

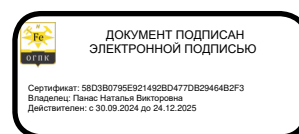
Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

_____ И.Р.Машнина

_____ 20 ____ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места

по специальности/профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:
Колесникова Н.П. преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский
горнопромышленный колледж»

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен на заседании методической комиссии общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель: _____

Комплект контрольно-оценочных средств рекомендован к переутверждению на _____ / _____ учебный год.

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____

подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- 2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине
- 5.Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине
- 6.Лист согласования

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины

ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места

В результате освоения учебной дисциплины **ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

- У 1 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У 2- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- У 3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Знания:

- 31 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- 32 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 33 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 34 - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- 35 - Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 36 - правила охраны труда в организациях питания.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания, общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
31, У1,У2,У3, ОК1-ОК11	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестации в форме зачета
32, У1,У2,У3, ОК1-ОК11	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Аттестации в форме зачета

33, У1,У2,У3, ОК1-ОК11	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Аттестации в форме зачета</p>
34, У1,У2,У3, ОК1-ОК11	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Аттестации в форме зачета</p>
35, У1,У2,У3, ОК1-ОК11	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Аттестации в форме зачета</p>
36, У1,У2,У3, ОК1-ОК11	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Аттестации в форме зачета</p>

Комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций осуществляется в форме текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями систематически при проведении учебных занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является - ЗАЧЕТ

3. Оценка освоения учебной дисциплины.

Таблица 2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины ОП. 2Техническое оснащение и организация рабочего места по темам (разделам)

[illegible]

4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места

1) Задания в тестовой форме (пример)

Практическая работа

Тема: Машины для кондитерского цеха

Цель: изучить устройство, правила эксплуатации и принцип действия машин для кондитерского цеха.

Оснащение: конспект, учебник, методические инструкции для проведения практической работы.

Ход работы:

1. ответить на вопросы

1. перечислить машины для кондитерского цеха
2. для чего служат щитки у машины ТММ-1М
3. от чего зависит толщина раскатываемого теста
4. назначение взбивателей
5. объясните понятие «планетарное движение»

2. дополнить определение

предназначен для ***** из муки посторонних *****, для её рыхления и обогащения ***** воздуха, называют машину *****.

3. расшифровать значение букв.

1. МПМ-800

2. ТММ-1М

3. МРТ-60М

4. заполнить таблицу

Вид оборудования	МПМ - 800	ТММ – 1М	МРТ – 60М
1.назначение			
2.рабочие органы			
3. защитные устройства			
4. ТБ (2 примера)			

5.составить кроссворд 6 – 8 вопросов по теме

6. тест на соотношение

1 МРТ -60 М	1. универсальный привод для просеивания муки
2.МПМ - 800	2. машина для раскатки теста
3.МС 24 - 300	3. машина для просеивания муки
4. ТММ – 1М	4. взбивательный механизм
5. МВ – 35 М	5. взбивательная машина

7. сделать вывод по работе

Контрольная работа

Тема: машины для кондитерского цеха

1. ответить на вопросы ДА или НЕТ

1. рабочие органы для машины МВ-35М - это сменные взбиватели
2. МВ – 35М устанавливают на рабочем столе
3. МВ -35М устанавливают в холодном цехе
4. взбиватели совершают планетарное движение
5. машина МВ -35М имеет переключатель скоростей
6. МРТ -60М предназначена для раскатки бисквитного теста
7. валики у МРТ – 60М вращаются навстречу друг другу
8. МРТ – 60М имеет мукосей
9. у МРТ -60М тесто движется по конвейеру
10. МРТ -60М имеет защитные щитки
11. ТММ -1М предназначена для раскатки теста
12. ТММ -1М имеет трёхколёсную тележку
13. машина ТММ -1М имеет 3 сменных дежи
14. рычаг ТММ -1М изогнут под углом 118 градусов
15. ёмкость дежи от 30 до 100 литров
16. МПМ -800 предназначена для просеивания муки
17. основные органы у МПМ -800 это сита и труба с лопастями
18. МПМ -800 имеет приспособление для поднятия мешков
19. МПМ -800 устанавливают в подсобном помещении
20. МПМ -800 имеет мягкий рукав для уменьшения распыления муки
21. при замешивании теста защитные щитки должны быть подняты
22. продукты загружают в МВ – 35М во время работы
23. толщину теста устанавливают с помощью маховика
24. при взбивании масса увеличивается в 3-6 раз
25. в кондитерском цехе используют как отдельные машины так и сменные механизмы

2. программированный диктант

1. МВ -35М назначение А) для перемешивания Б) для взбивания В) для замешивания
2. МРТ -60М назначение А) тестомесильная Б) просеиватель В) тестораскаточная
3. ТММ -1М назначение А) тестомесильная Б) просеиватель В) тестораскаточная
4. МПМ -800 назначение А) взбиватель Б) просеиватель В) тестораскаточная
5. МВ -35М рабочие органы А) бачок Б) взбиватель В) кронштейн
6. МРТ -60М рабочие органы А) конвейер Б) взбиватель В) валики
7. ТММ -1М рабочие органы А) конвейер Б) взбиватель В) тележка
8. МПМ -800 рабочие органы А) сита Б) электродвигатель В) труба

3. тест на соотношение (стрелками показать соотношение)

- | | |
|-------------|---------------------|
| 1. МВ – 35М | а) тестораскаточная |
| 2. МРТ -60М | б) просеиватель |
| 3. МПМ -800 | в) взбиватель |
| 4. ТММ -1М | г) тестораскаточная |

5. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по дисциплине

ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

— проведения *зачета* для системы оценивания ЗУН и компетенций обучающихся.

