

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
Саяногорский политехнический техникум
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
протокол № _____ от « ____ » _____ 2023г.

Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП. 01 Техническому оснащению и организации рабочего места

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

Разработчики: преподаватель спец. дисциплин
Щербакова Виктория Афанасьевна,
мастер производственного обучения
Феденева Ирина Николаевна

г. Саяногорск
2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1 Формы и методы оценивания
 - 3.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке
 - 3.3 Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.4 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 3.5 Критерии оценки
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09. Повар кондитер.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированный зачет.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. Повар, кондитер программы учебной дисциплины **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	реализации салатов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

3.1 Формы и методы оценивания

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания
	Промежуточная аттестация
Техническое оснащение и организация рабочего места	дифференцированный зачет

3.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Требования к результатам освоения (должен уметь, знать)	Функциональная принадлежность оценочного средства
Уметь	
– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	<p>Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)»</p> <p>Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)»</p> <p>Практическое занятие «Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)»</p>
– подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	<p>Лабораторные занятия</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы.</p>

<p>– обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Лабораторные занятия</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса, рыбы»</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки муки и приготовления теста»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»</p> <p>«Безопасная эксплуатация взбивальных и тестомесильных машин и механизмов»</p> <p>«Безопасная эксплуатация машины для раскатки теста»</p> <p>«Безопасная эксплуатация холодильного оборудования»</p>
<p>– проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания</p>	<p>Тестирование</p>
<p>Знать</p>	
<p>– характеристики типов предприятий, организаций общественного питания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– учет сырья и готовых изделий на производстве</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>– виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

3.3 Оценка освоения учебной дисциплины

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентации.

3.4 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

- **Дифференцированный зачет**

Форма проведения: *(устная или письменная; если устная: собеседование, по билетам, по перечню вопросов, др.; если письменная: тест, задания на расчеты, выполнение чертежей и др.)*

Условия выполнения

Время выполнения задания:

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Информационные источники:

Пакет материалов для проведения дифференцированного зачета:

1. Перечень вопросов (тем) для собеседования
2. Билеты
3. Тест
4. Практико-ориентированные задания
- 5.....
- 6.....

Раздаточные материалы (если предусмотрен):

- **Экзамен**

Форма проведения:

Условия выполнения

Время выполнения:

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен
(Экзаменационные вопросы): 1....

2....

Практические задания к экзамену:

1....

2....

Комплект билетов.

Образец билета:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией протокол № _____ «_____ 202_ г. Председатель ПЦК _____	БИЛЕТ № 1 Дисциплина:	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР
	Группа: _____ 1 курс, 1 семестр 202_-202_ уч.год	_____

1.

2.

3.

Преподаватель: _____

3.5 Критерии оценки (например):

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем трём вопросам билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех трех вопросов билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по двум вопросам билета, частично решена практико-ориентированная задача.

Отметка «2» - не продемонстрировано владение знаниями и умениями, не решена практико-ориентированная задача.

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- Дезинфицирующие и моющие средства
- Оборудование по профессии Повар
- Рабочие инструменты

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP

2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основные источники для обучающихся:

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд.,– М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2013. – 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд.,. – М.: Академия, 2010. – 64 с

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
3. Профессиональный стандарт «Повар».
4. Профессиональный стандарт «Кондитер»
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/> 3. Пищевое оборудование https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/