 1 Универсальное оборудование				
Тема 1.1. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Письменная работа №1 Устный опрос Практическое занятие 1. Тестирование. Самостоятельная работа	ПК3.1. 31, У1	зачетная работа	ПК3.1 31, У1
Раздел 2.Оборудование для обработки овощей, плодов и посуды				
Тема 2.1 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства	Аттестационная работа №1 Устный опрос Практическое занятие № 2 Тестирование Самостоятельная работа	ПК3.1. 31, У1 ПК4.1. 32, У2, П1 ПК5.1. 33, У3, П2	зачетная работа	ПК3.1 31, У1 ПК4.1 32, У2, П1 ПК5.1. 33, У3, П2
Раздел 3 Оборудование для обработки мяса, рыбы				
Тема 3.1 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	Письменная работа №1 Устный опрос Практическое занятие 3. Тестирование. Самостоятельная работа	ПК4.1. ПК5.1. 32, У2, П1 33, У3, П2	зачетная работа	ПК4.1. ПК5.1. 32, У2, П1 33, У3, П2
Раздел 4.Варочное оборудование				
Тема 4.1 1.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной	Письменная работа №2 Устный опрос Практическое занятие 4 Тестирование. Самостоятельная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2	зачетная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2

эксплуатации. 2.Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				
Раздел 5 Жарочное оборудование				
Тема 5.1 1.Классификация жарочного оборудования. 2.Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила безопасной эксплуатации	Письменная работа №2 Устный опрос Практическое занятие 5Тестирование. Самостоятельная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2	зачетная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2
Раздел 6 Универсальное и водогрейное оборудование				
Тема 6.1 1.Универсальное тепловое оборудование. Устройство и принцип действия. 2.Назначение и устройство водогрейное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	Письменная работа №2 Устный опрос Практическое занятие 6Тестирование. Самостоятельная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2	зачетная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2
Раздел 7.Оборудование для раздачи пищи				
Тема 7.1 1.Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	Письменная работа №3 Устный опрос Практическое занятие 7Тестирование. Самостоятельная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2	зачетная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2
Раздел 8Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины				
Тема 8.1 1.Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. 2.Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). 3.Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	Письменная работа №3 Устный опрос Практическое занятие 8Тестирование Самостоятельная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2	зачетная работа	ПК4.1 ПК5.1 32, У2, П1 33, У3, П2
Раздел 9Весоизмерительное оборудование				
Тема 9.1 Классификация	Письменная работа №3 Устный опрос	ПК4.1 ПК5.1	зачетная работа	ПК4.1 ПК5.1

весомизмерительного оборудования. Виды и характеристика.	Практическое занятие 9Тестирование. Самостоятельная работа	32, У2, П1 33, У3, П2		32, У2, П1 33, У3, П2
--	--	--------------------------	--	--------------------------

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 3.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Какая деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки?

- А - рабочая камера;
- Б - станина;
- В - рабочий орган;
- Г - корпус машины

Задание № 2. Какое устройство применяют для тонкого нарезания гастрономических продуктов называют:

- А - измельчитель;
- Б - волчок;
- В - слайсер;
- Г – гомогенизатор

Задание № 3. Соотнесите понятия:

- | | |
|--|-----------------------------|
| А - Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира | 1 - шкаф жарочный |
| Б–Оборудование для обжаривания котлет | 2 - сковорода электрическая |
| В – оборудование для запекания | 3 - пароварочный аппарат. |
| Г – оборудование для варки на пару | 4 – фритюрница |

Задание № 4. Соотнесите понятия:

- | | |
|------------------|--|
| А-смесительные; | 1.используют машины для обработки овощей и картофеля |
| Б - взбивальные; | 2.для обработки мяса и рыбы |
| В-измельчители; | 3.для приготовления кондитерских изделий |
| Г- резательные | 4.для замеса теста |

Задание № 5. Выберите правильную последовательность операций при первичной обработке рыбы:

- А -удаление чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение;
- Б - разделка, пластование, удаление голов;
- В –удаление голов, промывание, потрошение;
- Г- пластование, разделка, потрошение, размораживание

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какие опасные и вредные факторы встречаются на предприятиях общественного питания?

Задание № 2. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест?

Задание № 3. Универсальные приводы (УП). Назначение, принципы устройства

Задание № 4. Дополните ответ: к оборудованию для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства относятся -

Задание № 5. Дополните ответ: Посудомоечные машины предназначены для ...

