

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
СД.01 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Залари, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе требований ФГОС в соответствии с рабочей программой профессиональной учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью). С учетом их психофизических особенностей. Положением о промежуточной аттестации (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум». Положением о текущем контроле (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Автор: **Разработчик:** Кунгурова Наталья Рашидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Рецензент:

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии ОВЗ
От «___» _____ 2023 г.
Протокол №
Председатель МК
_____/Ю.А. Первалова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания». ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

Данный ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, в процессе освоения программы учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания » и разработан на основании рабочей программы.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов, тестирования; практических работ
- рубежный контроль в виде контрольных работ
- промежуточный контроль по разделам программы, в форме зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании оценки за зачет с учетом оценок текущего контроля.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь, знать:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У.1 подбирать необходимое оборудование;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный письменный опрос.
У.2 оценивать эффективность его использования;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный опрос.
У.3 эксплуатировать технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
У.4 осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
3.1 классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия,	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.2 правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.3 основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.4 правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.

3 ОПИСАНИЕ ПРАВИЛ ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Основы экономики», направленные на формирование общих компетенций.

В системе оценки знаний и умений используются следующие критерии:

«Отлично» - за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала,

в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

«Хорошо» - если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

«Удовлетворительно» - если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

«Неудовлетворительно» - если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ), ВИДАМ КОНТРОЛЯ

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль				Промежуточная аттестация	
	Оперативный		Рубежный			
	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК
Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности.		3.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5				3.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5
Тема 1.1 Техника безопасности	Устный ,письменный опрос.					3.2 У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5
Раздел Механическое оборудование.						
Тема 2.1. Введение.	Устный, письменный опрос, практическая работа	3.43.5 ОК.1-ОК.9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5
Тема 2.2. Общие сведения о машинах.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5,ОК.9
Тема 2.3 Универсальные приводы.	Устный, письменный опрос, практическая работа	3.43.5 ОК.1-ОК.9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5,ОК.9
Тема 2.4 Машины для обработки овощей	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				У.1,У.2,3,1.3.2 ,3.3 3.4 ОК.1-ОК.9
Тема2.5 Машины для обработки мяса и рыбы.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5-9
Раздел.3 Тепловое оборудование						

Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5-9
Раздел 4. Холодильное оборудование.		У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				
Тема 4.1. Торговое холодильное оборудование.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9	Контрольная работа			3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5-9
				зачет	У.1,У.2,У.3,У.4 3.1,3.2,3.3,3.4	

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Текущий контроль

Критерии оценивания результата обучения по учебной дисциплине

Результаты обучения соответствуют общим задачам предмета и требованиям к его усвоению. Результаты обучения оцениваются по пяти балльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника).

При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, неправильно сформулировал определения, правила и т.п. или ученик не смог применить теоретические знания для объяснения и, установления причинно - следственных связей, сравнения и классификации видов и т. п.).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, упущение из вида какого-либо нехарактерного факта при описании видов). К ним можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности (например, из перечислимых видов фирм допущена ошибка и т.д.).

Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов обучающихся, а также при выполнении контрольных работ.

Оценка теоретических знаний

При оценивании ответа необходимо учитывать владение обучающимися материалом текущей темы и использование знаний, умений и навыков ранее изученного материала на основании устного или письменного ответа учащегося.

Оценка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный. Допускается одна-две несущественные ошибки, которые обучающиеся самостоятельно исправляет в ходе ответа.

Оценка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»: ответ полный, обучающийся владеет материалом текущей темы и пройденного материала, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: при ответе обнаружено непонимание обучающегося основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «1»: отсутствие ответа

Оценка письменных контрольных работ

Оценка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Оценка «4»: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»: работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и две-три несущественные.

Оценка «2»: работа выполнена менее чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: работа не выполнена.

Оценка тестовых работ

Тест из 5-15 вопросов применяется для текущего контроля. Тест из 20-30 вопросов применяется для рубежного контроля.

Критерии оценок 5 заданий

Время выполнения работы: 10-20 мин.

нет ошибок – оценка «5»
1 ошибка – оценка «4»
2 ошибки – оценка «3»
3 ошибки – оценка «2»
4-5 ошибок – оценка «1»

Критерии оценок 10 заданий

Время выполнения работы: 20-25 мин.

нет ошибок – оценка «5»
1-2 ошибки – оценка «4»
3-5 ошибок – оценка «3»
Больше 6 ошибок – оценка «2»

Критерии оценок 20 заданий

Время выполнения работы: 25-30 мин.

Оценка «5» - 18-20
«4» - 14-17
«3» - 10-13
«2» - 1-9
«1» - нет правильных ответов

Критерии оценок 25 заданий

Время выполнения работы: 40-45 мин.

Оценка «5» - 23-25
«4» - 16-23
«3» - 10-15
«2» - 1-11
«1» - нет правильных ответов

Критерии оценок 30 заданий

Время выполнения работы: 40-45 мин.

25-30 правильных ответов – оценка «5»
19-24 правильных ответов – оценка «4»
13-18 правильных ответов – оценка «3»
меньше 12 правильных ответов – оценка «2»

5.1.1. ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности

Тема 1.1 Техника безопасности

Задание в тестовой форме

Выделить правильный ответ

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

3. На каких работах запрещается применение труда женщин:

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

4. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

- а) 20 кг
- б) 10 кг
- в) 4 кг

5. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

- а) профсоюзы;
- б) трудовой коллектив;
- в) работодатель

6. Кто проводит вводный инструктаж:

- а) заведующая производством
- б) бригадир
- в) инженер по охране труда.

7. С кем проводится вводный инструктаж:

- а) со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с рабочими
- в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

8. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

- а) заведующая производством;
- б) бригадир (мастер производственного обучения);
- в) инженер по охране труда.

9. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

- а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
- б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
- в) по требованию инженера по охране труда.

10. Какие производственные факторы являются опасными:

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам
- в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

Раздел Механическое оборудование.

Тема Общие сведения о машинах

Выделить правильный ответ

1. Рабочая камера – это:

- а) рабочий орган, предназначенный для обработки продукта
- б) узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки
- в) место, предназначенное для размещения внутренних частей машины
- г) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами

2. Станина служит для:

- а) размещения внутренних частей машины
- б) передает движение
- в) обработки продукта рабочими органами
- г) установки и монтажа всех узлов машины

3. Функции, выполняемые гребенками, установленными в каретке мясорыхлительной машины:

- а) разрыхляет мясо
- б) предохраняет мясо от наматывания на фрезы
- в) формует полуфабрикат
- г) панирует полуфабрикат

4. Готовая кулинарная продукция это:

- а) продукция, предназначенная для реализации
- б) полуфабрикаты высокой степени готовности, из которых в дальнейшем получают блюдо или кулинарное изделие
- в) различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания
- г) сочетание пищевых продуктов

5. Предприятия общественного питания – это предприятие:

- а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления
- б) предназначенное только для производства кулинарной продукции
- в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию
- г) для реализации готовой продукции

Задание 2. Укажите основные узлы машины.

а) _____

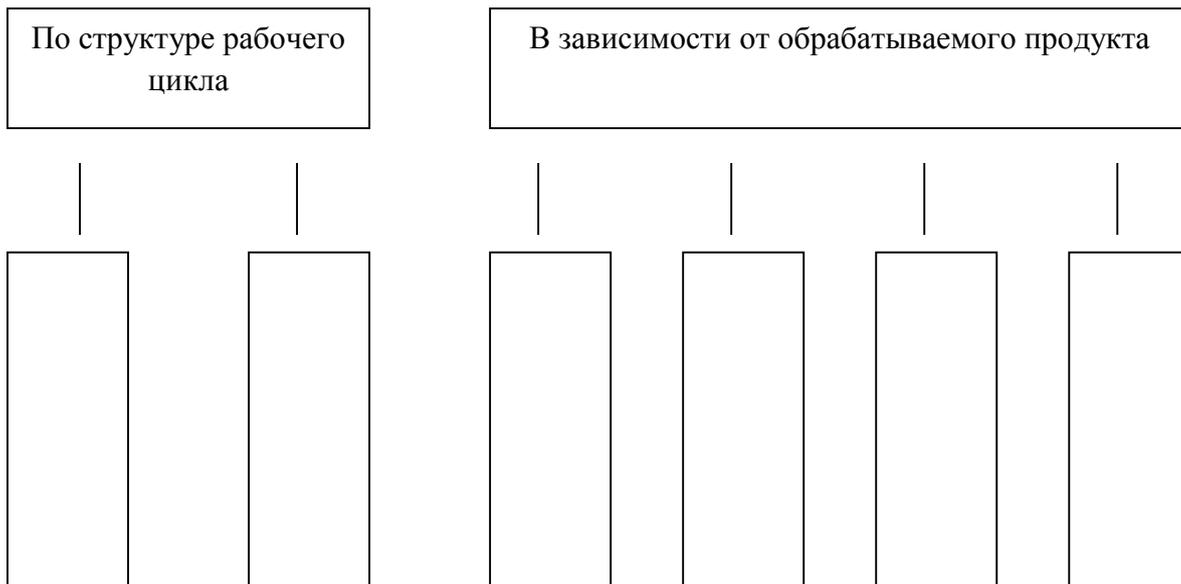
б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

Задание 3. Заполните недостающие понятия по классификации машин.



Тема 2.3 Универсальные приводы

Практическая работа : Изучение устройства привода универсального.

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Изучить устройство привода электрического и данные занести в таблицу.

Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов					
Тип машины и ее показатели	ПУ - 0,6	ПМ - 1,1	ПХ - 0,6	ПГ - 0,6	П - П
Мощность электродвигателя, кВт	0,6	1,1	0,6	0,6	0,6 - 0,8
Габариты	длина, мм	530	530	530	530
	ширина, мм	280	280	280	280
	высота, мм	310	310	310	310
	Масса, кг	60	60	60	60
	мисорубка	МС2-70	МС2-150		МС2-70
соковыжималка			МС3-30		
вобкатели			МС4-20		МБГ-11-1
морозильница			МС6-10		
фармацевтика		МС8-150			
протирающий механизм			МС7-100		ММП-11-1

макет

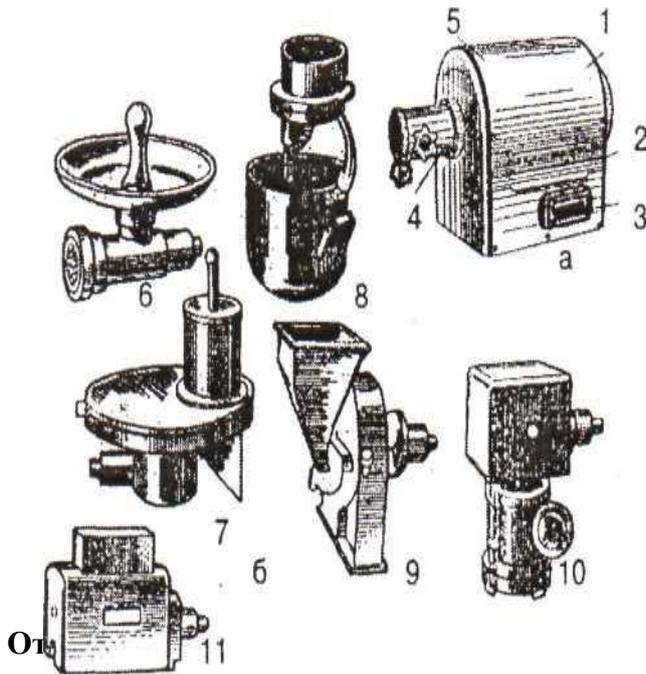
Сменные механизмы	носерезка		МС15-30		
	рыбобой		МС17-40		
	Механизм для нарезания вареных овощей	МС18-160		МС22-160	
	Мисорубитель	МС19-1400	МС19-1400		
	Многоцелевой механизм	МС4-7-9-20		МС4-7-9-20	МБГ-11-1
	Механизм для перемешивания салатов			МС25-200	
	Механизм для нарезки свежих овощей			МС27-40	
	Механизм для нарезки овощей на брусочки	МС28-100			
	Механизм для дробления орехов и протиранья мака				ММП-11-1
	Механизм для нарезки мяса для бифштексов				МБГ-11-1

Задание № 1: заполнить таблицу по следующим графам:

Название и тип машины	Назначение	Устройство	Правила техники безопасности

Тема «Универсальные приводы»

Задание 1. В чем заключается универсальность универсальных приводов? Назовите маркировку привода, его основные части и название сменных механизмов



- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____
- 10 _____
- 11 _____

От

1. Что называют универсальным приводом и почему?

2. Как классифицируют универсальные приводы по назначению?

3. Какую функцию выполняет вал электропривода?

4. Расшифруйте МС2-70; МС4-7-8-20; ПМ 1,1; ПХ-1,1

5. Что нужно сделать, если после загрузки МС, универсальный привод не работает, слышно гудение мотора.

Тема 2.4 Машины для обработки овощей

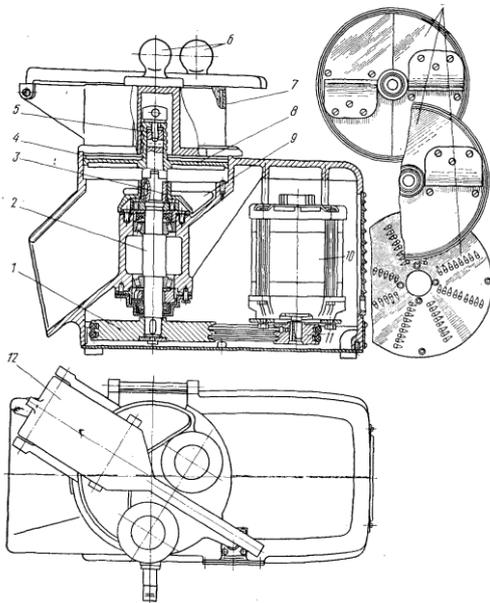
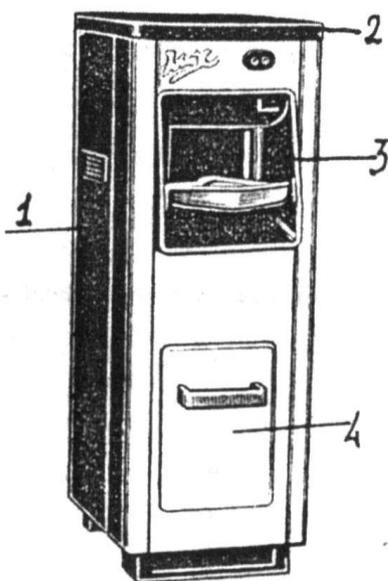


Рис. 31. Машина МРО50-200:
 1 — шкив; 2 — вал приводной; 3 — стакан; 4 — корпус машины; 5 — прижимной болт;
 6 — толкатель цилиндрический; 7 — корпус загрузочного приспособления; 8 — смешанный рабочий орган; 9 — сбрасыватель; 10 — электродвигатель; 11 — шкив ведущий; 12 — крошитель

Задание Начертить схему овощерезательной машины МРО50-200 из учебника «Технологическое оборудование П.О.П.» В.П. Золин стр. 51, рис. 1.14 используя кальку, подписывая все части, указанные на схеме и определить и выделить (подчеркнуть) основные узлы механизма.



Задание 1. Составить спецификацию:

Картофелечистка МОК-125:

- 1 —
- 2 —
- 3 —
- 4 —

Заполните таблицу:

1. Рабочие органы МОК:	
2. Части привода машины.	
3. Что собой представляет рабочая поверхность камеры.	
4. Часть машины для сбора мезги.	
5. За счет чего подается вода в камеру?	
6. Норма загрузки МОК-125 МОК-250 МОК-400	

Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Какие еще способы очистки Вы можете назвать?

2. В чем недостаток механического способа очистки картофеля?

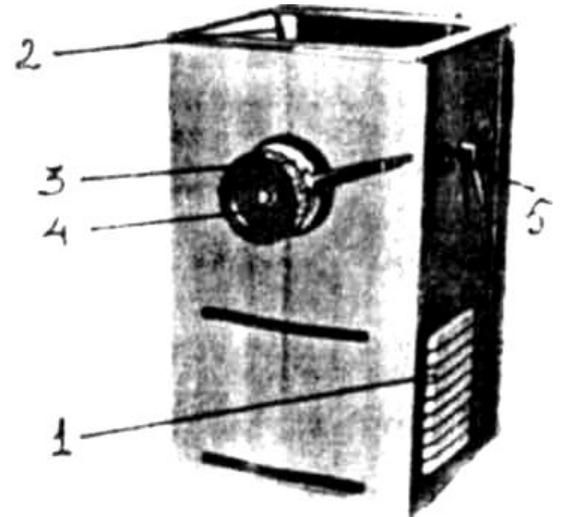
3. Для какой цели конусный диск имеет волнообразную поверхность?

4. Что влияет на величину отходов при механическом способе очистки?

5. Назовите маркировку картофелечисток периодического действия?

Задание 1. Назвать части машины

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –
- 5 –



Задание 2. Порядок сборки ножей и решеток мясорубки для котлетной массы:



Задание 3. Заполните таблицу.

