|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделения  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  Протокол №\_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_\_ г. |

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов**

по профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочныхсредств** | **3** |
| **Организация контроля и оценка освоения программы УП** | **4** |
| **Задания и инструменты для оценки освоения умений и усвоения знаний для текущего контроля и промежуточной аттестации по УП** | **5** |
| **пРиложение 1. КонтрольнО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний УП** | **6** |
| **Приложение 2. Промежуточная аттестация** | **1** |

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| *1* | *2* | *3* |
| Тема 1. Виды столовой посуды и их характеристики | **знают:** классификация производственного инвентаря и кухонной посуды  **умеют:** мыть поверхности производственного инвентаря и кухонной посуды | Тестовое задание. Практическое работа. Теоретические вопросы. |
| Тема 2. Посудомоечные машины | **знают:** виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.  **умеют:** мыть производственный инвентарь и кухонной посуды в посудомоечной машине | Тестовое задание. Практическое работа. Самостоятельная работа. |
| Тема 3. Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства | **знают:** виды чистящих и дезинфицирующих средств  **умеют:** соблюдать инструкцию по использованию дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря | Тестовое задание. Практическое работа. |
| Тема 4. Чистка и мойка столовой посуды и приборов | **знают:** виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.  **умеют:** мыть производственный инвентарь и кухонной посуды в посудомоечной машине. | Тестовое задание. Практическое работа. |
| Дифференцированный зачет |  | Вопросы к дифференцированному зачету |

# **2. Организация контроля и оценка освоения программы УД**

Контроль освоения программы учебного дисциплины (далее УД) ПМ 03 «Подготовка столовой посуды и приборов» осуществляется в форме текущего контроля и дифференцированного зачета.

Методами текущего контроля являются: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы, контрольные работы. Аттестация по УД осуществляется в форме дифференцированного зачета. Объектом оценки освоения УД являются умения и знания. Оценка освоения программы УД осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**3. ЗАДАНИЯ И ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УД**

Задания и инструменты для оценки освоенных знаний УД

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Устный опрос | Эталон ответов |
| Тестовые задания | Эталон ответов |
| Практическая работа | Эталон ответов |
| Самостоятельная работа. | Эталон ответов |
| Теоретические вопросы | Эталон ответов |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | Эталон ответов |

Задания и инструменты для оценки освоенных умений УД

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Тестовые задания | Эталон ответов |
| Практическая работа | Эталон ответов |
| Самостоятельная работа. | Эталон ответов |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | Эталон ответов |

**Приложение 1**

**Контрольно-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний УД**

Собранный материал предназначен для осуществления контроля по основным разделам учебной дисциплины ПМ 03 «Подготовка столовой посуды и приборов» при оценивании тестового задания, карточки с заданием, практической работы, самостоятельной работы, устного опроса, контрольной работы необходимо руководствоваться следующими критериями:

- от 50% до 70% правильных ответов - отметка «3»

- от 71% до 90% правильных ответов - отметка «4»

- от 91% до 100% правильных ответов - отметка «5»

**Вопросы для устного опроса**

1. Как классифицируют производственный инвентарь?

2. Как классифицируют кухонную посуду?

3. Какие вам известны виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики?

4. Какие вам известны виды кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики?

5. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики?

6. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики?

7. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики?

8. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики?

9. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики?

10. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики?

11. Какие вам известны виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики?

12. Назовите посуду и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.

13. Назовите механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе

14. Назовите смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.

15. Какие вам известны виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря?

16. Какие вам известны виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды?

17. Дайте характеристику отечественных посудомоечных машин

18. Как проверить рабочее состояние и подготовить к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды?

19. Каковы правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря?

20. Каковы правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды?

21. Какие вам известны требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды?

22. Какие вам известны машины для нарезки хлеба, масла, гастрономических продуктов; опишите их устройство и правила эксплуатации?

23. Какие вам известны кофемолки?

24. Какие вам известны тележки для официантов, опишите их устройство и правила эксплуатации?

25. Какие требования по безопасности труда при работе с тепловым оборудованием?

26. Какие вам известны электрокофеварки, экспресс-кофеварки, электрососисковарки, электрические плиты, электрогрили; опишите их виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации?

27. Опишите преимущества секционного модулированного оборудования.

28. Каковы требования по безопасности труда при работе с холодильным оборудованием?

29. Каковы правила использования чистящих, моющих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды?

30. Каковы правила использования дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды?

31. Каковы правила мойки производственного инвентаря ручным и механическим способом?

32. Каковы правила мойки кухонной посуды ручным способом?

33. Каковы правила мойки кухонной посуды механическим способом?

34. Каковы правила мойки посудомоечных машин для кухонной посуды?

35. Каковы рациональные методы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря?

36. Каковы рациональные методы выполнения работ при подготовке кухонной посуды?

37. Каковы требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря?

38. Каковы требования санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды?

**Контрольные задания для текущего контроля**

**Инструкция по выполнению задания № 1.** Допишите слово, чтобы утверждение стало верным

1 Допишите слово, чтобы утверждение стало верным

Обновление защитного слоя посуды – это технологический процесс, который включает в себя глубокую размывку……… слоя покрытия, просушку обрабатываемой поверхности, нанесение ……….. защитного слоя и полировку поверхности.