Формируемая компетенция: ПК 4.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Каким рабочим органом снабжена кофеварка, который регулирует автоматически температуру готового напитка?

- А - Реле

- Б - Терморегулятор
- В - Датчик уровня
- Г - Пускатель

Задание № 2. Как называется замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом?

- А - парогенератор
- Б - облицовка
- В - теплоизоляция
- Г - пароводяная рубашка

Задание № 3. Соотнесите понятия:

- | | |
|---|------------|
| А - Основным рабочим инструментом рыбоочистительной машины является | 1. Шнек |
| Б - Основным рабочим инструментом мясорубки является | 2. Скребок |
| В - Основным рабочим инструментом слайсера является | 3. Тэны |
| Г - Основным рабочим инструментом котла являются | 4. Нож |

Задание № 4. Соотнесите понятия:

- | | |
|--|-----------------------------|
| А - Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира | 1 - шкаф жарочный |
| Б - Оборудование для обжаривания котлет | 2 - сковорода электрическая |
| В - оборудование для запекания | 3 - пароварочный аппарат. |
| Г - оборудование для варки на пару | 4 - фритюрница |

Задание 5. Установите правильную последовательность процессов очистки картофеля

- А – инспекция, мойка, очистка, калибровка
- Б – калибровка, очистка, мойка, инспекция
- В – инспекция, мойка, калибровка, очистка
- Г - мойка, калибровка, инспекция, очистка

Перечень заданий открытого типа

- Задание № 1. Для чего предназначен датчик сухого хода в парогенераторе?
- Задание № 2. Какие машины используют для обработки рыбы?
- Задание № 3. Для чего предназначен пароконвектомат?
- Задание № 4. Дополните определение: автомат пельменный представляет собой ...
- Задание № 5. Дополните определение: пищеварочные котлы предназначены для ...

Формируемая компетенция: ПК 5.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Какие материалы применяют для изготовления пищевого оборудования?

- А - стали с добавками хрома и никеля, керамика;
- Б - любые марки стали, чугун;
- В - алюминий, углеродистые стали
- Г - все ответы верны

Задание № 2. Как классифицируются весоизмерительные устройства по способу уравнивания груза?

- А - рычажные, электромеханические и пружинные;
- Б - на уравниваемые силой тяжести груза с помощью рычага или системы рычагов;
- В - пружинные и циферблатные;
- Г - напольные и настольные

Задание № 3. Соотнесите понятия:

- | | |
|--|-----------------------------|
| А - Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира | 1 - шкаф жарочный |
| Б - Оборудование для обжаривания котлет | 2 - сковорода электрическая |
| В - оборудование для запекания | 3 - пароварочный аппарат |
| Г - оборудование для варки на пару | 4 - фритюрница |

Задание № 4. Соотнесите понятия:

- | | |
|--|--|
| А –мармит предназначен | 1. для выпечки изделий |
| Б–шкаф жарочный предназначен
состоянии первых и вторых блюд | 2. для кратковременного хранения в горячем |
| В –модульные шкафы, полки предназначены | 3. для хранения посуды и приборов |
| Г –водогрейное оборудование предназначено | 4. для нагрева воды |

Задание № 5. Расположите ответы в правильной последовательности: что нужно сделать при поражении электрическим током?

- А - проверить дыхание
- Б–выйти из зоны поражения
- В - сделать искусственное дыхание
- Г - отключить электрооборудование от сети

Перечень заданий открытого типа

Задания №1. Каковы меры безопасности при эксплуатации электроустановок?

Задания №2. Какое оборудование применяют для удаления механических примесей из муки?

Задания № 3. Какое торгово-холодильное оборудование используют на предприятиях общепита?

Задание №4. Дополните определение: мармиты представляют собой.....

Задание №5. Дополните определение: миксер планетарный.....

**4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ
Формируемая компетенция: ПК 3.1**

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. К какому производственному помещению предприятий общественного питания относятся горячий и холодный цеха?

- А - заготовочные;
- Б-доготовочные;
- В-подсобные;
- Г-вспомогательные

Задание № 2. Какие требования предъявляют к материалам, из которых изготавливают машины?

- А-красивые по внешнему виду, хорошо очищаются от остатков пищи, не быть ядовитыми;
- Б- нейтральны к продуктам и моющим средствам, не подвергаются коррозии, не оказывать вредного воздействия на организм человека и на обрабатываемые продукты, хорошо очищаться от остатков пищи;
- В-не изменять цвет, вкус и запах продуктов, а остальное не важно;
- Г- хорошо очищаться от остатков пищи

Задание №3. Какая деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки?