ПАСПОРТ итоговой аттестации по дисциплине ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места

Контрольно-оценочные материалы (КОМ) предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

В результате освоения дисциплины ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Умения:

- У 1 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У 2 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- У 3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Знания:

- 31 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- 32 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 33 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 34 - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- 35 - Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 36 - правила охраны труда в организациях питания.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. - экзамен
--

(Выставляется на сайт для ознакомления обучающихся)

ЗАЧЕТ

1 уровень

Задание № 1: Продолжите определение:

Предприятие общественного питания – это

Задание № 2. Ответить на вопросы.

1. Назовите основные типы ПОП.
2. Какие факторы учитывают при размещении ПОП?
3. Какого типа ПОП рекомендуется размещать в промышленной зоне, зоне отдыха?
4. В каких местах целесообразно размещать рестораны?
5. Как подразделяются по категориям ПОП и влияет ли категория на цены предприятия?

Задание № 3. Ответить на вопросы ДА или НЕТ:

1. Предприятия классифицируют в зависимости от характера производства.
2. В группу заготовочных предприятий входят: столовые раздаточные, комбинаты питания.
3. Доготовочные предприятия – это готовят продукцию из п/ф
4. Предприятия с полным циклом – это рестораны, столовые.
5. Заготовочные – это ПОП изготавливающие продукцию для других ПОП.
6. Специализированные ПОП – это предприятия осуществляющие производственный цикл из специального сырья.
7. Сезонные предприятия работают круглый год.
8. ПОП могут быть стационарными и передвижными.
9. Общедоступные ПОП могут использовать любое население.
10. К ПОП относят кафе, рестораны, вагон – ресторан, столовые, буфеты.

Задание № 4. Дополнить определение.

Меню – это перечень (), блюд, напитков, мучных () изделий, имеющих в продаже на данный () с указанием даты и ().

2 уровень

Задание № 5. Тест – выберите правильный ответ

1. Время перерывов
 - А) рабочий процесс прекращается
 - Б) время обслуживания
 - В) время выработки
2. Рабочее время
 - А) работник выполняет свое задание
 - Б) время обслуживания
 - В) время выработки
3. Норма обслуживания
 - А) количество
 - Б) время обслуживания
 - В) время выработки
4. Нормирование труда
 - А) затраты труда
 - Б) время обслуживания
 - В) время выработки
5. Норма времени
 - А) затраты времени
 - Б) время обслуживания
 - В) время выработки

Задание № 6. Из приведенных данных составьте последовательность меню.

1. Супы. 2. Холодные напитки. 3. Мучные кондитерские изделия. 4. Холодные блюда и закуски. 5. Вторые блюда. 6. Горячие закуски. 7. Горячие напитки. 8. Холодные напитки собственного производства. 9. Сладкие блюда.

3 уровень

Задание № 7. Приведите примеры

1. Сырье	
2. Полуфабрикаты	
3. Кулинарное изделие	
4. Готовая кулинарная продукция	
5. П/Ф высокой степени готовности	

Задание № 8. Дополните

1. Заготовочный цех	
2. Доготовочный цех	
3. Специализированный цех	

Задание № 9. Заполните таблицу

цех	назначение	оборудование
Рыбный		
Мясной		
Соусный		
Суповой		
Кондитерский		

Задание № 10. Заполните таблицу по действиям повара

Перед работой	Во время работы	После работы

III.

IIIБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица. Шкала оценки

Шкала оценки образовательных достижений Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Критерии оценивания при проведении итоговой аттестации

«5» (отлично)

За каждый из первых двух вопросов ставится при условии, что экзаменуемый: логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в учебнике базового или профильного уровня; правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; верно, в соответствии с вопросом характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки; обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности; проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий. Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

«4» (хорошо)

Ставится, если экзаменуемый допустил 1-2 незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

«3»(удовлетворительно)

Ставится, если в ответе допущены 2-3 значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения. Оценка ответа на третий вопрос (выполнение практической работы) связана прежде всего с характером задания, требующего от экзаменуемого демонстрации определенных умений. В зависимости от содержащегося в практической работе задания могут быть востребованы умения:

рационально выбирать, размещать и применять материалы, инструменты и оборудование; использовать безопасные приемы труда в технологическом процессе; контролировать ход процесса и результаты своего труда; осуществлять поиск информации, представленной в различных знаковых системах (текст, таблица, диаграмма и т. п.); осуществлять необходимые вычисления на условных примерах.

«2» (неудовлетворительно)

Ставится, если экзаменуемый не ответил на экзаменационные вопросы и не выполнил практическую часть задания, полное отсутствие знаний и умений по дисциплине.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине
ОП. 2 Техническое оснащение и организация рабочего места

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____ /