



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

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

**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  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ  
ГОД РАЗРАБОТКИ  
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ

С.С. Макарова  
Н.А. Судьбина  
2021  
2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.03.ФОС	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.2/10

## Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств .....	3
1.1 Область применения фонда оценочных средств.....	3
1.2 Результаты освоения дисциплины.....	3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания .....	3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации.....	5
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании .....	10

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.03.ФОС	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.3/10

## 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
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать, подготавливать и использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни;</li> <li>- знать классификацию, правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям;</li> <li>- Полнота знаний о правилах электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования</li> </ul>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания;</li> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила</li> </ul>
<p><b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>		

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	в соответствии с 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 <b>Умеет:</b> - 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:


- точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.03.ФОС	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.5/10

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 связано 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**

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.03.ФОС	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.7/10

Контрольные вопросы

1. Правила безопасной эксплуатации пищеvarочного 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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.03.ФОС	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.8/10

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: мороженого**

2. Загрузочное устройство 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

<b>КМРК</b>	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.03.ФОС	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.10/10

#### 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 «11» мая 2021 г.

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/.