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка после включения гудит, а шнек не вращается		
Мясорубка не режет, а давит мясо		
Мясо наматывается на шнек		
Снижена производительность мясорубки		

Задание 4. Расшифруйте маркировку

- М- _____
- И- _____
- М- _____
- 82- _____

Задание 5. Ответьте на вопросы

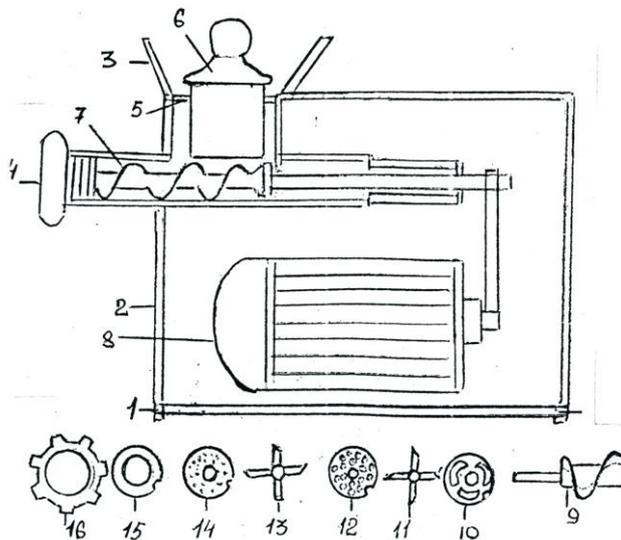
1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки

3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?

4. Какая форма и внутренняя поверхность мясорубки?

Задание 6. Назовите основные части машины



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____

Раздел 3 Тепловое оборудование

Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование

Практическая работа

Эксплуатация плит электрических. Эксплуатация пищеварочных котлов.

Цель работы: изучить устройство и правила эксплуатации

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание 1. Изучение устройства и правил эксплуатации электрических

плит.

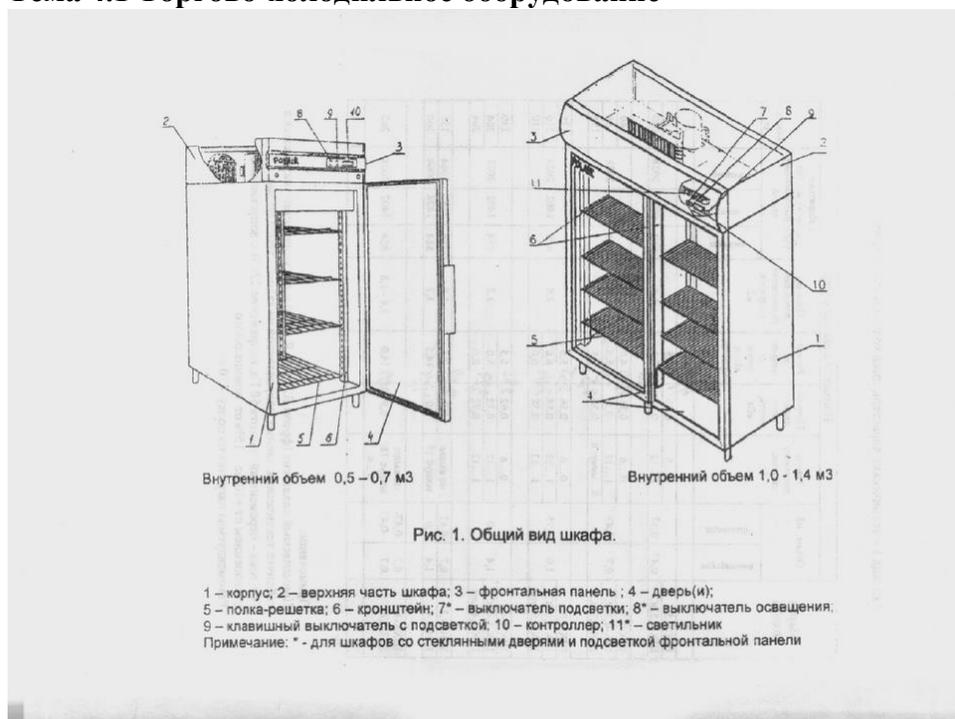
1. Используя конспект, ответьте на вопросы задания

Задание 2. Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочных котлов.

1. Расшифруйте название КПЭ – 160НГ
 2. Начертите схему котла, обозначьте названия деталей
 3. Прочитайте правила эксплуатации пищеварочного котла.
- Укажите, какое положение тумблера должно быть
- а) при приготовлении киселя, кипячении молока, варке компота
 - б) при приготовлении супов, овощей, гарниров
- Контрольные вопросы
1. Для чего нужен манометр?
 2. Для чего нужен предохранительный клапан?
 3. Как проверить уровень воды в парогенераторе?

Раздел 4. Холодильное оборудование.

Тема 4.1 Торгово-холодильное оборудование



Задание написать основные части и детали машин

Практическая работа : Изучить технические характеристики и правила эксплуатации торгового-холодильного оборудования.

6. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

Интернет-ресурсы

<https://academia-library.ru/catalogue/4831/345846>

<http://www.horeca.ru> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog>

Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru