

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по оценке освоения итоговых образовательных результатов

учебной дисциплины:

«Основы планирования предприятий общественного питания»

программы подготовки специалистов среднего звена

специальность 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

УТВЕРЖДАЮ
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Сумнительнова Л.С.

Рецензенты: ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

| Дата актуализации | Результат актуализации | Подпись разработчика |
|-------------------|------------------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 4 |
| 2.ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ | 5 |
| 2.1.ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ | 5 |
| 2.2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ | 7 |
| 2.3.ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ | 8 |
| 3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ | 9 |
| 3.1.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ | 9 |
| 4.КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ | 23 |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине «Основы проектирования предприятий общественного питания» в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.2014 г. №1386 рабочая программа учебной дисциплины: «Основы проектирования предприятий общественного питания», Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме вопросов и практических заданий по учебной дисциплине: «Основы проектирования предприятий общественного питания».

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине: «Основы проектирования предприятий общественного питания», должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по дисциплине: «Основы проектирования предприятий общественного питания» установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины: «Основы проектирования предприятий общественного питания» обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

| Умения | |
|---------------|--|
| У 1 | Рассчитывать и подбирать оборудование для цехов предприятий общественного питания. |
| У 2 | Рассчитывать площадь, по нормам площади на одно посадочное место. |
| У 3 | Расчет полезной, общей площади помещений. |
| У 4 | Разрабатывать планировочные решения предприятий общественного питания (производственных, складских, административных, технических помещений и помещений для потребителей). |
| У 5 | Выполнять эскизы цехов. |
| Знания | |
| З 1 | Знать функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. |
| З 2 | Знать ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий. |
| З 3 | Знать номенклатура основных типов предприятий общественного питания. |
| З 4 | Знать принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. |
| З 5 | Знать типы схем, правила выполнения схем. |

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины: «Основы проектирования предприятий общественного питания».

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Показатели оценки результата |
|---|---|
| Умения | |
| У 1. Рассчитывать и подбирать оборудование для цехов предприятий общественного питания. | Составление таблиц по расчётам оборудования |
| У 2. Рассчитывать площадь, по нормам площади на одно посадочное место. | Составление таблиц, расчёты оборудования. |
| У 3. Расчет полезной, общей площади помещений. | Расчёт оборудования цеха |
| У.4. Разрабатывать планировочные решения предприятий общественного питания (производственных, складских, административных, технических помещений и помещений для потребителей). | Составление схем |
| У 5. Выполнять эскизы цехов. | Составление планов цехов |
| Знания | |
| З1. Знать функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. | Ответы на теоретические вопросы |
| З2. Знать ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий. | |
| З3. Знать номенклатура основных типов предприятий общественного питания. | |
| З4. Знать номенклатура основных типов предприятий общественного питания. | |
| З 5. Знать типы схем, правила выполнения схем. | |

2.3 Объекты оценки

| Показатели оценки результата | Объекты оценки |
|---|-----------------------------------|
| 1. Составление таблиц по расчётам оборудования | Составление таблиц |
| 2. Составление таблиц, расчёты оборудования. | Составление таблиц, решение задач |
| 3. Расчёт оборудования цеха | Решение задач |
| 4. Составление схем | Составление графиков |
| 5. Составление планов цехов | Составление табеля |
| 8. Проверка результатов знаний теоретического материала | Оценка результатов устного опроса |

3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1Инструментарий проверки к дифференцированному зачету

Инструментарий проверки содержит:

- теоретические вопросы;
- практические задания.

Перечень теоретических вопросов:

- 1.Опишите цели и задачи проектирование.
- 2.Охарактеризуйте техническую документацию используемая при проектировании предприятий общественного питания.
- 3.Опиши этапы проектирования объекта.
4. Охарактеризуйте типовое и индивидуальное проектирование.
5. Дайте характеристику типового проекта.
- 6.Опишите особенности индивидуального проекта.
- 7.Перечислите нормативные документы при проектировании.
- 8.Дайте характеристику функциональной структуре предприятия общественного питания как основа проектирования.
9. Перечислите виды функций, их сочетание.
- 10.Дайте характеристику заготовочным предприятиям общественного питания.
11. Дайте характеристику доготовочным предприятиям и предприятия с полным производственным циклом.
- 12.Опишите порядок выполнения технологических расчётов.
- 13.Основные сведения о производственных программах.
- 14.Определение численности потребителей и количество блюд реализуемых на предприятии общественного питания.
- 15.Опишите этапы составления расчётного меню.
- 16.Охарактеризуйте виды меню, назначение, порядок расположения блюд в меню.
- 17.Опишите содержание производственной программы и режим работы цехов.
- 18.Опишите организацию работы заготовочных и доготовочных цехов.
- 19.Опишите особенности работы специализированных и кулинарного цехов.
- 20.Дайте характеристику видам, типам и назначение механического оборудования.
- 21.Опишите принципы размещения механического оборудования.
- 22.Расчёт и подбор механического оборудования.
- 23.Дайте характеристику тепловому оборудованию видам, типам, назначению.
- 24.Опишите принципы размещения теплового оборудования.
- 25.Расчёт и подбор теплового оборудования.

