

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 № 01 от 29 сентября 2023 г.

Председатель: Иванова И.А.

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.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестации в форме зачета</b>
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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестации в форме зачета</b>

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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Аттестации в форме зачета</b></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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Аттестации в форме зачета</b></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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Аттестации в форме зачета</b></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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Аттестации в форме зачета</b></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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /