

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef98

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения

очная

2024 год

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания».

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

умения:

У.1 – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У.2 – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

У.3 – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У.4 – оценивать эффективность использования оборудования;

У.5 – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У.6 – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

У.7 – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У.8 – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

знания:

З.1 – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З.2 – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3 – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

3.4 – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.5 – методики расчета производительности технологического оборудования;

3.6 – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

3.7 – правила электробезопасности, пожарной безопасности;

3.8 – правила охраны труда в организациях питания.

общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональные компетенции:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 Виды технического оснащения организаций общественного питания.	Практическое занятие № 1 Значение дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса. Классификация механического оборудования по назначению. Машины для обработки	У1, У2 31, 32, 37 ОК 1, ОК 2, ОК 5	Контрольная работа Дифференцированный зачет	У.1-У.5 3.1-3.15 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.

	овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, муки и теста, виды, назначение, устройство, принцип действия.			
Тема 1.2. Оборудование для подготовки сырья к производству.	Практическое занятие № 2 Классификация механического оборудования по назначению. Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, муки и теста, виды, назначение, устройство, принцип действия. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	У1, У2, У5 31, 32, 33, 37 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.		
Тема 1.3. Оборудование для получения готовой продукции.	Практические занятия № 3 Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное,	У1, У2, У5 31, 32, 33, 37 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 2.1.		

	водогрейное оборудование.			
Тема 1.4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.	Практические занятия № 4 Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки пищевой продукции.	У1, У2, У5 31, 32, 33, 37 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 3.1.		
Тема 1.5. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Практические занятия № 5 Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.	У1, У2, У5 31, 32, 33, 37 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7.		
Тема 1.6. Механическое оборудование.	Практические занятия № 6 Машины для обработки овощей, картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, способы установки, степени автоматизации и механизации. Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	У1, У2, У5 31, 32, 33, 37 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Раздел 2. Охрана труда.				
Тема 2.1. Сроки хранения	Практические занятия № 7	У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7,		

полуфабрикатов и кулинарных изделий	Подготовка к работе машин для обработки продуктов, эксплуатация их с соблюдением правил техники безопасности, подбор оборудования по эксплуатационным характеристикам.	3.9 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7.		
Тема 2.2. Введение в охрану труда.	Практические занятия № 8 Основные понятия в области охраны труда. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.3. Нормативно-правовая база охраны труда.	Практические занятия № 9 Обеспечение нормативно-правовой базы охраны труда. Государственное управление охраной труда. Требования охраны труда. Законодательство Российской Федерации об охране труда Условия перехода России к устойчивому развитию. Концепция экологической безопасности РФ.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.4. Обеспечение	Практические занятия № 10	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7,		

охраны труда.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Государственное управление охраной труда Полномочия органов местного самоуправления.	3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.5 Организация охраны труда на предприятиях.	Практические занятия № 11 Служба охраны труда на предприятии, назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.6 Условия труда в предприятиях общественного питания.	Практические занятия № 12 Основные понятия: условия труда,	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10		

	производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.7 Производственный травматизм.	Практические занятия № 13 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины, их анализ: непроизводственные, производственные факторы в предприятии общественного питания. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		

	несчастными случаями.			
Тема 2.8 Электробезопасность.	Практические занятия № 14 Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы влияющие на тяжесть электротравм.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.9 Пожарная безопасность.	Практические занятия № 15 Пожарная безопасность: понятия, последствия не соблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила пожарной безопасности. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СанПин 21-61-97). Правила пожарной безопасности в РФ.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 2.10 Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию.	Практические занятия № 16 Нормативная база: стандарты ССБТ, правила эксплуатации по технике безопасности. Общие	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6.		

	требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (тк материалам, конструкции, эксплуатации, элементы защиты, монтажу и т.д.) Эксплуатация торговых автоматов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
--	--	--------------------------------------	--	--

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

Вопросы для собеседования

Тема 7. Весоизмерительное оборудование

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
2. Общие правила эксплуатации оборудования.

Тема 8. Контрольно-кассовые машины

1. Классификация оборудования по назначению.
2. Виды, назначение, устройство, принцип действия.

Тема 9. Тепловое оборудование.

1. Классификация механического оборудования по назначению.
2. Виды, назначение, устройство, принцип действия.

Тема 19. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию.

1. Нормативная база правила эксплуатации по технике безопасности.
2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Комплект заданий для контрольного среза

Контрольный срез № 1.

3 семестр

1 вариант.

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
2. Общие правила эксплуатации механического оборудования.
3. Устройство универсального привода ПУ-0,6
4. Основные требования техники безопасности по эксплуатации оборудования ПОП.

5. Электроконтактный манометр.

2 вариант.

1. Общие правила эксплуатации механического оборудования.
2. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
3. Правила эксплуатации ПУ-0,6 универсального привода.
4. Устройство картофелеочистительной машины МОК-16. Назначение.
5. Правила техники безопасности при работе с картофелеочистительной машиной МОК-16.

Контрольный срез № 2

4 семестр

1 вариант.

1. Оборудование для сервисной и реализации продуктов питания.
2. Механическое оборудование.
3. Весоизмерительное оборудование.
4. Контрольно-кассовые машины.
5. Тепловое оборудование.

2 вариант.

1. Универсальный привод. Назначение.
2. Организация охраны труда в предприятиях ОП.
3. Механическое оборудование.
4. Технологический процесс механической обработки овощей.
5. Оборудование для получения готовой продукции.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 1. Виды технического оснащения организаций общественного питания.

Вариант 1

Задание 1 Значение дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса.

Задание 2 Классификация механического оборудования по назначению.

Вариант 2

Задание 1 Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, принцип действия.

Задание 2 Машины для обработки муки и теста, виды, назначение, устройство, принцип действия.

Тема 7. Весоизмерительное оборудование

Вариант 1

Задание 1 Весоизмерительное оборудование: классификация, виды.

Задание 2 Весоизмерительное оборудование: назначение, устройство.

Вариант 2

Задание 1 Весоизмерительное оборудование: правила эксплуатации, метрологические.

Задание 2 Весоизмерительное оборудование: эксплуатационные требования, предъявляемые весам.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего

объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки
(Не предусмотрены - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета)

Фонд тестовых заданий

1. Для обработки овощей и картофеля используют машины:

- А. сортировочные
- Б. взбивальные
- В. очистительные
- Г. резательные

2. Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами:

- А. станина
- Б. корпус машины
- В. рабочая камера
- Г. электродвигатель

3. Соотнесите понятия:

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

4. Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности? (выберете несколько правильных ответов)

- А. неисправен электродвигатель
- Б. на нож налип мякиш хлеба
- В. затупился дисковый нож
- Г. неисправен пульт управления

5. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению:

1. Мясорыхлительная машина	А. МФК-2240
2. Картофелеочистительная машина	Б. МРМ-15
3. Котлетоформовочная машина	В. МОК-250
4. Тестораскаточная машина	Г. МРТ-60М

6. Прилавки и витрины предназначены:

- А. для хранения рабочего запаса продуктов
- Б. для демонстрации продуктов
- В. для замороженных продуктов
- Г. для хранения продуктов в течение нескольких дней

7. Раздаточная линия комплектуется оборудованием:

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

8. Мармит - это оборудование:

- А. для выпечки изделий
- Б. для хранения посуды и приборов
- В. оборудование для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
- Г. для нагрева воды

9. Соотнесите виды охлаждения и их характеристики:

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

10. Для обработки муки и теста используют машины:

- А. очистительные
- Б. тестомесильные
- В. просеиватели
- Г. протирачные

11. Соотнесите понятия:

1. оборудование с непосредственным обогревом	А. передача теплоты через разделительную стенку (плита)
2. оборудование с косвенным обогревом	Б. передача теплоты через промежуточную среду (пароводяная рубашка)

12. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению:

1. Просеивательная машина	А. ТММ-1
2. Тестомесильная машина	Б. МПМ-800
3. Тестораскаточная машина	В. МВ-35М
4. Взбивальная машина	Г. МРТ-60М

13. По технологическому назначению тепловое оборудование подразделяется (выберете несколько вариантов ответов):

- А. электрическое
- Б. универсальное
- В. газовое
- Г. специализированное

14. Установите правильную последовательность технологических процессов кулинарной подготовки овощей:

- А. Нарезка
- Б. Мойка

В. Чистка

15. Установите правильную последовательность применения оборудования:

А. Тепловое

Б. Механическое

В. Холодильное

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту за 100% правильных ответов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту за 75 - 99% правильных ответов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за 50 - 75% правильных ответов;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за менее 50% правильных ответов.