КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе дисциплины)

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.03.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Макарова С.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

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

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств 4
1.1 Область применения фонда оценочных средств 4
1.2 Результаты освоения дисциплины 4
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания 4
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации 6
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании 11

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

1.2 Результаты освоения дисциплины

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

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

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
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 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	***Способен:*** - Выбирать, подготавливать и использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни; - знать классификацию, правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технология; - Полнота знаний о правилах электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с	***Знает:*** - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям	безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ***Умеет:*** - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа;
- билеты для экзамена.

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

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;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность 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 связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

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

Критерии оценивания по учебной дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61- 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к практическим занятиям

Практическое занятие №1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин

Контрольные вопросы

1. Правила безопасности эксплуатации универсальных приводов.
2. Правила безопасности эксплуатации универсальных кухонных машин

Практическое занятие №2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов

Контрольные вопросы

1. Принципиальное устройство картофелеочистительной машины и ее кинематические схемы.

2. Правил безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины.

Практическое занятие №3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы

Контрольные вопросы

1. Правил безопасной эксплуатации мясорубки.

Практическое занятие №4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Контрольные вопросы

1. Принципиальное устройство машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

2. Правила безопасной эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации вакуумных машин.

Практическое занятие №6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации куттера.

Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации машины для просеивания муки.

Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации пищеварочного котла.

Практическое занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования

Контрольные вопросы

1. Как регулируется температура минерального масла в жаровне СКЭ-0,3.
2. Правила безопасной эксплуатации жарочного оборудования

Практическое занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата.

Практическое занятие №11. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Практическое занятие №12. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации капсульной и зерновой кофеварки.

Практическое занятие №13. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Практическое занятие №14. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов

Контрольные вопросы

1. Требования по безопасной эксплуатации перед началом работы.
2. Требования по безопасной эксплуатации во время работы.

3. Требования по безопасной эксплуатации в аварийных ситуациях.

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: 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

Задания открытого типа

1. Нагревательным элементом в пищеварочном котле является …

Ответ: пароварочная рубашка

2. Водонагреватель, мармит, кипятильник относят к … оборудованию

Ответ: тепловому

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 4.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

Задания открытого типа

1. Фризер предназначен для приготовления …

Ответ: мороженного

2. Загрузочное устройством во взбивальной машине.

Ответ: бачок

3. Что является загрузочным устройством в тестомесильной машине?

Ответ: дежа

Образец билетов для экзамена

Федеральное агентство по рыболовству

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_2_

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Основные части машин. Какие металлы используют в производстве машин и какие требования к ним предъявляют?

2. Куттер: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Федеральное агентство по рыболовству

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_15_

ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.

2. Мясорубка МИМ-82: устройство, принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/.