- А - рабочая камера;
- Б - станина;
- В - рабочий орган;
- Г - корпус машины

Задание № 4. Какое устройство применяют для тонкого нарезания гастрономических продуктов называют:

- А - измельчитель;
- Б - волчок;
- В - слайсер;
- Г –гомогенизатор

Задание № 5. В каких цехах предприятий общественного питания используются универсальные приводы:

- А - мясном;
- Б - овощном;
- В - кондитерском;
- Г - все ответы верны

Задание №6. Какой параметр технологического процесса измеряют манометром?

- А – температуру
- Б – давление

В – скорость
Г - продолжительность

Задание № 7. Соотнесите понятия:

А-смесительные;
Б - взбивальные;
В-измельчители;
Г- резательные

1.используют машины для обработки овощей и картофеля
2.для обработки мяса и рыбы
3.для приготовления кондитерских изделий
4.для замеса теста

Задание № 8. Соотнесите понятия:

А-автоматическая машина 1. загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром
Б - полуавтоматическая машина 2.основные технологические операции выполняются машиной
В - неавтоматическая машина 3.все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной

Задание № 9.Выберите правильную последовательность операций при первичной обработке рыбы:

А -удаление чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение;
Б - разделка, пластование, удаление голов;
В –удаление голов, промывание, потрошение;
Г- пластование, разделка, потрошение, размораживание

Задание № 10.Выберите правильную последовательность операций при механической обработке клубнеплодов и корнеплодов:

А – сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;
Б -сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка;
В -мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
Г - мытьё, очистка, нарезка, нарезка, сортировка

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. По каким принципам осуществляется организация производства предприятий общественного питания?

Задание № 2.Какие требования предъявляются к организации рабочих мест?

Задание № 3.Приведите функциональную классификацию оборудования предприятий общественного питания

Задание № 4.Какие опасные и вредные факторы встречаются на предприятиях общественного питания?

Задание № 5. Универсальные приводы (УП). Назначение, принципы устройства

Задание № 6.Перечислите оборудование для обработки зелени, ягод отечественного и зарубежного производства

Задание № 7. Какую функцию выполняют картофелеочистительные машины?

Задание № 8. Какую функцию выполняют овощерезательные машины?

Задание № 9. Дополните ответ: посудомоечные машины предназначены для ...

Задание № 10. Дополните ответ: к оборудованию для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства относятся -

Формируемая компетенция: ПК 4.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1.Поясните деление овощерезок в зависимости от устройства и движения рабочих органов:

А - дисковые и роторные;
Б - механические и автоматические
В - с вращающимися ножами и без;
Г - универсальные и специализированные

Задание № 2.Поясните деление оборудования по технологическому назначению:

А - универсальное (секционные кухонные и комбинированные электрические плиты) и специализированное.

- Б - работающее под давлением и под вакуумом
- В - механическое и электрическое
- Г - плиты, жарочные шкафы и котлы

Задание № 3. Каким рабочим органом снабжена кофеварка, который регулирует автоматически температуру готового напитка?

- А - Реле
- Б - Терморегулятор
- В - Датчик уровня
- Г - Пускатель

Задание № 4. Как называется замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом?

- А - парогенератор
- Б - облицовка
- В - теплоизоляция
- Г - пароводяная рубашка

Задание № 5. Какое оборудование относится к универсальному водогрейному?

- А - автоклавы
- Б - пищеварочные котлы
- В - кипяtilьники, водонагреватели
- Г –электрокофеварки

Задание № 6. Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:

- А - глазомерная проверка заземления и электропроводки
- Б - включение
- В - нагрев
- Г - санитарная обработка
- Д - технологическое использование
- Е - выключение

Задание № 7. Соотнесите понятия:

- А - Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира
- Б –Оборудование для обжаривания котлет
- В – оборудование для запекания
- Г – оборудование для варки на пару
- 1 - шкаф жарочный
- 2 - сковорода электрическая
- 3 - пароварочный аппарат.
- 4 – фритюрница

Задание № 8. Соотнесите понятия:

- А - Основным рабочим инструментом рыбоочистительной машины является
- Б - Основным рабочим инструментом мясорубки является
- В - Основным рабочим инструментом слайсера является
- Г - Основным рабочим инструментом котла являются
- 1. Шнек
- 2. Скребок
- 3. Тэны
- 4. Нож

Задание 9. Установите правильную последовательность процессов очистки картофеля

- А – инспекция, мойка, очистка, калибровка
- Б – калибровка, очистка, мойка, инспекция
- В – инспекция, мойка, калибровка, очистка
- Г - мойка, калибровка, инспекция, очистка

Задание 10. Расположите в правильной последовательности действия по окончании работы соковыжималки МСЗ-40:

- А –разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта
- Б–выключают привод; разбирают сменный механизм; очищают от остатков продукта промывают горячей водой; просушивают;
- В–разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта
- Г –разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта

Д- разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта

Перечень заданий открытого типа

- Задание № 1. Поясните правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования
Задание № 2. Какие машины используют для обработки рыбы?
Задание № 3. Перечислите тепловое оборудование, используемое на предприятиях питания
Задание № 4. Для чего предназначен датчик сухого хода в парогенераторе?
Задание № 5. Для чего предназначен пароконвектомат?
Задание № 6. Какие виды тепловой обработки осуществляют в жарочном оборудовании?
Задание № 7. Для чего предназначено универсальное и водогрейное оборудование?
Задание № 8. Приведите классификацию электрокофеварок
Задание № 9. Дополните определение: пищеварочные котлы предназначены для ...
Задание № 10. Дополните определение: автомат пельменный представляет собой ...

Формируемая компетенция: ПК 5.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Каким прибором регулируют температуру в тепловых шкафах?

- А - манометр
- Б - терморегулятор
- В - поплавков
- Г - реле

Задание № 2. Для чего предназначено жарочное оборудование?

- А - для тепловой обработки овощей
- Б - для запекания и обжаривания продуктов
- В - для создания румяной корочки на продукте
- Г - все ответы верны

Задание № 3. Какие материалы применяют для изготовления пищевого оборудования?

- А - углеродистые и нержавеющей стали, титан и его сплавы, медь и ее сплавы, алюминий и его сплавы и др.), неметаллические материалы
- Б - любые марки стали, чугун;
- В - алюминий, углеродистые стали
- Г - все ответы верны

Задание № 4. Как классифицируются весоизмерительные устройства по способу уравнивания груза?

- А - рычажные, электромеханические и пружинные;
- Б - на уравниваемые силой тяжести груза с помощью рычага или системы рычагов;
- В - пружинные и циферблатные;
- Г - напольные и настольные

Задание № 5. Какими конструктивными элементами оборудованы машины для просеивания и очистки муки?

- А - рыхлителями;
- Б - исполнительными механизмами;
- В - магнитными ловушками;
- Г - набором сит

Задание № 6. Каким оборудованием комплектуется раздаточная линия?

- А - тепловой шкаф
- Б - мармиты
- В - овощерезательная машина
- Г - слайсер

Задание № 7. Соотнесите понятия:

А - мармит предназначен

1. для выпечки изделий

Б–шкаф жарочный предназначен состоянии первых и вторых блюд	2.для кратковременного хранения в горячем
В –модульные шкафы, полки предназначены	3.для хранения посуды и приборов
Г –водогрейное оборудование предназначено	4.для нагрева воды

Задание № 8. Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:

- А. естественное охлаждение 1. получают более низкие температуры
 Б. искусственное охлаждение 2. температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды

Задание № 9. Расположите ответы в правильной последовательности: что нужно сделать при поражении электрическим током?

- А - проверить дыхание
 Б–выйти из зоны поражения
 В - сделать искусственное дыхание
 Г - отключить электрооборудование от сети

Задание №10. Расположите в правильной последовательности действия по окончании работы соковыжималки МСЗ-40:

- А –разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают;
 Б–выключают привод; разбирают сменный механизм; очищают от остатков продукта; промывают горячей водой; просушивают;
 В–очищают от остатков продукта; промывают горячей водой; просушивают;
 Г –выключают привод; очищают от остатков продукта; промывают горячей водой; просушивают;

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Какими показателями характеризуют техническую характеристику машин?

Задания №2. Какое оборудование применяют для удаления механических примесей из муки?

Задания №3. Из каких основных узлов состоят оборудования для замеса теста?

Задания №4. Каковы меры безопасности при эксплуатации электроустановок?

Задания № 5. Какое торгово-холодильное оборудование используют на предприятиях общепита?

Задания №6. Каковы правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования?

Задания №7. Приведите классификацию весоизмерительного оборудования.

Задание № 8. Приведите правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.

Задания №9. Дополните определение: миксер планетарный

№10. Дополните определение: мармиты представляют собой ...