Старого,

нового

**Инструкция по выполнению заданий № 2 -9: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.**

2 Укажите, правильный ответ.

Механическая уборка поверхности от застарелой грязи осуществляется с помощью:

1) керхера  
2) малярной кисти  
3) пылесоса

3

3. По наличию воды и моющих средств различают следующие методы уборки:

1) сухая, влажная и полувлажная уборка  
2) сухая, мокрая, скользкая уборка  
3) сухая, влажная, мокрая уборка

3.

4 Из приведенных примеров выберите правильный вариант.

Хранение уборочного инвентаря необходимо осуществлять:

1) в углу комнаты;  
2) в специальном шкафу;  
3) по желанию работника

2.

5 Найдите правильный ответ. Удаление пыли производится только:

1) с горизонтальных поверхностей;

2) только с вертикальных поверхностей;

3) с горизонтальных и вертикальных поверхностей

3.

6. Укажите правильный вариант ответа. Масляные пятна с вертикальных поверхностей можно убрать с помощью:

1) спирта;

2) воды;

3) моющих средств.

1.

7. Какие действия оказывают дезинфицирующие и моющие средства

1) способствуют очищению и обеззараживанию поверхностей;

2) препятствуют возникновению грязи;

3) освежают поверхность

1.

8. Различают загрязнения следующих видов:

1)загрязнения, свободно лежащие на поверхности;  
2) загрязнения, сцепленные с поверхностью;  
3) загрязнения, проникшие в структуру;

4) все ответы верны

4.

9. Количество и качество уборочных работ зависит от:

1) желания коллег;

2) желания начальника;

3) желания посетителей предприятия питания;

4). ГОСТа;

**Блок Б**

**Инструкция по выполнению заданий № 10--11: В соответствующую строку бланка ответов запишите ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.**

10. Допишите предложение:

Свежие пятна жира с посуды протирают горячей водой с добавлением ………………………………………

1. средства для мытья посуды.

11. Допишите предложение:

Старые пятна жира с посуды удаляют при помощи………

1. уксуса

**Вариант- 2**

**Блок А**

**Инструкция по выполнению задания № 1: выбрать из приведенных примеров правильные ответы.**

1. В зависимости от местных условий применяются следующие формы организации труда:

1) индивидуальная;

2) бригадная;

3) установления контакта с партнером;

4) все ответы верны.

1,2.

**Инструкция по выполнению заданий № 2 -5: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.**

2. Уборку с применением только ручного инвентаря относят к:

1) ручной уборке;

2 механизированной уборке

3) комплексной уборке

1.

3. Какие действия оказывают дезинфицирующие и моющие средства для посуды

1) способствуют очищению и обеззараживанию поверхностей;

2) препятствуют возникновению грязи;

3) предупреждают скольжению:

2.

4. При уборке любого электротехнического оборудования необходимо:

1) удостовериться, что оно отключено от источника энергии;

2) удостовериться, что оно исправно;

3) удостовериться, что оно работает;

1.

5. Укажите правильный вариант ответа. Масляные пятна с поверхностей посуды можно убрать с помощью:

1) спирта;

2) воды;

3) моющих средств.

1.

**Блок Б**

**Инструкция по выполнению заданий № 6 -7: В соответствующую строку бланка ответов запишите ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.**

6. Допишите предложение:

Старые пятна жира с посуды удаляют при помощи………

1. уксуса

7. Допишите предложение:

Свежие пятна жира с посуды протирают горячей водой с добавлением ………………………………………

1. средства для мытья посуды.

**Приложение 2**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Контрольно- оценочные средства для дифференцированного зачета по учебному модулю ПМ 03 «Подготовка столовой посуды и приборов» правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Механическое оборудование: требования по безопасности труда при работе.
2. Столовое бельё: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы

2. Правила мойки кухонной посуды ручным способом.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы
2. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Керамическая посуда, правила мытья.
2. Основная классификация кухонной посуды.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Основная классификация производственного инвентаря
2. Виды кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Смесительные установки, виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.
2. Виды кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

1. Виды поверхностей кухонной посуды (хрустальной) и их характеристики.

2. Стеклянная посуда, правила мытья

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

1. Характеристика металлической посуды

2. Чистка и мойка столовой посуды и приборов.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

1. Характеристика деревянной посуды.
2. Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

1. Характеристика пластмассовой посуды.

2. Подбор моющих средств в зависимости от вида посуды.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды

2. Виды кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

1. Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
2. Хрустальная посуда, правила мытья.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

1. Уход за металлической посудой.
2. Правила эксплуатации машин для стирки белья.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1. Правила утилизации отходов.
2. Виды кухонной посуды (керамической) и их характеристики

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

1. Виды кухонной посуды (металлической) и их характеристики.
2. Правила ухода за столовым бельем в зависимости от материала.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

1. Виды кухонной посуды (деревянной) и их характеристики.

2. Техника безопасности при стирке и утюжке белья.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**«5»(отлично**)

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

**«4» (хорошо**)

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

**«3» (удовлетворительно**)

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

**«2» (неудовлетворительно**)

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.