

Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации

**ПМ.01 Введение технологического процесса производства
продукции общественного питания массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов**

по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания
массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА

Предметом оценки освоения дисциплины являются общие и профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт, способность применять их в практической деятельности и повседневной жизни.

Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Таблица 2

Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки

«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

Материалы текущего контроля успеваемости

Инструкция: прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу на отдельном листе.

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
1. 1 балл	Фрикционная передача в передаточном механизме состоит из двух:	А.Роликов Б.Дисков В.Шестерен
2. 1 балл	Рабочим органом картофелеочистительной машины является:	А.Шнек Б.Конусный диск В.Ножевые колодки
3. 1 балл	Машина МРТ-60 М предназначена для:	А.Раскатки теста Б.Рыхления мяса В.Формовки котлет
4. 1 балл	В пищеварочном котле манометр служит для:	А.Измерения давления в паровой рубашке. Б.Измерения температуры в варочном сосуде В.Измерения атмосферного давления
5. 1 балл	Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом	А.Водогрейное Б.Фритюрницы В.Пароварочные аппараты Г.Плиты Д.Автоклавы
6. 1 балл	Расшифруйте маркировку машины МРО-200	А.Овощерезательная машина Б.Фаршемешалка В. Мясорубка Г.Мясорыхлительная машина
7. 1 балл	Хлеборезательные машины предназначены для:	А.Нарезки хлеба ломтиками Б.Нарезки хлеба соломкой В.Изготовления хлебной крошки

Открытые задания

Инструкция: выполните задания, ответ оформите на листе после закрытых заданий. Мысли выражайте кратко, логично, последовательно.

8. 2 балла	Дайте определение понятия « Машина»?
9. 2 балла	Как называется документ, в котором указывается марка , заводской номер, назначение, краткая характеристика, комплектность и заключение о приемке оборудования?
10. 4 балла	Перечислите основные узлы хлеборезательной машины.
11. 3 балла	Назовите причину, если мясорубка не режет, а давит мясо?
12. 2 балла	С помощью чего производится нагрев секций в жарочном шкафу?
13. 3 балла	Дайте определение понятию «Рабочая камера»
14. 2 балла	Вставьте пропущенное слово или фразу: Плавление-это переход вещества из _____ состояниав _____ ?
15. 2 балла	Расшифруйте: ШЖЭСМ-2К
16. 2 балла	Как называется аппарат, служащий для контроля и автоматического поддержания давления в пароводяной рубашке котла?
17. 4 балла	Назовите причину, если ухудшилось качество нарезания хлеба?
18. 2 балла	Перечислите типы холодильного оборудования по конструкции?
19. 2 балла	Назовите диапазон температур комбинированного режима в пароконвектомате
20. 3 балла	Кто отвечает за технику безопасности на поп?

Эталоны ответов тестового задания

1 вариант

Закрытые задания

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Ответ	А	Б	А	А	Г	А	А

Открытые задания

№ п/п	Решения и указания
8	Совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
9	Паспорт

10	Приемный лоток, точильное приспособление, кнопочный пульт, корпус, загрузочный лоток, механизм резания
11	Неправильно установлены ножи. Ослабло крепление нажимной гайки
12	ТЕНЫ
13	Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами
14	Вставьте пропущенное слово или фразу: Плавление-этопереход вещества из _твердого_ состояниыв жидкое _?
15	Шкаф жарочный электрический секционнo-модулированный,2камеры.
16	Электроконтактный манометр
17	Затупился дисковый нож или на него налип мякиш хлеба
18	Холодильные шкафы, прилавки и витрины, камеры, специализированные автоматы
19	50-280 градусов
20	Руководитель предприятия

Тестовое задание

2вариант

Закрытые задания

Инструкция: прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу на отдельном листе.

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
1. 1 балл	Ременная передача состоит из двух:	А.Катков Б.Дисков В.Шестерен Г.Шкивов
2. 1 балл	Рабочим органом мясорыхлительной машины является:	А.Гребенки Б.Ножи - фрезы В.Дисковый нож
3. 1 балл	Машина МРОВ – 160 предназначена для:	А.Нарезка варенных овощей Б.Нарезка сырых овощей В.Притирания овощей
4. 1 балл	В качестве теплоносителя в мармитах используется:	А.Пар Б.Вода В.Газ
5. 1 балл	К машинам для обработки мяса относятся:	А.Фаршемешалки, мясорыхлители Б.Мясорубки, тестораскаточные машины В.Котлетоформовочные машины, просеиватели
6.	На какие группы в зависимости отношения	А. Машины для нарезки

1 балл	делится механическое оборудование	хлеба и гастрономических продуктов Б. Машины для обработки мяса и рыбы В. Машины для обработки муки и теста Г. Все ответы верны Д. Машины для обработки овощей и картофеля
7. 1 балл	Расшифруйте маркировку машины МРО-200	А. Овощерезательная машина Б. Фаршемешалка В. Мясорубка Г. Мясорыхлительная машина

Открытые задания

Инструкция: выполните задания, ответ оформите на листе после закрытых заданий. Мысли выражайте кратко, логично, последовательно.

8. 2 балла	Что называется универсальным приводом?
9. 2 балла	Как называется документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные изделия, общие сведения, комплектность поставки, гарантийные обязательства, сведения о хранении, приемке и упаковке, список возможных неисправностей в процессе работы и методы их устранения
10. 4 балла	Перечислите основные детали машины для нарезки гастрономических товаров.
11. 3 балла	Назовите причину, если фарш выходит из мясорубки нагретый
12. 2 балла	С помощью чего осуществляется нагрев чаши электросковороды?
13. 3 балла	Дайте определение понятию «Рабочие органы машины»
14. 2 балла	Вставьте пропущенное слово или фразу: «Кипением называется нагрев вещества и переход _____ в пар.
15. 2 балла	Расшифруйте: ШПЭСМ-3?
16. 2 балла	Как называется аппарат, служащий для защиты эл.цепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки?
17. 4 балла	Назовите причину, если при нарезании продукт чрезмерно крошится?
18. 3 балла	Перечислите холодильное оборудование по температуре хранения продуктов?
19. 2 балла	Назовите диапазон температур парового режима в пароконвектомате?
20. 3 балла	Кто отвечает за технику безопасности на поп?

Эталоны ответов тестового задания

2 вариант

Закрытые задания

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Ответ	Г	Б	А	А	А	Г	А

Открытые задания

№ п/п	Решения и указания
8	Устройство состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов
9	Формуляр
10	Корпус, лимб, опорный стол, дисковый нож, загрузочный лоток, фиксатор, лопатка, пакетно-кулачковый выключатель
11	Решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий,затуплены ножи
12	Электрические спирали
13	Это узлы и детали машины,непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки
14	Вставьте пропущенное слово или фразу: «Кипением называется нагрев вещества и переход жидкости в пар.
15	Шкаф пекарный электрический секционно-модулированный,3 камеры.
16	Автоматический выключатель
17	Затупился нож, занижена толщина нарезания продукта
18	Обычное, для продажи напитков, низкотемпературное
19	30-130 градусов
20	Руководитель предприятия

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1.	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.
2.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах
3.	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации
4.	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и

	зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
5.	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
6.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
7.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
8.	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации
9.	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации
10.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации
11.	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
12.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации
13.	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
14.	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
15.	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
16.	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.
17.	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования
18.	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
19.	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
20.	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
21.	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-

	технологического оборудования
22.	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.
23.	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.
24.	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.
25.	Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания