



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ


Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации по дисциплине
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.ОП.13.ФОС


РАЗРАБОТЧИК Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ 2022


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.2/27

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ОП.13 «Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.3/27

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения.	10
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА.....	21
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену.....	23
2.2 Перечень практических заданий для подготовки к экзамену.....	26

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.4/27

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.13 Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте.

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

- 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.

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.5/27

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 рецептов 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

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.6/27

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 различного 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.

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.7/27

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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

-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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.8/27

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 языке.


ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:


В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами ;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.9/27


- структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему;
- ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- особые условия хранения продуктов на водном транспорте;
- принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.10/27

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения.


Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, во время выполнения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестации.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
<ul style="list-style-type: none"> 3.1 структуру производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Текущий контроль: - устный опрос; -письменный опрос; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – -экзамен.	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - продемонстрировать знания в структуре производства; -объяснить выбор решений по организации производства с учетом нормативно-правового регулирования; -дать определение значимости использованной НТД

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.11/27


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> 3.2 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;	Способен: -объяснить выбор решений по организации собственной деятельности (или бездеятельности); -назвать основные нормативные акты, регламентирующие уровень безопасности труда;
<ul style="list-style-type: none"> 3.3 технику безопасности, охрану труда, пожарную безопасность и охрану окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - перечислить основные виды технологического оборудования, их назначение, устройство и принцип действия; - объяснить соответствие видов оборудования и инвентаря технологическому процессу, - перечислить требования правил ТБ, охраны труда, пожарной безопасности при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях; - продемонстрировать владение нормативными документами

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.12/27


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<p>●3.4 порядок хранения и использования средств кол лективной и индивидуальной защиты;</p>	<p>ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11</p>	<p>Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен</p>	<p>-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.</p>	<p>Способен: -дать классификацию основным средствам коллективной и индивидуальной защиты; - продемонстрировать соответствие порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты требованиям НТД; - продемонстрировать владение нормативными документами</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.13/27


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> 3.5 порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - продемонстрировать знания основных средств при оказании первой медицинской помощи пострадавшему; - продемонстрировать знания основных приемов оказания первой медицинской помощи пострадавшему; -объяснить выбор решений по порядку оказания первой медицинской помощи пострадавшему
<ul style="list-style-type: none"> 3.6 ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	Способен: -объяснить выбор решений по ассортименту кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; -назвать основные нормативные акты, регламентирующие ассортимент кулинарной продукции;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.14/27


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> 3.7 особые условия хранения продуктов на водном транспорте; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - перечислить основные особые условия хранения продуктов на водном транспорте; -объяснить выбор решений по температурному режиму хранения, - перечислить правила складирования продуктов, - продемонстрировать соответствие особых условий хранения требованиям НТД
<ul style="list-style-type: none"> 3.8 принципы и методы организации производства готовой продукции на водном транспорте; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -объяснить выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД; -назвать основные нормативные акты, регламентирующие использование торгового технологического оборудования

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.15/27

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> 3.9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -перечислить основные виды технологического оборудования, их назначение, устройство и принцип действия ; -объяснить соответствие видов оборудования и инвентаря технологическому процессу, - перечислить требования правил ТБ ; -продемонстрировать владение нормативными документами при приготовлении кулинарных изделий
<ul style="list-style-type: none"> 3.10 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - перечислить основные принципы презентации кулинарной продукции ; -объяснить соответствие видов презентации технологическому процессу, -продемонстрировать владение нормативными документами при организации презентации изделий

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.16/27

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> 3.11 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1 -устный опрос по вопросам ПР №1-13 -тестовый опрос по вопросам Промежуточная аттестация – экзамен	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -дать классификацию основным методам контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий -перечислить методы контроля безопасности продуктов; - продемонстрировать соответствие методов контроля продукции требованиям НТД
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
<ul style="list-style-type: none"> У.1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами и использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	планирование деятельности по выявлению опасных и вредных производственных факторов и рисков; -применение средств коллективной и индивидуальной защиты в профессиональной деятельности; -оценка результата профессиональной деятельности.	Способен: -выявлять опасные и вредные производственные факторы; - осуществлять выбор решений по использованию средств защиты; ---давать оценку результата организации процесса