26. Дайте характеристику холодильному оборудованию, видам, типам, назначению.
27. Опишите особенности размещения и подбор холодильного оборудования.
28. последовательность расчёта холодильного оборудования.
29. Перечислите и дайте характеристику вспомогательному (нейтральное) оборудованию.

Перечень практических заданий:

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1.

Составление эскиза заготовочного цеха, с расстановкой оборудования

Порядок выполнения задания:

1. Заполнить таблицу: подобрать типы оборудования, количество оборудования, габариты.

Таблица 1. – Площадь занятая оборудованием

| Наименование оборудования | Количество оборудования | Тип оборудования | Габариты | | Площадь 1 ед. оборудования | Общая площадь оборудования |
|-------------------------------------|-------------------------|------------------|----------|---|----------------------------|----------------------------|
| | | | l | b | | |
| Механическое оборудование: | | | | | | |
| мясорубка | | | | | | |
| Немеханическое оборудование: | | | | | | |
| Ванна | | | | | | |
| раковина | | | | | | |
| Стеллаж | | | | | | |
| Стол производственный | | | | | | |
| Подтоварник | | | | | | |
| Холодильное оборудование: | | | | | | |
| Холодильный шкаф | | | | | | |
| Итого: | | | | | | |

2. Расчитать площадь цеха, используя формулу:

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{\eta_y}, \quad (1.)$$

где $S_{\text{общ.}}$ – площадь цеха, м^2 ;

$S_{\text{пол.}}$ – площадь занятая оборудованием, м^2 ;

η_y – условный коэффициент использования цеха (0,3).

3. Составить эскиз цеха, используя образец.

Образец плана цеха

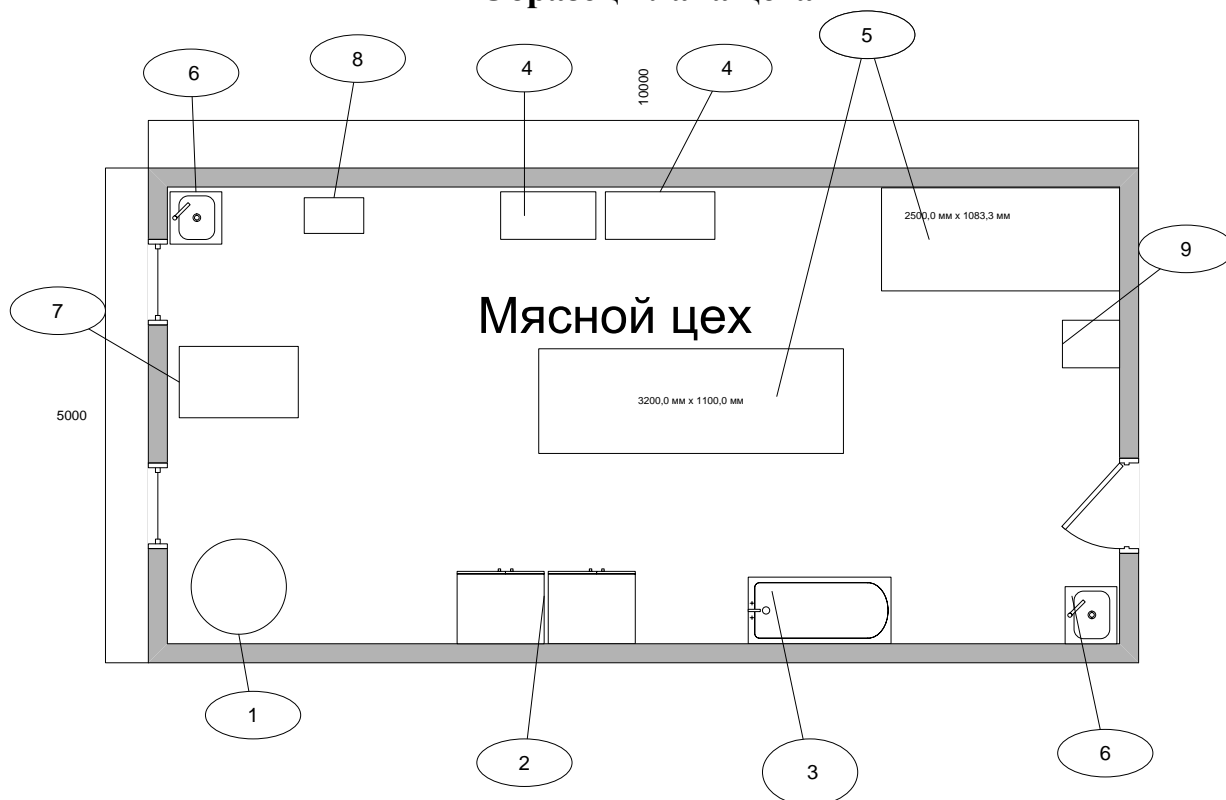


Рисунок 1. – Планировка мясного цеха

- 1- Мясорубка
- 2- Холодильный шкаф
- 3- Ванна
- 4- Стеллажи
- 5- Столы
- 6- Раковины
- 7- Подтоварник
- 8- Тележка
- 9- Весы

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2.

Составление эскиза доготовочного цеха, с расстановкой оборудования

Порядок выполнения задания:

1. Заполнить таблицу: подобрать типы оборудования, количество оборудования, габариты.

Таблица 1. – Площадь занятая оборудованием в цехе

| Наименование оборудования | Количество оборудования | Тип оборудования | Габариты | | Площадь одной единицы оборудования | Общая площадь оборудования |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------|----------|---|------------------------------------|----------------------------|
| | | | l | b | | |
| 1.Механическое оборудование | | | | | | |
| Овощерезка | | | | | | |
| 2.Немеханическое оборудование | | | | | | |
| Ванна | | | | | | |
| Раковина | | | | | | |
| Стеллаж | | | | | | |
| Стол производственный | | | | | | |
| 3.Холодильное оборудование | | | | | | |
| Холодильный шкаф | | | | | | |
| 4.Тепловое оборудование | | | | | | |
| Жарочный шкаф | | | | | | |
| Плиты эл. | | | | | | |
| ИТОГО | | | | | | |

2.Расчитать площадь цеха, используя формулу:

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{\eta_y}, \quad (1.)$$

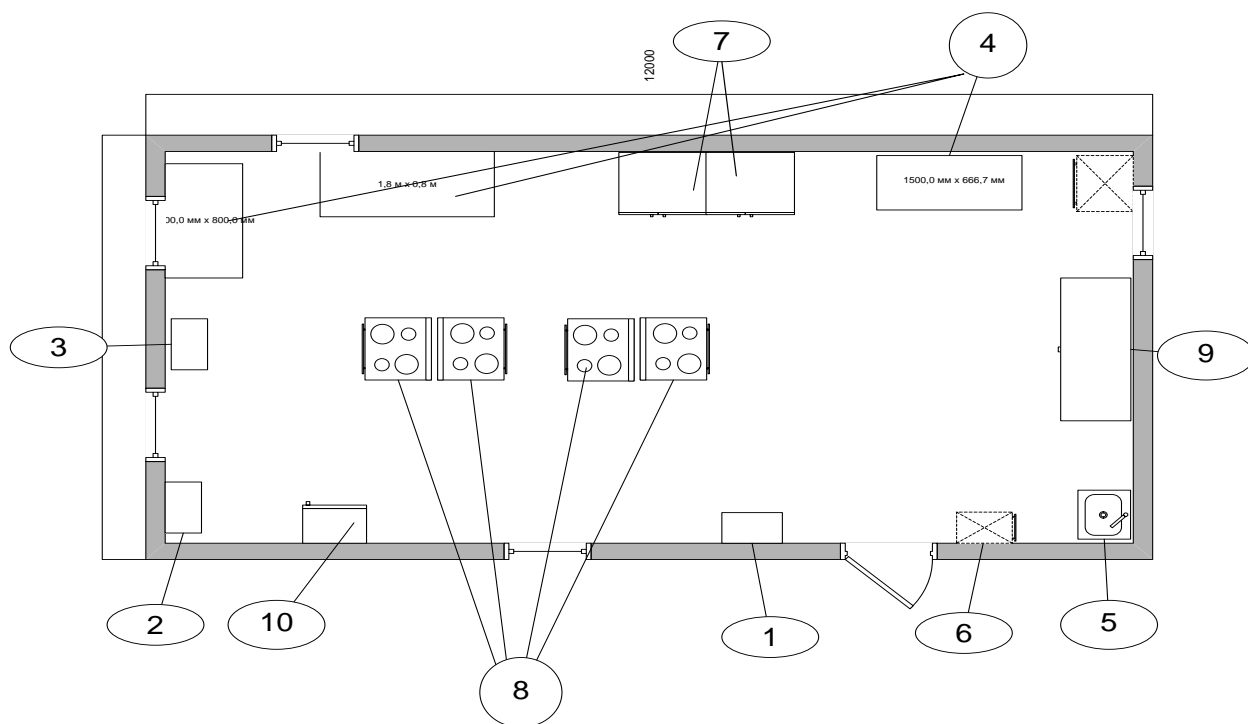
где $S_{\text{общ.}}$ – площадь цеха, м^2 ;

$S_{\text{пол.}}$ – площадь занятая оборудованием, м^2 ;

η_y – условный коэффициент использования цеха (0,3).

3.Составить эскиз цеха, используя образец

Образец плана цеха



Горячий цех

1. Овощерезка
2. Протирочная машина
3. Моечная машина
4. Столы
5. Раковина
6. Стеллаж
7. Холодильный шкаф
8. Электрические плиты
9. Жарочный шкаф
10. Пароконвектомат

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

При оценивании ответов 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.