

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА»  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»**

3 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:  
председатель Методического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
*О.А. Переверзева*  
протокол МС  
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 215 О/Д от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения  
ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической  
заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*  
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	4
1.1. Область применения.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины ОП. 03Техническое оснащение организаций питания.....	4
2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания .....	7
3. Пакет экзаменатора .....	12
а. Условия.	
б. Критерии оценки.	
Список литературы .....	14

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1 Область применения.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

ФОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме практического задания и двух письменных вопросов.

ФОС разработан в соответствии с образовательной программой по специальности СПО естественнонаучного профиля, рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Область применения фонда оценочных средств: проведение дифференцированного зачёта

### 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **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.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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 языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

### **Профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</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>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>

Форма промежуточной аттестации при освоении ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания - дифференцированный зачет.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Итоговый контроль освоения умений и усвоенных знаний ОП.03 Техническое оснащение организаций питания осуществляется на дифференцированном зачете.

Освобождение преподавателем студента от зачета по учебной дисциплине допускается при соблюдении следующих условий:

- наличия более 50% текущих оценок «отлично»,
- отсутствия пропусков занятий.

Дифференцированный зачет проводится по вариантам с двумя письменными ответами и одним практическим заданием. Каждый обучающийся выполняет один вариант, по содержанию которого можно оценить знания и умения.

## **2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

### **Вариант 1**

#### **Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

#### **Задание 1.**

Виды передач: разновидности, устройство, принцип действия.

#### **Задание 2.**

Универсальный привод: устройство, назначение

#### **Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.

### **Вариант 2**

#### **Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Картофелечистка МОК-125 .устройство, назначение.

**Задание 2.**

Овощерезка МРО 50-200:устройство, форма нарезки.

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.

**Вариант 3**

**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Фаршемешалка МС 8-150: устройство, назначение.

**Задание 2.**

Мясорубка МС 2-70: порядок сборки.

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы

**Вариант 4**

**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Взбивальная машина: устройство, назначение.

**Задание 2.**

Тестомесильная машина ТММ-1М: устройство, назначение



**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для замеса теста.

**Вариант 5****Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Хлеборезательная машина МРХ-200: устройство, назначение.

**Задание 2.**

Слайсер: разновидности, устройство, назначение.

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.

**Вариант 6****Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Классификация машин для упаковки продуктов.

**Задание 2.**

Устройство аппаратов для вакуумирования продуктов.

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.

**Вариант 7****Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Просеиватель МПМ -800: назначение, устройство.

**Задание 2.**

Блендер: устройство, назначение

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

**Вариант 8**

**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Кофемолка: устройство, назначение.

**Задание 2.**

Кофеварка: назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.

**Задание 3.**

Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.

**Вариант 9**

**Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Пароконвектомат: назначение, режимы работы, правила эксплуатации, техника безопасности

**Задание 2.**

Плита электрическая ЭП-4 ЖШ: назначение, устройство

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации варочного и жарочного оборудования.

**Вариант 10****Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Холодильный шкаф: устройство, назначение.

**Задание 2.**

Охлаждаемый прилавок: устройство, назначение

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования

**Вариант 11****Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

Электромармит: назначение, устройство.

**Задание 2.**

Витрина-прилавок: устройство, назначение.

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

**Вариант 12****Инструкция**

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте письменно на теоретический вопрос (Задание №2)

Выполните практическое задание (Задание №3)

Время выполнения заданий – 40 мин.

**Задание 1.**

СВЧ-шкафы: назначение, устройство.

**Задание 2.**

Печи СВЧ: устройство, назначение.

**Задание 3.**

Правила безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.

**3. Пакет экзаменатора**

**А. Условия**

Дифференцированный зачет проводится одновременно для всей группы обучающихся в форме письменного ответа (задание 1 и 2) и практической части (задание 3). Время для выполнения задания до 40 минут.

**Количество вариантов:** 12 вариантов по 3 задания

**Условия выполнения заданий:**

Требования охраны труда: соблюдение санитарных норм и правил пожарной безопасности в учебной аудитории, на рабочем месте обучающегося.

Оснащение: бумага, шариковая ручка, наглядные пособия.

**В. Критерии оценки**

**1. Выполнение задания**

Действия	Выполнил
Ответ на теоретический вопрос 1	2
Ответ на теоретический вопрос 2	2
Выполнение практического задания 3	1
Итоговая оценка	5

**Рекомендации по проведению оценивания**

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и

логически стройно его излагающему, в ответе которого увязывается теория с практикой, правильно обосновывает решение практических задач.

**Оценка «хорошо»** выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, который не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, который знает только основной программный материал, но не усвоил его деталей, допускает в ответе неточности, недостаточно правильно формулирует основные правила, затрудняется в выполнении практических задач.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с затруднениями выполняет практические работы.

## Список литературы:

### Основные источники

1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

### Дополнительные источники

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО/Валентина Михайловна Калинина.-3-е изд., стер.- М.: Изд.центр «Академия», 2004.-432 с.

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)