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.17/27


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> У.2 соблюдать требования охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды в процессе приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	-соблюдение требований охраны труда в процессе приготовления изделий; - точность соблюдения требований в процессе приготовления изделий; -оценка результата; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Способен определять: - назначение документации и основные виды; -взаимосвязь требований охраны труда и техники безопасности и охраны водной среды с организацией технологического процесса ----давать оценку результата выполненных операций
<ul style="list-style-type: none"> У.3 оценивать состояние пострадавшего, применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	-планирование действий при оказании первой медицинской помощи пострадавшим; -выполнение последовательности применения средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим; -соблюдение правил ТБ; --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата.	Способен: -эффективно оценивать состояние пострадавшего; -применять средства оказания первой медицинской помощи пострадавшим; ----давать оценку результата выполненных операций

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.18/27


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> У.4 использовать знания об организации камбузной службы в профессиональной деятельности; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	-соблюдение правил по организации камбузной службы с учетом специфики; - правильность выбора способов организации камбузной службы; --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата .	Способен: - эффективно применять НТД при организации камбузной службы; - осуществлять выбор решений по организации подготовки и приговору; ---давать оценку результата организации процесса
<ul style="list-style-type: none"> У. 5 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	-соблюдение правил использования средств коллективной и индивидуальной защиты в процессе трудовой деятельности; --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата .	Способен: - эффективно применять средства коллективной и индивидуальной защиты ; -соблюдать основные правила техники безопасности и охраны труда; - осуществлять выбор решений по организации профессиональной деятельности

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.19/27

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> У. 6 принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	-планирование действий при выборе процесса приготовления кулинарных изделий; -подготовка технологического оборудования и инвентаря в целом к работе; -выполнение последовательности технологических операций при работе на оборудовании и инвентаре; -соблюдение правил ТБ	Способен: -эффективно применять знания по организации процесса приготовления продукции; -осуществлять подготовку и эксплуатацию технологического оборудования и инвентаря; -принимать меры по соблюдению технологии приготовления кулинарных изделий; ----давать оценку результата выполненных операций
<ul style="list-style-type: none"> У. 7 проводить расчеты по формулам; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	-соблюдение правил составления производственной программы и других необходимых документов в процессе производственной деятельности; - правильность выбора методов расчетов; --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата .	Способен: -эффективно применять знания расчетов при организации процесса приготовления продукции; --соблюдать расчеты с учетом специфики производственного процесса; --давать оценку результата выполненных операций

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.20/27

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
<ul style="list-style-type: none"> У. 8 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	планирование действий при выборе процесса приготовления кулинарных изделий; -подготовка технологического оборудования и инвентаря в целом к работе; -выполнение последовательности технологических операций при работе на оборудовании и инвентаре; -соблюдение правил ТБ	Способен: -эффективно применять знания по организации процесса приготовления продукции; -осуществлять подготовку и эксплуатацию технологического оборудования и инвентаря; -принимать меры по соблюдению температурного режима при подаче и хранении кулинарной продукции; - эффективно применять НТД при подготовке к презентации блюд ; -соблюдать основные принципы презентации с учетом специфики меню. ----давать оценку результата выполненных операций
<ul style="list-style-type: none"> У. 9 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1; -оценка выполнения и защита практических работ № 1-13; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – экзамен	соблюдение правил технологии приготовления изделий; -правильность выбора безопасного технологического приема приготовления изделий; --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата .	Способен: - эффективно применять НТД при подборе сырья; -соблюдать расчеты с учетом специфики меню. -- пояснить принципы рационального использования сырья в соответствии с ситуацией.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.21/27

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.13 Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте проводится в форме экзамена.

Экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по учебной дисциплине, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (экзамен).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).


Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.13 Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте.

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.22/27

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям,

что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;


б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.23/27

«Хорошо»- ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;


«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Основные понятия и определения в области водного транспорта.

2. Виды НТД, регламентирующие деятельность предприятий общественного

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.24/27

питания на водном транспорте.

3. Основные классы и типы предприятий общественного питания на водном транспорте.

4. Состав и планировка предприятий общественного питания на водном транспорте.

5. Организация снабжения предприятий общественного питания на водном транспорте. Источники снабжения, поставщики. Формы доставки. Приемка продуктов

6. Требования к рабочему месту судового повара.

7. Общие требования к производственным помещениям предприятий общественного питания на водном транспорте.

8. Особенности организация обслуживания экипажей судов на водном транспорте.

9. Ассортимент сложной кулинарной продукции и мучных изделий предприятий общественного питания на водном транспорте.

10. Основы меню для предприятий общественного питания на водном транспорте.

11. Режим составления суточных рационов. Рациональное питание.

12. Классификация оборудования для ПОП на водном транспорте.

13. Современные виды используемого оборудования камбузов, провизионных и торговых помещений.

14. Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования и жарочных шкафов. Техника безопасности.

15. Классификация судов. Конструкция судна.


16. Организация службы на судах.

17. Правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях.

18. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий ПОП водного транспорта.

19. Современные технологические приемы приготовления кулинарных изделий, блюд и мучных кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и хлеба ПОП водного транспорта.

20. Профессиональные вредности, производственный травматизм при работе

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.25/27

ПОП водного транспорта.

21.Оказание доврачебной помощи пострадавшим на водном транспорте.

22.Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей ПОП на водном транспорте.

23.Санитарные требования к устройству и содержанию камбузов и предприятий общественного питания, к оборудованию, к инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

24.Оценка качества и безопасности готовой продукции и полуфабрикатов различными способами ПОП водного транспорта.

25. Принципы и правила составления производственной программы ПОП водного транспорта.

26.Санитарные требования к оборудованию, к инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов предприятий общественного питания.

27.Правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе на водном транспорте в штормовых условиях.

28. Основы безопасности труда. Пожарная защита.

29. Действия по выживанию на море в экстремальных условиях.

30.Современные технологические приемы приготовления кулинарных изделий, блюд ПОП водного транспорта.

31.Производственный травматизм при работе ПОП водного транспорта.


32.Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.

33.Безопасность продуктов, используемых для процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.

34. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции ПОП водного транспорта. Требования к оформлению и подаче.

35.Правила эксплуатации холодильного оборудования. Техника безопасности.

36.Технология приготовления первых блюд ПОП водного транспорта.Требования к оформлению и подаче

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.26/27

37.Технология приготовления вторых блюд ПОП водного транспорта. Требования к оформлению и подаче

38.Рациональное питание при организации камбузной службы на водном транспорте.

39. Особенность национальных кухонь разных народов.

40.Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

41. Основные признаки травм и терминальных состояний.

42. Порядок, основные средства и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему.

43.Структура производства, в том числе ее нормативно-правовое регулирование.

44.Характеристика предприятий общественного питания водного транспорта, состав и планировка помещений.

45.Организация снабжения и источники снабжения, формы доставки и приемки продуктов.

46. Правила варки бульона мясокостного.

47. Правила варки бульона прозрачного.

48. Правила варки бульона коричневого для соуса красного.

49. Правила варки рассыпчатых каш, их хранение.

50. Правила варки макарон для приготовления блюд, требование к качеству.

2.2 Перечень практических заданий для подготовки к экзамену


1. На производство поступила говядина 1 категории в количестве 250 кг. Рассчитайте норму отходов и выход мякоти.

2. На производство поступила баранина 1 категории 120 кг. Определите норму отходов и выход мякоти.

3.Произвести замену 60 яиц меланжем.

4.Рассчитайте норму картофеля для приготовления 100 порций блюда «Суп картофельный с грибами», выход порции 1/500 гр., в марте месяце.

5.Рассчитайте количество сырья для приготовления 80 порций блюда «Щи зеленые с яйцом», выход порции 1/500, в феврале месяце.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.27/27

6. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 60 порций соуса «Соус клюквенный», выход порции 1/50 и рассказать технологию приготовления.

7. Рассчитайте количество сырья для приготовления 50 порций блюда «Крокеты картофельные» в марте месяце.

8. По производственной программе необходимо приготовить 150 порций блюд «Макарон запеченных с сыром». Рассчитайте количество сырья

9. Рассчитайте количество воды и крупы для приготовления 50 порций каши гречневой рассыпчатой, выход порции 1/150.

10. По производственной программе ресторана «Нептун» необходимо приготовить 50 порций блюда «Крокеты картофельные», в марте месяце. Рассчитайте норму картофеля и опишите процесс приготовления блюда.

11. Рассчитайте количество лапши домашней для приготовления 50 порций супа лапша домашняя, выход порции 500 гр .

12. Задача: Рассчитайте норму сырья для приготовления 100 порций блюда «Щи зеленые с яйцом», выход порции 1/500, в марте месяце.

13. На производство поступила говядина 2 категории в количестве 100 кг. Определите нормы отходов и выход мякоти.

14. Определите выход мякоти и количество отходов при поступлении 400 кг баранины 1 категории.

15. Произведите замену грибов в количестве 4 кг 200 гр шампиньонов свежих на грибы белые сушеные.

16. Необходимо приготовить 50 порций каши вязкой пшеничной, выход порции 200 гр. Определите норму крупы и воды.

17. Определите количество сырья по массе брутто для приготовления блюда «Лапшевник с творогом» в количестве 50 порций и дайте рекомендации по приготовлению и подаче