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 3.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	В
	№ 3	А-4; Б-2; В-1; Г-3.
	№ 4	А-4; Б-3; В-2; Г-1.
	№ 5	А
	Задания открытого типа	
	№ 1	физические, химические и биологические вредные факторы
	№ 2	рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса и могут быть специализированными и универсальными.
	№ 3	совокупность механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов
	№ 4	мясорыхлитель; фаршемешалка; мясорубка; рыбоочиститель
№ 5	для мытья посуды и столовых приборов	
ПК 4.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	Г
	№ 3	А-2; Б-1; В-4; Г-3
	№ 4	А-4; Б-2; В-1; Г-3
	№ 5	В
	Задания открытого типа	
	№ 1	для контроля уровня воды
	№ 2	рыбоочистительные и рыботорзделочные машины
	№ 3	для тепловой обработки продуктов в среде пара
	№ 4	устройство, предназначенное для формовки изделий из теста с начинками
№ 5	приготовления первых и третьих блюд, гарниров, бульонов, напитков	
ПК 5.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	А-4; Б-2; В-1; Г-3
	№ 4	1-Б; 2-А; 3-В; 4-Г
	№ 5	Г, Б, А, В
	Задания открытого типа	
	№ 1	наличие ограждений, заземления, правильность установки рабочих органов
	№ 2	просеиватели
	№ 3	холодильные камеры, шкафы, прилавки, витрины, бонеты, морозильники, льдогенераторы
	№ 4	гастроёмкости для кратковременного хранения блюд в подогретом виде
№ 5	это машина для взбивания кондитерских смесей	

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 3.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	Б
	№ 3	В
	№ 4	В
	№ 5	Г
	№ 6	Б
	№ 7	А-4; Б-3; В-2; Г-1
	№ 8	А-3; Б-2; В-1
	№ 9	А
	№ 10	Б
	Задания открытого типа	
	№ 1	организуются производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру
	№ 2	рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса и могут быть специализированными и универсальными.
	№ 3	используется: механическое, тепловое, холодильное, торгово-раздаточное оборудование.
	№ 4	физические, химические и биологические вредные факторы
	№ 5	совокупность механизмов, предназначенных для приведения в действие различных сменных механизмов
	№ 6	центрифуги-сушилки для зелени, моечные устройства
	№ 7	устройство для очистки от кожуры картофеля
	№ 8	применяются для нарезания сырых и вареных овощей
№ 9	для мытья посуды и столовых приборов	
№ 10	мясорыхлитель, фаршемешалка; размолочный механизм; рыбоочиститель	
ПК 4.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	Г
	№ 5	В
	№ 6	А, Б, В, Д, Е, Г
	№ 7	А-4, Б-2, В-1, Г-3
	№ 8	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В
	№ 9	В
	№ 10	Б
	Задания открытого типа	
	№ 1	не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки, контролировать давление и температуру, не охлаждать нагретую поверхность плит водой.
	№ 2	рыбоочистительные и рыботорделочные машины
	№ 3	по способу обогрева, назначению, источнику тепла
	№ 4	для контроля уровня воды
	№ 5	для тепловой обработки продуктов в среде пара
	№ 6	запекание, жарение, тушение
	№ 7	для приготовления кипятка
	№ 8	делятся на полуавтоматические, автоматические и суперавтоматические кофемашины.
№ 9	приготовления первых и третьих блюд, гарниров, бульонов, напитков	

	№ 10	устройство, предназначенное для формовки изделий из теста с начинками.
ПК 5.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	Б
	№ 2	Б
	№ 3	А
	№ 4	А
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г
	№ 8	А-2; Б-1
	№ 9	Г, Б, А, В
	№ 10	Б
	Задания открытого типа	
	№ 1	производительностью, мощностью электродвигателя, габаритами
	№ 2	просеиватели
	№ 3	станина, приводная головка, месильный орган, дежа
	№ 4	наличие ограждений, заземления, правильность установки рабочих органов
	№ 5	холодильные камеры, шкафы, прилавки, витрины, бонеты, морозильники, льдогенераторы
	№ 6	устанавливают в сухих, холодных местах помещения без вибрации
	№ 7	их разделяют на рычажные, электромеханические и пружинные.
	№ 8	проверка исправности оборудования, показаний приборов
№ 9	это машина для взбивания кондитерских смесей	
№ 10	гастроёмкости для кратковременного хранения блюд в подогретом виде	

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.