



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.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


МО-43 02 15-ОП.13.ФОС

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

А.В.Червяковская
Н.А.Судьбина


ГОД РАЗРАБОТКИ

2021

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.2/11

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	6
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование.....	11

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.3/11

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

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

1.2 Результаты освоения дисциплины

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

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

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
<p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Способен: -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</p>	<p>Знает: -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</p>

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



Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	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;	сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей Умеет: -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;

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:


- тестовые задания открытого и закрытого типа.

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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.5/11

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 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»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.6/11

«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 по 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 лабораторным занятиям

Лабораторное занятие № 1. Хлеб и хлебобулочные изделия

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.7/11

Контрольные вопросы

1. Технологический процесс приготовления продуктов питания на водном транспорте с применением специальных способов кулинарной обработки.
2. Произвести рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря для приготовления изделий.

Контрольные вопросы к практическим занятиям

Практическое занятие № 1. Хранение и отпуск продуктов. Сроки хранения

Контрольные вопросы

1. Перечислить отличительные особенности между сроком годности и сроком хранения пищевых продуктов.
2. Назвать правила, которые необходимо соблюдать при транспортировке пищевых продуктов.

Практическое занятие № 2. Решение задач и ситуаций. Работа с нормативными документами

Контрольные вопросы

1. Описать решение ситуации, приведенной на занятии.
2. Перечислить основные этапы при клеймении мяса.

Практическое занятие № 3. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД

Контрольные вопросы


1. Описать принцип расчета необходимого количества скоропортящихся продуктов с учетом норм потребления.
2. Найти объем провизионных кладовых по заданию.

Практическое занятие № 4. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей

Контрольные вопросы

1. Перечислить недостатки и преимущества графиков выхода на работу.
2. Описать методы учета рабочего времени.

Практическое занятие № 5. Основы меню. Режим составления суточных рационов. Рациональное питание

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.8/11

Контрольные вопросы

1. Перечислить обязательные показатели, характеризующие химический состав фактического питания.
2. Составить меню рационального питания

Практическое занятие № 6. Решение задач и ситуаций. Работа с НТД.

Организация обслуживания экипажей судов, особенности питания моряков

Контрольные вопросы

1. Перечислить условия, которые должны соблюдаться в судовых охлаждаемых провизионных кладовых при хранении скоропортящихся и других продуктов.
2. Указать должности, кто несет ответственность за санитарное состояние пищеблока и за общее санитарное состояние всех помещений судна.

Практическое занятие № 7. Правила эксплуатации хлебопекарного оборудования, жарочных шкафов и холодильного оборудования. Техника безопасности

Контрольные вопросы

1. Перечислить действия камбузного персонала уведомленного о приближении шторма.
2. Указать правила, которые надо соблюдать во время посещения рефкамер в тропических условиях плавания.


Практическое занятие № 8. Правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях. Работа с НТД

Контрольные вопросы

1. Перечислить основные правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности на водном транспорте.
2. Описать принципы охраны окружающей среды при работе на водном транспорте, в том числе в штормовых условиях.

Практическое занятие № 9. Работа с НТД по типовым инструкциям охраны труда для работников на транспорте. ПОП

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.9/11

Контрольные вопросы

1. Перечислить общие обязанности членов экипажа.
2. Обязанности заведующего производством.

Практическое занятие № 10. Методические указания по вопросам изучения фактического питания плавсостава на судах и разработке мероприятий по его рационализации. Работа с НТД

Контрольные вопросы

1. Перечислить отличительные особенности между нормами рациона №1 и №2
2. Назвать факторы, от которых зависит ассортимент блюд в меню коллективного питания экипажа.

Практическое занятие № 11. Устав о дисциплине работников морского транспорта. Работа с НТД

Контрольные вопросы

1. Перечислить, что учитывается при определении степени вины работника морского транспорта?
2. Назвать, в каких случаях применяют предупреждение о неполном служебном соответствии.

Практическое занятие № 12. Решение ситуационных задач. Особенности питания в условиях длительного плавания


Контрольные вопросы

1. Перечислить показатели, от которых зависит расход энергии.
2. Особенности питания в условиях длительного плавания

Практическое занятие № 13. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Контрольные вопросы

1. Перечислить документы, которые должен иметь грузоотправитель при перевозке скоропортящихся пищевых грузов.
2. Назвать, что проверяется при обследовании и оценке санитарного состояния помещений и оборудования пищеблока.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.10/11

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.1 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ, РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕНЮ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Задания открытого типа

1. Счет-заявка заверяется судовой печатью и подписывается ... и старшим поваром


Ответ: капитаном

2. Доставляемые на борт судна продукты принимаются по ... и качеству

Ответ: количеству.

Образец билетов для экзамена

Федеральное агентство по рыболовству БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Калининградский морской рыбопромышленный колледж		
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1		
ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ		
<small>наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля</small>		
<p>1. Принципы и правила составления производственной программы ПОП водного транспорта</p> <p>2. Санитарные требования к оборудованию, к инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов предприятий общественного питания.</p> <p>3. Задача: На производство поступила говядина 1 категории в количестве 250 кг. Рассчитайте норму отходов и выход мякоти. Требование к качеству первых блюд – молочных супов.</p>		
Председатель методической комиссии	_____	_____
	подпись	Инициалы, фамилия

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.13.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ВОДНОМ ТРАНСПОРТЕ	С.11/11

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.13 «Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте» 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 .

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/