

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2025 10:19:35
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Поволжский государственный университет сервиса»
(ФГБОУ ВО «ПВГУС», Университет сервиса)

Колледж креативных индустрий и предпринимательства

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
(фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации
по дисциплине

учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

наименование учебного предмета, дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля

по образовательной программе среднего профессионального образования –

программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

программе подготовки специалистов среднего звена / программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих

Повар, кондитер

наименование образовательной программы

43.01.09 «Повар, кондитер»

шифр, наименование специальности / профессии

Составитель Гордеева О.В., преподаватель Колледжа
креативных индустрий и предпринимательства
ФИО, должность, структурное подразделение,
ученая степень, ученое звание

Тольятти
2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДАЛЕЕ – ФОС)

1.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Техническое оснащение и организация рабочего места» и соответствующие ему общие компетенции

Общие компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и профессиональные компетенции

Профессиональные компетенции
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

С целью овладения указанной дисциплиной обучающийся должен:

уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью– производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты,

- подготавливать к работе, использовать технологическое– оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- 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.
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. – уметь реализовать составленный план.
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- определять задачи поиска информации
- определять необходимые источники информации
- планировать процесс поиска
- структурировать получаемую информацию
- выделять наиболее значимое в перечне информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска – уметь оформлять результаты поиска
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- излагать свои мысли на государственном языке
- оформлять документы – уметь описывать значимость своей профессии
- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- соблюдать нормы экологической безопасности
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- использовать современное программное обеспечение
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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,
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря,– инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции,
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в– соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции,
- правила электробезопасности, пожарной безопасности,
- правила охраны труда в организациях питания
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- знать структуру плана для решения задач.
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- приемы структурирования информации
- формат оформления результатов поиска информации
- содержание актуальной нормативно-правовой документации
- современная научная и профессиональная терминология
- возможные траектории профессионального развития и самообразования
- психологию коллектива
- психологию личности
- основы проектной деятельности
- особенности социального и культурного контекста
- правила оформления документов.
- сущность гражданско-патриотической позиции
- общечеловеческие ценности – знать правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – знать пути обеспечения ресурсосбережения.
- современные средства и устройства информатизации
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности

1.2. Содержание дисциплины

№	Тема (раздел дисциплины) (в соответствии с РПД)	Код компетенции
1	Тема 1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
2	Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
3	Тема 3. Механическое оборудование	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
4	Тема 4. Тепловое оборудование	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
5	Тема 5. Холодильное оборудование	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1-1.4 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

1.3. Система оценивания по дисциплине

Курс изучается в течение одного семестра.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет

Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
		70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

(ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5)

1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания
2. Характеристика организаций питания, структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.
3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Виды потерь.
4. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.
5. Характеристика способов кулинарной обработки
6. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.
8. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.
9. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.
10. Организация работы кондитерского цеха
11. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции
12. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции
13. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания
14. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Понятие о передачах
15. Понятие о электроприводах. Универсальные приводы
16. Оборудование для обработки овощей. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
17. Оборудование для обработки мяса. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

18. Оборудование для обработки рыбы. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
19. Оборудование для приготовления теста. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
20. Оборудование для обработки теста. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
21. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
22. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
23. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации
24. Классификация теплового оборудования. Характеристика основных способов нагрева
25. Пищеварочные котлы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации
26. Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации
27. Индукционные плиты. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации
28. Кофеварки. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации
29. Жарочные и пекарские шкафы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.
30. Электрические сковороды. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации
31. Электрические фритюрницы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации
32. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
33. Оборудование для раздачи пищи. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
34. Классификация и характеристика холодильного оборудования
35. Способы охлаждения
36. Холодильные машины
37. Холодильные шкафы, прилавки, витрины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
38. Холодильные камеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
39. Льдогенераторы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации