

Приложение
к ООП 43.01.09 Повар, кондитер
(часть 2)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО
ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09
ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Повар, кондитер
1 год обучения**

- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05 Основы калькуляции и учета
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю

2 год обучения

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура
ОП.10 *Детское, школьное и диетическое питание
ОП.11 *Кухни народов мира
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю

3 курс

- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12 *Основы профессиональной адаптации и коммуникации
ОП.13 *Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.14 *Основы бережливого производства
ОП.15 *Основы финансовой грамотности
ОП.16 *Профессиональное здоровье
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю
МДК.06.01 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
МДК.06.02 Выпечка хлебобулочных изделий
ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочее программы учебной ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

31	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
32	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
33	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
34	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода
35	виды складских помещений и требования к ним;
36	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Обучающийся должен уметь:

У1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
У2	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
У3	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
У4	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

Формируемые ОК:

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Формируемые ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрирует умения: - организывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У:2. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У:4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	- осуществляет контроль хранения и расхода продуктов. - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ситуациях.	
Знать:	
З:1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	- знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
З:2- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	- знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
З:3- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	- знает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
З:4- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	- знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
З:5- виды складских помещений и требования к ним;	- знает виды складских помещений и требования к ним;
З:6 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	- знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	У: 1,2 З: 2,3 ОК 1-3 ПК 1.1	Устный опрос, тестирование	У: 2,3 З: 2,3 ОК: 7 ПК: 1.1	Дифференцированный зачёт
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	У: 3 З: 1,2 ОК 1-3 ПК 1.1	тестирование, устный опрос,	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 7 ПК: 1.1	
Тема 1.3 Товароведная характеристика	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-4	Устный опрос, практическая	У: 1 З: 5, 6 ОК: 7	

овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ПК 1.1	работа	ПК: 1.1	
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	У: 1, 2, 3 З: 2, 7, 8 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	тестирование , практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ОК: 7 ПК: 1.1	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 2,3 З: 2,3 ОК: 7 ПК: 1.1	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	У: 1, 2, 3 З: 2, 7, 8 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 7 ПК: 1.1	
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	У: 1,2 З: 2,3 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ОК: 7 ПК: 1.1	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	У: 3 З: 1,2 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ОК: 7 ПК: 1.1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 90 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачет

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Пакет материалов для проведения дифференцированный зачет

1. Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров

Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

2.Задания

2.1 Тест

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрирует умения: - организывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У:2. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У:4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- осуществляет контроль хранения и расхода продуктов. - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Знать:	

3:1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	- знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
3:2- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	- знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
3:3- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	- знает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
3:4- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	- знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
3:5- виды складских помещений и требования к ним;	- знает виды складских помещений и требования к ним;
3:6 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	- знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Примерный КИМ по экзамену

Часть А.

БЛОК А. Выберите один правильный ответ

- Какие овощи относят к десертной группе?
А) эстрагон, спаржа, ревень Б) майоран, эстрагон, ревень В) спаржа, ревень, артишоки
- Благодаря содержанию каких веществ луковые овощи с древних времен используются как лекарственные
А) сахара Б) фитонциды В) минеральные вещества
- К какой группе овощей относятся баклажаны и физалис?
А) томатной; Б) тыквенной; В) зерновой.
- Какова наиболее жирная часть молока?
А) сливки; Б) сметана; В) кефир.
- Какие яйца запрещено использовать в общественном питании?
А) индюшинные Б) перепелиные В) гусиные
- В зависимости от вида птиц яйца различают?
А) маленькие, большие, средние; Б) куриные, утиные, гусиные; В) свежие, диетические, не свежие.
- Какой сахар находится в молоке:
А) Глюкоза; Б) Лактоза; В) Мальтоза.
- Из каких масленичных культур производят растительное масло?
А) рис, соя Б) подсолнечник, гречиха В) соя, подсолнечник
- Что означает термин «обвалка мяса»?

А) обмывание мяса; Б) обсушивание мяса; В) оттаивание мяса; Г) отделение мяса от костей.

10. Какую крупу вырабатывают из проса?

А) овсяную Б) пшено В) перловую

11. Какую крупу вырабатывают из ячменя?

А) овсяную Б) гречневую В) перловую

12. Мука содержит от 54-67%

А) белка Б) крахмала В) минеральных веществ

13. Сахар- продукт, состоящий из ...

А) фруктозы Б) мальтозы В) сахарозы

14. От чего зависит сила муки?

А) от зольности Б) от цвета В) от количества и качества клейковины

15. Какова жирность растительного масла?

А) 82,5%; Б) 99,9%; В) 68%.

16. В чайных листьях содержится:

А) сахара, витамины, теобромин Б) жир, белок, кофеин В) танин, теобромин, кофеин

17. К семенным пряностям относят:

А) горчица, укроп, мускатный орех Б) мускатный орех, гвоздика, тмин В) перец, кардамон, ваниль

БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:

18. В связи с процессами роста потребность в витаминах.....

19. Пряности – это продукты происхождения.

20. Балычные изделия – отдельные части высокоценных, обработанные, вялением или холодным копчением.

БЛОК В. Установите соответствие:

21.

1

2

1) семейство осетровых

А) кета, горбуша, нерка, сима;

2) семейство лососевых

Б) навага, налим, минтай;

3) семейство тресковых

В) стерлядь, калуга, белуга.

22.

1

2

1) 1 категория

А) язык, печень, почки, сердце и др.

2) 2 категория

Б) легкое, головы, ножки и др.

23.

1

2

1) семенные пряности

А) шафран, гвоздика

2) плодовые пряности

Б) горчица, укроп

3) цветочные пряности

В) перец, кардамон

БЛОК Г. Сформулируйте правильный ответ:

24. Дайте правильное название макроэлементу, который входит в состав гемоглобина. Содержатся в печени, почках, яйцах, хлебе и т.д.

25. Дайте правильное название процессу, при котором, нагревается сахар до высокой температуры образуя вещество темного цвета, горького на вкус.

26. Дайте правильное название веществу, содержащемуся в растениях, придает им вяжущий и терпкий вкус (в рябине, черемухе, хурме и др.).
27. Дайте правильное название витамину, который снижает сопротивляемость организма к различным заболеваниям. Его отсутствие вызывает цингу. Содержится в шиповнике, капусте и др.
28. Дайте правильное название замороженной смеси белков и желтков без скорлупы.
29. Дайте правильное название веществу, которое, попадая в организм, убивает вредные микробы, содержатся в чесноке, луке, петрушке.
30. Дайте правильное название веществу, содержащемуся в мясе и рыбе, которое при варке легко растворяется в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.....

4. Эталон ответов.

1. А, 2. Б, 3. А, 4. А, 5. В, 6. Б, 7. Б, 8. В, 9. Б, 10. Б, 11. В, 12. Б, 13. В, 14. В, 15. Б, 16. А, 17. А, 18. растет; 19. высушенные, растительного; 20. рыб, посолом; 21. 1-в, 2-а, 3-б; 22. 1-а, 2-б; 23. 1-б, 2-в, 3-а; 24. железо; 25. Карамелизация; 26. Дубильные 27. витамин «С». 28. Меланж. 29. Фитонциды 30. Экстрактивные

Критерии оценки:

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем заданиям теста и правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех заданий промежуточного теста, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по большинству заданий теста промежуточной аттестации, допущены неточности при решении практико-ориентированной задачи.

Отметка «2» - не продемонстрированы знания и умения по всем заданиям теста промежуточной аттестации, не решена практико-ориентированная задача.

5. Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочее программы учебной ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

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
35	правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Обучающийся должен уметь:

У1	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
У2	определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
У3	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

Формируемые ОК:

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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Формируемые ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрирует умения: - организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
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. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 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. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. аменами; -
Знать:	
З:1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	- знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
З:2- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	- знает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
З:3- правила выбора технологического оборудования,	- знает правила выбора технологического оборудования,

инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
3:4- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	- знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
3:5- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	- знает правила электробезопасности, пожарной безопасности; знает правила охраны труда в организациях питания.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	У: 1,2 З: 2,3 ОК 1-4 ПК 1.1	Устный опрос, тестирование	У: 2,3 З: 2,3 ОК 1-2 ПК 1.1	Дифференцированный зачёт
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	У: 3 З: 1,2 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК 1-2 ПК 1.1	
Тема 2.1 Механическое оборудование	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ОК 1-2 ПК 1.1	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	У: 1, 2, 3 З: 2, 7, 8 ОК 1-4 ОК 7, ПК 1.1	тестирование, практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ОК 1-4 ПК 1.1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК 1-2 ПК 1.1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 95 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: в форме тестирования

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

- соблюдение СанПин.

3.Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1.Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

Тема 2.2. Тепловое оборудование

Тема 2.3. Холодильное оборудование

2.Задания

2.1 Тест

2.2. Практико-ориентированные задачи

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и	Демонстрирует умения: - организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами

пожарной безопасности; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 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	- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
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. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 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	- подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам -использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

для выполнения задач профессиональной деятельности	
Знать:	
3:1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	- знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
3:2- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	- знает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
3:3- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	- знает правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
3:4- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	- знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
3:5- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	- знает правила электробезопасности, пожарной безопасности; знает правила охраны труда в организациях питания.

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту

Часть А.

1. Убери лишнее. Классификация оборудование для ПОП по технологическому назначению и виду обрабатываемых продуктов.

- А) машины для обработки овощей и картофеля
- Б) машины для обработки мяса и муки
- В) машины для обработки мяса и рыбы
- Г) машины для обработки муки и теста
- Д) машины для нарезки хлеба и овощей
- Е) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов
- Ж) Универсальные приводы

2. Выбрать оборудование, относящееся к машинам для обработки овощей

- А) мясорубка, картофелечистка, машина для нарезки сырых и вареных овощей (CL Robot Coupe),
- Б) протирачная машина, картофелечистка, машина для нарезки сырых и вареных овощей (CL Robot Coupe)

В) машина для нарезки сырых и вареных овощей (CL Robot Coupe), слайсер, картофелечистка

Г) машина для нарезки сырых и вареных овощей (CL Robot Coupe), фаршемешалка, картофелечистка

3. Какие требования предъявляются к материалам для производства машин?

А) прочность, жесткость Б) мягкость, прочность В) эластичность, прочность

4. Основным материалом для производства машин является

А) сталь и серебро Б) медь и чугун В) сталь и чугун

5. Выберите не верные утверждения.

А) Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, не должны вступать в реакцию с продуктами и моющими средствами.

Б) Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть антикоррозийными

В) Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны вступать в реакцию с продуктами и моющими средствами

Г) Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны подвергаться коррозии.

Д) Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны легко подвергаться чистке, мытью, сушке

6. Выбери верное. Основными узлами любой машины, используемой на ПОП являются:

А) Станина, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм, шнек

Б) Станина, рабочая камера, цепь, передаточный механизм, двигатель

В) Станина, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм, двигатель

Г) Станина, рубильник, рабочие органы, передаточный механизм, двигатель

7. Электрическая плита ЭП – 2М предназначена для:

А) приготовления 1,2 и 3 блюд; Б) запекания; В) выпекания.

8. Выберите верное.

А) Наплитная посуда заполняется не более чем на 40%, чтобы уменьшить расплескивание жидкости.

Б) Наплитная посуда заполняется не более чем на 60%, чтобы уменьшить расплескивание жидкости.

В) Наплитная посуда заполняется не более чем на 80%, чтобы уменьшить расплескивание жидкости.

9. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет:

А) масляной рубашки; Б) чугунной чаши; В) электрических тэнов.

10. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:

А) паром; Б) воздухом; В) минеральным маслом.

11. Хлебозернотерные машины предназначены для -

А) нарезки хлеба ломтиками; Б) изготовления хлебной крошки;

В) нарезки хлеба соломкой; Г) нарезки хлеба кружочками.

12. Вода, залитая в парогенератор электрического котла, должна быть -

А) холодная трубопроводная; Б) трубопроводная горячая; В) кипяченая или дистиллированная;

Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

13. Материал, изолирующий электроток -

А) металлическая лопатка; Б) лимонный сок; В) минеральная вода;

Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.

14. Как открывают крышку котла -

А) на себя; Б) от себя; В) в сторону;

15. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –

А) мясо рыхлительная машина; Б) хлеборезка; В) машина для формовки котлет и биточков;

Г) овощерезка.

16. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –

А) бачок; Б) сменные взбиватели; В) электродвигатель; Г) редуктор.

17. Холодильный агент –

А) бутан; Б) хлор; В) фреон – 22; Г) метан.

18. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –

А) улучшение обслуживания потребителей;

Б) для приготовления горячих блюд;

В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;

Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

19. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –

А) для измерения температуры; Б) для измерения давления; В) для быстрого закипания жидкости;

Г) для регулирования механизма.

20. Указать причину, по которой фарш, выходит мятый из мясорубки –

А) неправильная сборка рабочих органов; Б) ослабло крепление нажимной гайки;

В) двухсторонние ножи затуплены; Г) Все ответы верны.

21. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -

А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;

Б) машины для обработки мяса и рыбы; В) машины для обработки муки и теста;

Г) все ответы верны.

22. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется:

А) природный газ; Б) теплоноситель; В) переменный ток; Г) топливо.

23. Горелка-установлена в:

А) тостере; Б) саламандре; В) микроволновой печи; Г) газовой плите.

24. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях:

А) МОК-400; Б) МОК -250; В) КНА -600м; Г) МОК -125.

25. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:

А) 2/3 объема рабочей камеры машины; Б) 2/4 объема рабочей камеры машины;

В) 1/3 объема рабочей камеры машины; Г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

26. Как долго нужно перемешивать фарш в фаршемешалке(мс8-150)

А) 1 час 30 минут; Б) 1 час; В) 2 часа; Г) до однородной консистенции.

27. Способы охлаждения

А) ледяное; Б) льдосоленое; В) сухим льдом; Г) все ответы верны.

28. Отметь не верное. При правильной эксплуатации холодильного оборудования запрещается-

А) очищать испаритель инеем ножом; Б) ставить горячие продукты;
В) хранить продукты в кастрюлях; Г) не оставлять двери открытыми, не иметь заземления.

29. Назначение фритюрницы -

А) для пассирования; Б) тушения; В) варки; Г) жарки.

30. Электрические сковороды предназначены для -

А) запекания; Б) жарки; В) варки; Г) пассирования.

Часть В

1. Из предложенного оборудования выбрать оборудование, относящееся к механическому: мясорубка-1, плита электрическая-2, мясорыхлитель-3, овощерезка (robotcoup)-4, пароконвектомат-5, морозильная камера-6, слайсер (машина для нарезки гастрономических продуктов)-7, пекарный шкаф-8, картофелеочистительная машина (МОК)-9, жарочная поверхность-10, фритюрница-11, льдогенератор-12, хлеборезка-13.

Ответ запишите цифрами в порядке возрастания.

2. Из предложенного оборудования выбрать то, которое относится к тепловому.

мясорубка-1, плита электрическая-2, мясорыхлитель-3, овощерезка (robotcoup)-4, пароконвектомат-5, морозильная камера-6, слайсер (машина для нарезки гастрономических продуктов)-7, пекарный шкаф-8, картофелеочистительная машина (МОК)-9, жарочная поверхность-10, фритюрница-11, льдогенератор-12, хлеборезка-13.

Ответ запишите цифрами в порядке возрастания.

3. Соотнесите возможности пароконвектомата - А и индукционной плиты - Б, соотнесите буквы и цифры в порядке возрастания.

1. Сокращается время приготовления блюд

2. Низкое потребление электрической энергии по сравнению с другим тепловым оборудованием.

3. Можно готовить в наплитной посуде в большом количестве воды.

4. Благодаря использованию пара потеря в весе сокращается в два раза, потеря веса овощей нет совсем.

5. Происходит нагрев посуды, а не рабочей поверхности.

6. Можно одновременно готовить мясо, рыбу, выпекать, при этом не будет происходить смешивание запахов, при условии одинаковых температурных режимов.

Часть С

1. Систематизируйте последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека последовательно расставив буквы без запятых.

А) решетка $d = 9$ мм Б) подрезной нож В) двухсторонний нож Г) прижимное кольцо
Д) зажимная гайка Е) двухсторонний нож Ж) решетка $d = 3$ мм



Б. А. Ж. В. В.



Д. Г.

2. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста, соотнесите буквы и цифры.

А) белковый крем Б) пельменное тесто В) масляный крем



1. 2. 3.

3. Разрешите проблему. При использовании индукционной плиты не происходит включение. Каковы возможные причины неисправности?

4. Примите решение. Предупредив за два дня мастер по ремонту холодильного оборудования будет производить ремонт холодильного шкафа в течение 4 часов в назначенный день. Необходимо сохранить имеющиеся продукты. На предприятии есть неисправный морозильный ларь.

4. Эталоны ответов.

Часть А 1-б,д; 2-б; 3-а; 4-в; 5-а,б,д; 6-в; 7-а; 8-в; 9-в; 9-в; 10-в; 11-а; 12-в; 13-г; 14-а; 15-в; 16-а; 17-в; 18-г; 19-б; 20-б; 21-г; 22-в; 23-г; 24-в; 25-а; 26-г; 27-г; 28-а,б,г; 29-г; 30-б,г.

Часть В 1-1,3,4,7,9,13; 2-2,5,6,8,10,11,12; 3-А (1,4,6), Б (2,3,5)

Часть С 1.Б В А В Ж Г Д; 2.А-2, Б-1, В-3

3. Не поставили посуду на плиту, а включение произвели. Без посуды плита не работает. Использовали посуду, не подходящую для индукционных плит.

4. Заморозить в пластиковой таре или пакетах воду. Продукты уложить в ларь, переложить льдом. Крышку ларя закрыть.

Критерии оценки:

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем заданиям теста и правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех заданий промежуточного теста, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по большинству заданий теста промежуточной аттестации, допущены неточности при решении практико-ориентированной задачи.

Отметка «2» - не продемонстрированы знания и умения по всем заданиям теста промежуточной аттестации, не решена практико-ориентированная задача.

5. Зачетная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы калькуляции и учета

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочее программы учебной ОП.05 Основы калькуляции и учета

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы калькуляции и учета обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

31	виды учета, требования, предъявляемые к учету
32	задачи бухгалтерского учета;
33	предмет и метод бухгалтерского учета
34	элементы бухгалтерского учета;
35	принципы и формы организации бухгалтерского учета
36	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
37	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
38	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
39	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
310	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
311	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
312	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
313	сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
314	правила документального оформления движения материальных ценностей;
315	источники поступления продуктов и тары
316	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
317	методику осуществления контроля за товарными запасами;
318	понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
319	методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
320	понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
321	порядок оформления и учета доверенностей;
322	ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
323	правила торговли;
324	виды оплаты по платежам;
325	виды и правила осуществления кассовых операций;
326	правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
327	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Обучающийся должен уметь:

У1	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания
У2	составлять товарный отчет за день

У3	определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
У4	составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами.
У5	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки
У6	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве
У7	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
У8	принимать оплату наличными деньгами
У9	принимать и оформлять безналичные платежи
У10	составлять отчеты по платежам

Формируемые ОК:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Демонстрирует умения: - ведет учет, оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления

развитие.	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
У:2. составлять товарный отчет за день; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- составляет товарный отчет за день; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:3 - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - использует информационные технологии в профессиональной деятельности; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:4 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- составляет план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - используют информационные технологии в профессиональной деятельности - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:5 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного	рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного

производства, оформлять калькуляционные карточки; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	производства, оформляет калькуляционные карточки; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:6 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:7 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:8 принимать оплату наличными деньгами ПК 1.1. Подготавливать рабочее место,	принимает оплату наличными деньгами; выбирает способы решения задач

оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
У:9 принимать и оформлять безналичные платежи ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	принимает и оформлять безналичные платежи; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
У:10 составлять отчеты по платежам; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	составляет отчеты по платежам; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Знать:	
З:1- -виды учета, требования, предъявляемые к учету;	- знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;

3:2 задачи бухгалтерского учета;	- знает задачи бухгалтерского учета;
3:3- предмет и метод бухгалтерского учета;	- знает предмет и метод бухгалтерского учета;
3:4- элементы бухгалтерского учета;	- знает элементы бухгалтерского учета;
3:5- принципы и формы организации бухгалтерского учета;	- знает принципы и формы организации бухгалтерского учета;
3:6 - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.	- знает особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
3:7основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
3:8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	- знает формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
3:9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
3:10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	- знает права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
3:11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;	- знает понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
3:12 понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	- знает понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
3:13- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	- знает сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
3:14-правила документального оформления движения материальных ценностей;	-знает правила документального оформления движения материальных ценностей;
3:15- источники поступления продуктов и тары;	- знает источники поступления продуктов и тары;
3:16-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	-знает правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
3:17-методику осуществления контроля за товарными запасами;	-знает методику осуществления контроля за товарными запасами;
3:18-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	-знает понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
3:19-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;	-знает методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

3:20- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	- знает понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
3:21- порядок оформления и учета доверенностей;	- знает порядок оформления и учета доверенностей;
3:22- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;	- знает ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
3:23- правила торговли;	- знает правила торговли;
3:24- виды оплаты по платежам;	- знает виды оплаты по платежам;
3:25- виды и правила осуществления кассовых операций;	- знает виды и правила осуществления кассовых операций;
3:26- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;	- знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
3:27- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	- знает правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	У: 1 З: 2,3 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 2,3 З: 2,3 ПК: 1.1	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	У: 5, 11,12,13 З: 1,2 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Практическая работа, устный опрос,	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	У: 6,16,20,21 З: 4, 5, 6 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ПК: 3.1-3.2	
Тема 4.	У:	тестирование,	У: 1-3	

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	1,6,10,15,16,17 З: 2, 7, 8 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	практическая работа	З: 2, 7 ПК: 1.1	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	У: 1, 6,13,14,15,16 З: 4, 5, 6 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	У: 1, 23-27 З: 4, 5, 6 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 2,3 З: 2,3 ПК: 1.1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 90 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.Дифференцированный зачёт

1.Форма проведения: в форме тестирования

2.Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. - 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1.Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

2.Задания

2.1 Тест

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	У: 1 З: 2,3 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 2,3 З: 2,3 ПК: 1.1	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	У: 5, 11,12,13 З: 1,2 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Практическая работа, устный опрос,	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	У: 6,16,20,21 З: 4, 5, 6 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ПК: 3.1-3.2	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	У: 1,6,10,15,16,17 З: 2, 7, 8 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	тестирование, практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ПК: 1.1	
Тема 5. Учет продуктов на производстве,	У: 1, 6,13,14,15,16 З: 4, 5, 6	Устный опрос, практическая	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3	

отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	работа	ПК: 1.1; 3.1	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	У: 1, 23-27 З: 4, 5, 6 ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 2,3 З: 2,3 ПК: 1.1	

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту
Часть А.

1. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания:
 - а) рубли, доллары, евро;
 - б) товарные запасы, финансовые показатели;
 - в) оперативные, статистические, бухгалтерские;
 - г) натуральные, трудовые, денежные.
2. Какой документ является основанием для определения суточной потребности в продуктах на производстве?
 - а) транспортная накладная;
 - б) требование – накладная;
 - в) план – меню.
3. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП:
 - а) с момента распределения товара на складе;
 - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов;
 - в) после проведения взвешивания (приемки товаров по количеству) и пересчёта поступившего товара;
 - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя.
4. Какие показатели записываются в графе «Нетто» Сборника рецептов?
 - а) массу необработанных продуктов.
 - б) процент отходов;
 - в) массу обработанных продуктов;
5. Сколько экземпляров плана-меню составляется на производстве:
 - а) 4 экземпляра;
 - б) 1 экземпляр;
 - в) 2 экземпляра.
6. Какие формы ответственности используют в общественном питании:
 - а) административная;

- б) общественная;
- в) материальная.

7. Как производится расчет графы «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?

- а) умножают норму сырья на его стоимость
- б) делят показатель сырья на его стоимость;
- в) суммируют показатель сырья и его стоимость;

8. Что относится к нормируемым потерям

а) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив)

б) кража;

в) относятся бой, порча продуктов

9. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности:

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, поварами;

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами, лифтерами;

в) с учениками, практикантами, поварами.

10. Условия заключения договора о материальной ответственности (с кем заключается договор о материальной ответственности):

а) между администрацией и сторожем;

б) между администрацией и заведующей столовой;

в) между администрацией и техническим персоналом.

11. После получения товара на складе поставщика водитель экспедитор забирает доверенность.

а) да

б) нет

12. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

а) приходная накладная

б) кассовые чеки

в) закупочный акт

г) расходные накладные

13. Дать определение понятию. Цены розничные – это...

а) цены, по которым товары реализуются конечному потребителю – населению.

б) цены, по которым промышленные предприятия или их посредники реализуют свою продукцию в больших объемах, не прибегая к услугам торговых розничных организаций.

14. Дать определение понятию. Торговая наценка – это...

а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов;

б) добавленная стоимость к покупным товарам, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли и уплаты налогов;

в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

15. Что относится к ненормируемым потерям

а) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив);

б) кража;

в) относятся бой, порча продуктов

16. Последовательность записи блюд в меню.

а) вторые горячие блюда

б) супы

в) фирменные блюда, холодные закуски

17. Укажите подписи лиц, утверждающих план-меню на приготовление продукции:

а) повар-бригадир и заведующий производством

б) директор и бухгалтер;

в) заведующий производством и директор.

18. Одно яйцо куриное весом 40 гр стоит 6 руб. Сколько стоит 1 кг яиц куриных?

а) 150

б) 120

в) 180

19. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 20 кг.

а) 2.4 кг.

б) 1.8 кг.

в) 7.6 кг.

г) 20 кг.

20. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

а) 60 гр

б) 45 гр

в) 90 гр

г) 62 гр

21. Представьте себя в роли повара-кондитера в ресторане и решите следующие задачи:

Рассчитайте себестоимость торта, используя заданные ниже данные о затратах на ингредиенты и время.

Мука: 500 гр (стоимость 50 рублей за кг)

Сахар: 300 гр (стоимость 30 рублей за кг)

Яйца: 5 штук (стоимость 8 рублей за штуку)

Масло: 200 гр (стоимость 120 рублей за кг)

Шоколад: 100 гр (стоимость 200 рублей за кг)

Время работы: 1 час (ставка повара-кондитера 500 рублей в час)

Рассчитайте цену продажи торта с учетом желаемой наценки в 30% на себестоимость.

Объясните, какие факторы могут повлиять на решение о цене продажи кондитерских изделий в ресторане.

4. Эталон ответов.

1-б, 2-в,а,б, 3-в,4-б, 5-а,6-б,7-в,8-б,9-в,10-б,11-а,12-а,13-б,14-б,15-в, 16-б,17-а,18-а; 19- а, 20-б,

21. Расчет себестоимости торта:

Себестоимость = $(500\text{г} * 50\text{руб/кг}) + (300\text{г} * 30\text{руб/кг}) + (5\text{шт} * 8\text{руб/шт}) + (200\text{г} * 120\text{руб/кг}) + (100\text{г} * 200\text{руб/кг}) + (1\text{ч} * 500\text{руб/час})$

Себестоимость = $(25\text{руб} + 9\text{руб} + 40\text{руб} + 24\text{руб} + 20\text{руб} + 500\text{руб}) = 618\text{руб}$

Цена продажи торта:

Цена продажи = Себестоимость * $(1 + \text{наценка})$

Цена продажи = $618\text{руб} * (1 + 0.30) = 802.40\text{руб}$

Факторы, влияющие на цену продажи могут включать конкурентную среду, спрос и предложение, сезонные факторы, качество продукта, ценовую политику ресторана и ожидаемую прибыльность.

Критерии оценки:

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем заданиям теста и правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех заданий промежуточного теста, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по большинству заданий теста промежуточной аттестации, допущены неточности при решении практико-ориентированной задачи.

Отметка «2» - не продемонстрированы знания и умения по всем заданиям теста промежуточной аттестации, не решена практико-ориентированная задача.

5.Зачетная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных
полуфабрикатов*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» май 2024 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
3.3	- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
3.4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
3.5	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

Обучающийся должен уметь:

У.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У.2	распознавать недоброкачественные продукты;
У.3	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
У.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
У.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
У.6	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

Формируемые ОК:

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Формируемые ПК:

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

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.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
У.2 распознавать недоброкачественные	распознает недоброкачественные

продукты; ПК 1.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7	продукты; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
У.3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; 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. ОК 1-4, 7	выбирает, применяет, комбинирует различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
У.6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	проверяет качество готовых полуфабрикатов, осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Знать:	
31- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
33- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	знает требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
34- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
35- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	У1, 2 У4 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 1-4, 7	Устный опрос, практическая работа	У1 У4 ОК 7,8 ОК 2,4 ПК 2.1	Дифференцированный зачет
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	У1 У3 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 1-4, 7	тестирование, практическая работа	У1 У3 ОК 5,6 ЗЗ ПК 2.3	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	У1 У4 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 1-4, 7	Устный опрос, практическая работа	У1 У4 ОК3 ОК1 ОК9 ПК 2.2 З 1,2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	У 1-6 ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 1-4, 7	Устный опрос, практическая работа		

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 95 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачет

1. Форма проведения: компьютерное тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Информационные источники: нет

Требования охраны труда: выполнение требований СанПин.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на дифференцированный зачет:

Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Примерный КИМ для дифференцированного зачета

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ПК 1.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7	распознает недоброкачественные продукты; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
У.3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	выбирает, применяет, комбинирует различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7	нерыбного водного сырья; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
У.6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7	проверяет качество готовых полуфабрикатов, осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Знать:	

31- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
33- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	знает требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
34- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
35- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Блок А

1.Из каких технологических операций состоит МКО овощей? Выберите верную последовательность.

- А) мытье, калибровка, нарезка, очистка, сортировка
- Б) калибровка, мытье, нарезка, сортировка, очистка
- В) сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка

2. К группе корнеплодов относят:

- А) картофель, батат, топинамбурБ) морковь, свекла, редис
- В) огурцы, кабачки, тыква

3. К группе клубнеплодов относят:

- А) редька, морковь, свеклаБ) картофель, батат, топинамбур
- В) помидоры, перец, баклажаны

4) к группе пряных овощей относят:

- А) укроп, базилик, мятаБ) картофель, батат, топинамбур
- В) помидоры, перец, баклажаны

5.Дайте характеристику методу кулинарной обработки фарширование

- А) наполнение специально подготовленного продукта фаршем
- Б) обваливание полуфабриката в сухарях, муке, тертом хлебе
- В) придание изделию определенной формы вручную или с помощью машин

6. Дайте характеристику методу кулинарной обработки сортирование

- А) наполнение специально подготовленного продукта фаршем
- Б) обваливание полуфабриката в сухарях, муке, тертом хлебе

- В) удаление посторонних примесей и продуктов плохого качества
7. Дайте характеристику методу кулинарной обработки шпигование
- А) наполнение специально подготовленного продукта фаршем
- Б) введение в специальные надрезы на подготовленных продуктах овощей, шпика.
- В) удаление посторонних примесей и продуктов плохого качества
8. Назовите виды промысловых рыб семейства осетровых
- А) палтус, камбала Б) калуга, белуга, осетр В) кета, нерка, горбуша
9. Назовите виды промысловых рыб семейства лососевых
- А) палтус, камбала Б) калуга, белуга, осетр В) кета, нерка, горбуша
10. Назовите виды промысловых рыб семейства камбаловых
- А) палтус, камбала Б) калуга, белуга, осетр В) кета, нерка, горбуша
11. Назовите беспозвоночных ракообразных моллюсков (нерыбные продукты моря)
- А) кальмары, осьминоги Б) мидии, гребешки, устрицы В) крабы, омары, креветки
12. Назовите беспозвоночных двухстворчатых моллюсков (нерыбные продукты моря)
- А) крабы, омары, креветки Б) мидии, гребешки, устрицы В) кальмары, осьминоги
13. Назовите беспозвоночных головоногих моллюсков (нерыбные продукты моря)
- А) мидии, гребешки, устрицы Б) крабы, омары, креветки В) кальмары, осьминоги
14. От чего зависит кулинарная ценность пресноводной рыбы?
- А) величины, вкуса мяса, количества костей
- Б) величины, цвета мяса, наличия чешуи на коже
- В) величины, вкуса мяса, количества плавников
15. Подберите разделочные доски по цветовой гамме для обработки
- мяса свежемороженого -А, птицы с/м -Б, овощей и зелени свежих -В, рыбы с/м -Г, гастрономических продуктов, молочных -Д, п/ф высокой степени готовности приготовленные на месте (вареные овощи, мясо) - Е
16. Почему жир птичьего мяса наиболее ценен в сравнении с жиром крупных убойных животных.
17. У мяса старых птиц или молодых наиболее интенсивный вкус и запах после варки?
18. Перечислите ассортимент домашней птицы, наиболее часто используемых на ПОП.
- А) куры, петухи, цыплята-бройлеры, индейки, гуси, утки
- Б) куры, петухи, цыплята-бройлеры, индейки, перепела, утки
- В) куры, петухи, цисарки, индейки, гуси, утки
19. Какую ценность имеет мясомолочных поросят
- А) деликатесный продукт, долго готовится, содержит значительные прослойки жира, имеет нежную консистенцию
- Б) деликатесный продукт, быстро готовится, почти не содержит жира, имеет нежную консистенцию
- В) деликатесный продукт, быстро готовится, содержит значительные прослойки жира, имеет волокнистую консистенцию.
20. Вставьте пропущенные слова.
- Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, _____ водой, _____ и закрывают чехлом из пленки или полотна.
21. Вставьте пропущенные слова.
- Наиболее гигиеничными являются цельнометаллические столы из _____ стали или дюралюминия на металлическом каркасе, а для разделки теста - столы с _____ крышками.

22. Разрубочный стул должен иметь высоту
А) 20 см Б) 1500 см В) 1000 см
23. Разрубочный стул должен иметь диаметр
А) 50 см Б) 20 см В) 1500 см
24. Боковую поверхность разрубочного стула
А) проклеивают Б) обматывают плотно скотчем
В) окрашивают светлой масляной краской
25. Вставьте пропущенные слова. После работы поверхность разрубочного стула рекомендуется _____ ножом, посыпать _____ и накрыть чехлом, а боковую часть _____
_____. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула _____.

Блок Б

1. Систематизируйте технологический процесс механической кулинарной обработки овощей
Мытье-А, калибровка-Б, нарезка-В, очистка-Г, сортировка-Д
2. Сравните мясо взрослых кур-А с мясом цыплят – бройлеров-В. Сопоставив буквы и цифры в порядке возрастания.
Жир светлый-1, мясо диетическое-2, кожа белая-3, мясо нежное-4, мясо сочное-5, жир желтоватый-6, кожа желтоватая-7, используется для жарения-8, используется для приготовления бульонов-9, мясо ароматное-10.

Блок В

1. Примите решение. У поставщика мяса закончилось мясо курицы, из которого по плану меню нужно было приготовить котлеты на пару в санатории. Чем можно заменить мясо птицы для паровых котлет. (Питание диетическое)
2. Примите решение использовать ли данное сырье. После дефростации горбуши имеем жабры красные без слизи, мышцы не отделяются от позвоночника, цвет на разрезе розовый, консистенция мякоти ослабевшая, но не дряблая, чешуя блестящая.
3. Определите массу нетто 16 кг кур полупотрошенных 2 категории, если субпродукты, отходы и потери составили 31,1%.

4. Эталоны ответов

1-В, 2-А, 3-А, 4-А, 5-А, 6-В, 7-Б, 8-Б, 9-В, 10-А, 11-В, 12-Б, 13-В, 14-А, 15-А-красный, Б-желтый, В-зеленый, Г-синий, Д-белый, Е-коричневый; 16-наиболее легкоплавкий, лучше усваивается; 17-старых; 18-А; 19-очищают, горячей; протирают сухой тканью; 21-нержавеющая, пластиковая (полимерная); 22- В; 23-А; 24-В; 25-зачистить, солью, промыть горячей водой с моющим средством, спиливают;

Блок Б

1-Д Б А Г В; 2-А-6 7 9 10, В-1 2 3 4 5 8

Блок В

1-кролик, индейка

2-рыба доброкачественная

3- Берем массу Брутто кур (16 кг) за 100%. Находим массу нетто: $x = 16 \cdot 31,1 : 100 = 4,976$ кг

Критерии оценки ответов, обучающихся

Оценка 5 «отлично» - верно выполнено 70% теста и 50% практико-ориентированного задания без ошибок.

Оценка 4 «хорошо» - верно выполнено 50% теста и 40% практико-ориентированного задания, либо допущены ошибки при выполнении.

Оценка 3 «удовлетворительно» - верно выполнено 50% теста и не выполнено практико-ориентированное задание, либо выполнено с существенными ошибками.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - верно выполнено менее 50% теста и не выполнено практико-ориентированное задание.

4.Зачетная ведомость.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель: Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями. Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
3.3	требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
3.4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
3.5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Обучающийся должен уметь:

У.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У.2	распознавать недоброкачественные продукты;
У.3	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
У.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
У.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
У.6	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

Формируемые ОК:

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

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.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт, экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ОК 1-4,7 ПК 1.1	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.
У.3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ОК 1-4,7	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.

ПК 1.2	
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ОК 1-4,7 ПК 1.3	– владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ОК 1-4,7 ПК 1.4	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ОК 1-4,7 ПК 1.1-1.4	– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	У 2-6 З 1-5 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07,	Устный опрос, подготовить сообщение, лабораторная работа №1,2	У 2-6 ОК 1-2 ПК 1.2 З 1-5	Контрольная работа – 2 и 3 семестр. Экзамен 4 семестр
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	У 1 З 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07	Подготовить презентацию, устный опрос	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 1.2	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	У 1 З 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07	Подготовить презентацию, лабораторная работа №3-5	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 1.3	
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	У 1 З 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07	Подготовить сообщение, фронтальный опрос	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 1.2	

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	У 1 З 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07	Подготовить презентацию, лабораторная работа №6, 7	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 1.4	
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	У 1 З 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07	Подготовить презентацию, деловая игра	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 1.2	
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	У 1 З 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-04, 07	Тестирование, лабораторная работа №8, 9	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 1.4	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (2 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

3. Пакет экзаменатора:

3.1 Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ОК 1-2 ПК 1.1	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.
У.3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ОК 1-2 ПК 1.2	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ОК 1-2	– владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.

ПК 1.3	
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ОК 1-2 ПК 1.4	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ОК 1-2 ПК 1.1-1.4	– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;

птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	
3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

Примерный КИМ к зачёту

БЛОК А. Выберите правильный ответ

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
 - а) клубнеплоды;
 - б) корнеплоды;
 - в) плодовые;
 - г) пряные.
2. Сульфитирование картофеля — это:
 - а) обработка кислотой;
 - б) обработка щёлочью;
 - в) обработка паром;
 - г) обработка бисульфитом натрия.
3. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
 - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
 - в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
 - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
4. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) перец, кабачки, огурцы;
 - в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
 - г) картофель, помидоры, огурцы.
5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
 - а) 40°;
 - б) 60°;
 - в) 90°;
 - г) 30°.
6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
 - а) в молоке;
 - б) в смеси воды и молока;
 - в) в льезоне;

- г) в сливках.
7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
- а) бланшированием;
 - б) панированием;
 - в) фаршированием;
 - г) маринованием.
8. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:
- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
 - б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
 - в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
 - г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г
9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:
- а) треску, пикшу, навагу;
 - б) осетра, лосось, сельдь;
 - в) щуку, судака, карпа;
 - г) щуку, налима, окуня
10. К головоногим моллюскам относятся:
- а) омары, лангусты;
 - б) раки, кальмары;
 - в) кальмары, осьминоги;
 - г) мидии, трепанги

БЛОК Б. Допишите предложение.

11. Дополните: обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть, ... и ... удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.
12. Дополните: при приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который
13. Дополните: пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это
14. Дополните: для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием.....
15. Установите соответствие

Лук репчатый	Формы нарезки	Картофель
	а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца	

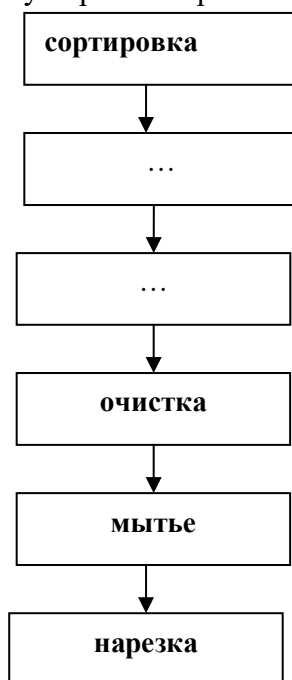
16. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	Форма

1. Зразы	а) батон
2. Котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. Биточки	в) кирпичик
4. Рулет	г) округло-приплюснутая
5. Тельное	д) шар
6. Фрикадельки	е) полумесяца
7. Тефтели	

2 уровень

17. Дополните схему обработки репчатого лука



18. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

19. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

- а) очистка чешуи;
- б)
- в) из головы удаляют жабры и глаза;
- г)
- д) промывание;
- е)

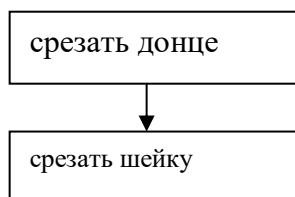
20. Установить последовательность данных операций:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;

- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

4. Эталон ответа:

- 1 – В; 2 - Г; 3 – Б; 4 – В; 5 – Г; 6 – В; 7 – Б; 8 – Б; 9 – В; 10 – В; 11 - отрезают стебель и защищают доньшко от сухих листьев; 12 - придает пышную, пористую и сочную консистенцию; 13 - хлебная панировка; 14 – маринование; 15 - Лук репчатый: б, г, д, е; Картофель: а, б, в, г, д; 16 - 1-в, 2-б, 3-г; 4-а; 5-е; 6-д; 7-д; 17 -



- 18 - 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8; 19 - б) удаление плавников; г) потрошение; е) обсушивание.
 20. а→в→г→е→б→г→ж

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продемонстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продемонстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продемонстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продемонстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

5. Зачётная ведомость.

2. Контрольная работа (3 семестр)

1. **Форма проведения:** тестирование.

2. **Условия выполнения**

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

3. **Пакет экзаменатора:**

3.1 Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ОК 1-2 ПК 1.1	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.
У.3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ОК 1-2 ПК 1.2	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; ОК 1-2 ПК 1.3	– владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ОК 1-2 ПК 1.4	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять	– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;

упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ОК 1-2 ПК 1.1-1.4	– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

Примерный КИМ к зачёту

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

5. Зачётная ведомость.

3. Экзамен (4 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. КачуринаТ.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ОК 1-2 ПК 1.1	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов,

	материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.
У.3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ОК 1-2 ПК 1.2	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ОК 1-2 ПК 1.3	– владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ОК 1-2 ПК 1.4	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ОК 1-2 ПК 1.1-1.4	– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

	– применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

Примерный КИМ для экзамена

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а) брусочки, ломтики;
- б) дольки, соломка;
- в) кружочки, чесночки;
- г) колечки, звенья.

2. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а) соломка, кружочки;
- б) спиральки, чесночки;

- в) звездочки, цветочки;
- г) бочоночки, ленточки.

3. Свежие грибы промывают в воде:

- а) для удаления слизи;
- б) для удаления песка, грязи, листьев;
- в) для удаления горького привкуса;
- г) для набухания.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

6. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

7. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

- а) сом, навага, щука;
- б) щука, судак, карп;
- в) судак, треска, окунь.

8. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?

- а) темпура;
- б) заварное;
- в) кляр.

9. Выберете форму нарезки поджарки

- а) соломка;
- б) брусочек;
- в) кубик.

10. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а) заготовочный цех;
- б) мясорыбный цех;
- в) холодный цех.

11. Обработку овощей начинают с операции:

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей.

12. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

- а) овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей;
- б) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка;
- в) доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС.

13. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а) Р.С.
- б) М.С.
- в) Р.В.

БЛОК Б. Допишите предложение:

14. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста, _____.

15. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это _____.

БЛОК В. Установите соответствие:

16. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	белокочанная	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	к) томат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	л) батат	у) перец
6. Капустные	е) редис	м) чеснок	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	н) свекла	х) эстрагон
		о) брокколи	

17. Установите соответствие семейству рыб.

1

- 1) семейство осетровых
- 2) семейство лососевых
- 3) семейство тресковых

2

- А) кета, горбуша, нерка, сима;
- Б) навага, налим, минтай;
- В) стерлядь, калуга, белуга.

БЛОК Г. Определите:

18. Данный вид рыбного полуфабриката?

1.

2.

3.



Рис. 1



Рис. 2



Рис.3

19. Данный вид нерыбных продуктов моря?

1. _____ 2. _____

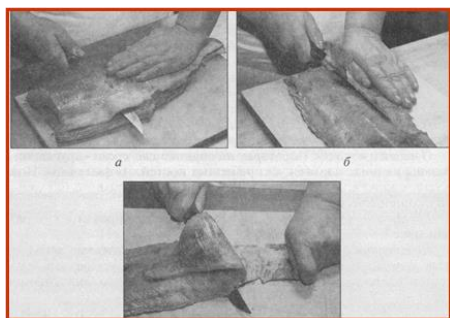


Рис.1.



Рис.2.

20. Приготовление, какого полуфабриката изображено на рисунке, подпишите все операции: а) _____ б) _____ в) _____



21. По внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

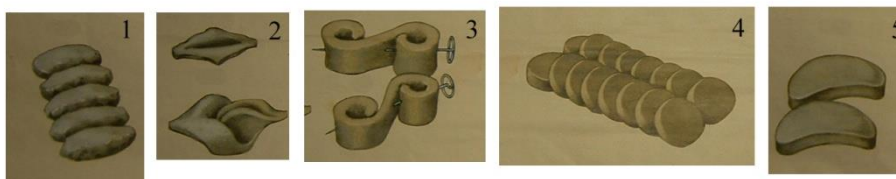
1.....

2.....

3.....

4.....

5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

БЛОК Д. Установите последовательность

22. Данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:

а) разделить рыбу на чистое филе;

б) добавить соль, перец;

в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;

г) пропустить чистое филе через мясорубку;

д) массу перемешать;

ж) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;

з) выбивание массы.

23. Укажите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы?

а) удаление шейки

д) приготовление полуфабрикатов

б) промывание

е) оттаивание

в) опаливание

ж) потрошение

г) удаление ножек

з) удаление головы

24. Линию производства полуфабрикатов из мяса

а) Жиловка и зачистка

б) Выделение крупнокусковых п/ф

в) Обмывание

г) Обсушивание

д) Обвалка отрубов

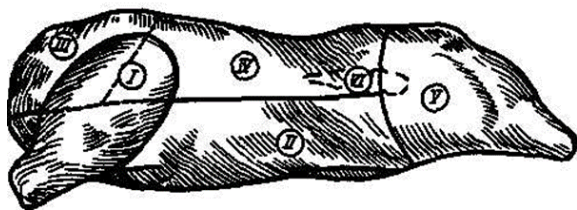
е) Удаление клейма

ж) Деление на отруба

з) Транспортировка в горячий цех.

БЛОК Е. Укажите

25. Цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____
- VI. _____

26. Каковы признаки доброкачественного замороженного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____

27. Перечислите способы размораживания рыбы:

а) _____ б) _____ в) _____

28. Почему полуфабрикаты из котлетной массы с добавлением репчатого лука или чеснока сразу подвергают тепловой обработке?

29. Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качества крупнокускового сложного полуфабриката?

30. Для чего заправляют птицу и дичь?

4.Эталон ответа

17. 1- Г, 2. А, 3. Б, 4. Б, 5. А, 6. В, 7. Б, 8. В, 9. Б, 10. Б, 11. В, 12. Б, 13. А, 14. Места вылова, сезона, кормовой базы, 15. Фигурная панировка, 16. 16. 1- в, е, н, п, ф, 17. 2- б, т, х, 18. 3- г, з, р, 19. 4- к, с, у, 20.5- ж, м, 21. 6- д, и, о, 22. 7- а, л, 23. 1-В; 2-А; 3-Б., 24. 1 – котлеты; 2 – биточки; 3 – фрикадельки, 25. 1 – кальмары; 2 – устрицы, 26. а-пластование, б-удаление реберных костей, 3-удаление кожи, 27. 1-зразы, 2-ромб, 3-восьмерка, 4 –биточки, 5- тельное, 28. а, в, г, е, б, д, ж, 29. е, в, з, а, ж, б, д, 30. е, в, г, ж, д, а, б, з, 31. Лопатка Грудинка Шея Корейка Окорок Вырезка, 32. цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда; консистенция – твердая (при постукивании издает звук); запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости, 33. А - на воздухе; Б - в воде; В – комбинированный, 34. Если котлеты и биточки готовят с добавлением репчатого лука или чеснока, изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшается структура и качество изделий, 35. Шпигование, 36. Для придания компактной формы, для равномерной тепловой обработки.

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продемонстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.

Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Экзаменационная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчики:

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перелыгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Морева Алла Михайловна – мастер производственного обучения КГА ПОУ «ДИТК»

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Кобылкевич Е.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Оценка освоения ПМ
 - 3.1. Контроль и оценка освоения ПМ
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет экзаменатора
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
3.3	требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
3.4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
3.5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Обучающийся должен уметь:

У.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У.2	распознавать недоброкачественные продукты;
У.3	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
У.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
У.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
У.6	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

Формируемые ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Формируемые ПК:

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.

Промежуточной аттестации по ПМ. 01. является экзамен по билетам.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Оценка запланированных результатов по ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ
У 2. Распознавать недоброкачественные продукты.	- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
У 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.	- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
3 1. Требований охраны труда, пожарной	- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их

безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним. З 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. З 4. Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. З 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
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.	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. У 2. Распознавать недоброкачественные продукты.	- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения

У 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи. У 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У 6. проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	пряностей и приправ; - проверка качества готовых полуфабрикатов, умение осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
З 1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним. З 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. З 4. Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. З 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,	

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
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	

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПМ

1.Экзамен

1.Форма проведения: экзамен по билетам

2.Условия выполнения

1.Инструкция для обучающихся.

2.Время выполнения: 45 минут

3.Оборудование учебного кабинета/мастерской: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа аналогичным оборудованием для 3 рабочих мест).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.Технические средства обучения: (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

5.Информационные источники, допустимые к использованию в ходе промежуточной аттестации: Система электронного обучения «Академия-Медиа». – Режим доступа: <https://elearning.academia-moscow.ru/login>

3.Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем (разделов), выносимых на экзамен:

1. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы.
2. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы.

3.2. Перечень вопросов, выносимых на экзамен

1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Перечислите санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?
4. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания с полным производственным циклом.
5. Перечислите основные санитарно–гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
6. Перечислите правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом.
7. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
8. Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
9. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.
10. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
11. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.
12. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
13. Перечислите сложные формы нарезки овощей.
14. Перечислите механическую кулинарную обработку луковых овощей.
15. Перечислите процесс подготовки кабачков для фарширования.
16. Перечислите процесс подготовки сушеных грибов.
17. На какие группы подразделяют рыбу в зависимости от содержания жира?
18. Укажите процесс механической кулинарной обработки осетровой рыбы.
19. Перечислите цель и процесс маринования рыбы?
20. Перечислите процесс приготовления котлетной рыбной массы.
21. Технология приготовления полуфабриката «Тельное из рыбы».
22. Перечислите процесс приготовления кнельной рыбной массы.
23. Какие порционные натуральные и панированные полуфабрикаты приготавливают из говядины?
24. Технология приготовления рубленой массы и укажите ассортимент полуфабрикатов из неё.
25. Укажите процесс механической кулинарной обработки с/х птицы.

4. Эталоны ответов на вопросы

1. Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке. Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды

не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.

2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, имеющей температуру 40-50°C, и насухо вытираются сухой чистой тканью. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

3. Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной; перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, меняя ее по мере загрязнения; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

4. На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание; обмывание; обсушивание; деление на отруба; обвалка отрубов; жиловка и зачистка частей; изготовление полуфабрикатов; охлаждение и кратковременное хранение; транспортирование в горячий цех.

5. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5°C. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.

6. Соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья; нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука; передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают; при переносе ножа по цеху держать его вдоль

ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз; править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа. Нельзя: оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой.

7. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (20 г соли на 1 л воды); для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки; потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках. Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой $-4...-6^{\circ}\text{C}$ в течение 5-10 мин. Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех.

8. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

Продукты следует хранить:

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10°C . Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C . Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

9. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

10. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки. Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах

с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках. Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°C в течение 5... 10 мин.

11. В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж; на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление.

12. При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время. Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональные емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не гнивали. Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде. На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа.

13. Сложные формы нарезки овощей. Из картофеля: бочоночки, чесночки, шарики, стружка, груши. Из моркови и свеклы: звездочки, гребешки, шарики.

14. Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой, которые удаляют эфирные масла. У зеленого лука удаляют корешки, зачищают белую часть, удаляют увядшие, пожелтевшие и загнившие перья, хорошо промывают.

15. Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3-5 минут. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

16. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3-4 часа, затем настой сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.

17. Рыба в зависимости от содержания жира подразделяется на группы: тощая (до 3% жира); средней жирности (от 3 до 8% жира); жирная (от 8 до 20% жирности); очень жирная (до 33% жирности).

18. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы состоит: размораживания (на воздухе); срезание спинного плавника и спинных жучек; удаление головы с грудными плавниками; удаление плавников; удаление визиги; деление рыбы на звенья; ошпаривание; очистка от боковых, рюшных и мелких жучек; промывание.

19. Цель маринования – размягчения тканей мяса, придания вкуса и аромата. Для маринования в рыбу добавляют сок лимона или лимонную кислоту, соль, молотый перец,

растительное масло, мелкорубленную зелень петрушки и всё перемешивают, ставят в холодильник на 30 минут.

20. Для приготовления рыбной котлетной массы чистое филе рыбы пропускают через мясорубку. У пшеничного хлеба срезают корки и замачивают в холодной воде или молоке. Соединяют с измельченным филе и замоченным хлебом, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и ещё раз пропускают через мясорубку, вымешивают.

21. Тельное из рыбы – котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на её середину кладут фарш. Складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца с помощью марли, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

22. Для приготовления кнельной рыбной массы чистое филе рыбы соединяют с замоченным в молоке или сливках хлебе, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2-3 раза. Добавляют яичный белок и взбивают до получения пышной легкой массы, подливая охлажденное молоко или сливки.

23. Порционные полуфабрикаты из говядины. Натуральные: бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая. Панированные: ромштекс.

24. Для приготовления рубленой массы мясо соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают. Полуфабрикаты: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.

25. Механическая кулинарная обработка с/х птицы состоит из: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи и ножек; потрошение; промывание.

3.3. Практические задания к экзамену:

1. *Ситуационная задача:* при нарезке картофеля брусочками для жарки основным способом у вас остались «обрезки». Ваши действия. Можете ли вы их применить куда-либо?
2. *Ситуационная задача:* при нарезке моркови соломкой для супа у вас остались «обрезки». Ваши действия. Можете ли вы их применить куда-либо?
3. *Ситуационная задача:* при приготовлении рыбной котлетной массы масса получилась слишком вязкая. Можно ли что – то добавить для увеличения рыхлости?
4. *Ситуационная задача:* при панировании биточков из рыбной котлетной массы изделия получились с глубокими трещинами – заломы. Полуфабрикат снят с реализации. Ваши действия?
5. *Ситуационная задача:* при формовке рыбных котлет масса густая, рыхлая, котлеты трудно формуются. Ваши действия. Можно ли что – то добавить для вязкости?
6. *Ситуационная задача:* В котлетную массу из тощих пород рыб для сочности по рецептуре нужно добавить шпик. Шпик закончился. Ваши действия.
7. *Ситуационная задача:* чем можно заменить хлебную панировку, если в данный момент ее не оказалось на предприятии?
8. *Ситуационная задача:* на предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?
9. *Ситуационная задача:* при приготовлении котлетной массы поваром была допущена ошибка, положил двойную норму соли. Можно ли исправить ситуацию?
10. *Ситуационная задача:* В меню предприятия общественного питания имеется блюда

«Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? (если изменится, то как).

11. *Ситуационная задача:* установите последовательность данных операций:

а) разделить рыбу на чистое филе; б) добавить соль, перец; в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке; г) пропустить чистое филе через мясорубку; д) массу перемешать; е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку; ж) выбивание массы.

12. *Ситуационная задача:* при приготовлении котлетной массы поваром была допущена ошибка, положил двойную норму соли. Можно ли исправить ситуацию?

13. *Ситуационная задача:* проходя, практику вы готовите горячие блюда и кулинарные изделия на продажу. Как вы думаете, какие факторы влияют на качество вашей продукции и себестоимость (цену).

14. *Ситуационная задача:* после приготовления салатов у вас остались стебли от зелени петрушки, укропа и сельдерея. Можно ли найти им применение?

15. *Ситуационная задача:* В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные и рыбные котлеты, и просит вас, как повара, рассказать о составе и о технологии приготовления котлет.

16. *Ситуационная задача:* В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

17. *Ситуационная задача:* Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте.

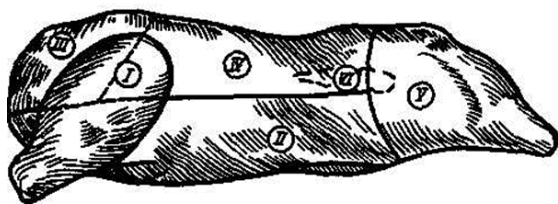
18. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

19. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда?

20. *Ситуационная задача:* возникла поломка оборудования, угрожающая аварией на рабочем месте или в цехе? Выши действия.

21. *Ситуационная задача:* на предприятие поступил картофель разнокалиберный. Нужна ли калибровка? Поясните применение в кулинарии картофеля разного размера.

22. *Ситуационная задача:* укажите цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____

VI. _____

23. *Ситуационная задача:* на предприятии по плану-меню были заявлены тефтели. Раса в наличии не оказалось. Есть ли выход из данной ситуации?

24. *Ситуационная задача:* каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____

25. *Ситуационная задача:* Дайте правильное название данному виду рыбного полуфабриката?

1.



Рис. 1

2.



Рис. 2

3.



Рис. 3

Эталоны ответов на практические задания

1. Да, можно добавить к картофелю примерно за 10 минут до окончания варки, который варится для картофельного пюре, зраз картофельных, для фарша на вареники, пирожки. Использовать для супа – пюре.
2. Да, использовать для приготовления супа – пюре, для приготовления котлет морковных, котлет овощных, сырников с морковью.
3. Можно добавить часть отварной рыбы.
4. Сделать общую массу, добавив часть измельченной рыбы, соль, т.к. панировочные сухари увеличат содержание хлеба в котлетной массе. Произвести формовку и панировку правильно.
5. Да, можно добавить сырые яйца.
6. Можно добавить размягченный маргарин, сливочное масло или внутренний жир рыбы других пород.
7. Измельченными хлопьями геркулес, пшеничными, кукурузными, манной крупой, соединенными с частью муки.
8. Удаляю раздавленные помидоры. После обработки целые использую для приготовления салатов или других блюд, раздавленные использую для приготовления супов или томатной пасты.
9. Да, можно. Приготовить снова такое же количество котлетной массы без соли. Приготовленные полуфабрикаты заморозить.
10. Да состав блюда изменится, из рецептуры уберут уксус, а норму сахара увеличат.
11. а в г б е д ж
12. Да, можно. Приготовить снова такое же количество котлетной массы без соли. Приготовленные полуфабрикаты заморозить.
13. На качество и цену продукции влияет качество сырья, квалификация поваров, цена сырья, наценка.
14. Стебли от зелени петрушки, укропа и сельдерея можно использовать в кулинарии при приготовлении бульонов и отваров.
15. Морковные котлеты. Морковь нарезаем соломкой и припускаем с добавлением молока или воды, маргарина почти до готовности. Затем всыпаем тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешиваем и варим до готовности. Охлаждаем до температуры 40-50⁰ С,

добавляем яйца, соль, протертый творог и все хорошо перемешиваем. Формуем котлеты, панируем в сухарях или муке, обжариваем и доводим до готовности в жарочном шкафу. Подаем по 2 шт. на порцию, отдельно подаем соус сменный, молочный или сметану.

16. Очищенные овощи нарезают, укладывают в один ряд, наливают немного воды или бульона (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), добавляют сливочное масло или маргарин, доводят до кипения, кладут соль, закрывают крышкой и припускают до готовности. Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки, помидоры, шпинат). При этом способе меньше растворимых веществ переходит из продукта в жидкость.

17. Картофель плохо разваривается в молоке, поэтому его вначале варят в воде. Сырой очищенный картофель нарезают средним кубиком, заливают горячей водой, варят 10 минут, воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, кладут соль и варят до готовности. Используют как самостоятельное блюдо или подают как гарнир.

18. Формы нарезки картофеля для жарки во фритюре: соломка, брусочки, кубики, дольки, шарики, стружка. Как проверить готовность фритюрного жира? Масло нагревают до легкого дыма. Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Если картофель жарить в недостаточно нагретом масле, то время приготовления увеличится и не будет образовываться румяная корочка. И картофель впитает много масла. Как нужно солить картофель фри? Солить картофель нужно в самом конце.

19. Картофельный рулет. Картофель варят, обсушивают, протирают, укладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5-2 см на смоченную водой салфетку или полотенце. На середину по всей длине кладут фарш (капусту и грибы обжаривают, лук и морковь пассеруют, нарезав соломкой, добавляют отварные рубленые яйца, соль, перец и перемешивают). Придают форму рулета и перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают проколы (чтобы не образовалось трещин на поверхности) и запекают.

20. Прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта; отключить оборудование; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

21. Калибровка нужна для очистки картофеля в картофелеочистительной машине. Картофель среднего размера можно подать отварным в целом виде, а картофель крупный целесообразнее использовать для нарезки.

22.

- I. Лопатка
- II. Грудинка
- III. Шея
- IV. Корейка
- V. Окорок
- VI. Вырезка

23. Тефтели можно приготовить с добавлением хлеба.

24. Цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда; консистенция – твердая (при постукивании издает звук); запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

25. 1-котлета; 2-биточек; 3-фрикадельки.

Оценка запланированных результатов по ПМ

Результаты обучения (элементы/коды компетенций)	Показатели оценки результата (наименование трудового действия)
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. У 2. Распознавать недоброкачественные продукты. У 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.
З 1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним. З 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. З 4. Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. З 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,	- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
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.	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. У 2. Распознавать недоброкачественные продукты. У 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи. У 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У 6. проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверка качества готовых полуфабрикатов, умение осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
З 1. Требования охраны труда, пожарной	

безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). 3 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним. 3 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. 3 4. Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. 3 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
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	

4.Комплект билетов – 25 шт.

5.Оценочная ведомость по профессиональному модулю.

6.Сводный экзаменационный протокол на группу студентов по экзамену по профессиональному модулю.

Образец билета:

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»		
Утверждаю Заместитель директора <u>Борзенкова Е.К</u> (Ф.И.О.) (подпись) «___» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет №1 по ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Группа(ы) <u>106</u> Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер	Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии Председатель <u> (Ф.И.О.)</u> <u>Шульга Н.В.</u> (подпись) «___» _____ 20__ г.
1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются? 2. Ситуационная задача: при нарезке картофеля брусочками для жарки основным способом у вас остались «обрезки». Ваши действия. Можете ли вы их применить куда-либо?		

Критерии оценок ответов обучающихся

Оценка 5 «отлично» - оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно отвечает на поставленный вопрос и решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

Оценка 4 «хорошо» - выставляется, если обучающийся допустил небольшие погрешности в ответе и в решении ситуационной задачи.

Оценка 3 «удовлетворительно» - выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не справился с ответом на вопрос и решением ситуационной задачи.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения
горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перельгина Оксана Константиновна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Обучающийся должен уметь:

У.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У.2	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
У.3	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.4	своевременно оформлять заявку на склад;
У.5	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.6	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.7	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Формируемые ОК:

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Формируемые ПК:

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 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.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

соответствии с инструкциями и регламентами; 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 ОК 1-4,7	соответствии с инструкциями и регламентами; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; ПК 2.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ОК 1-4,7	оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
У.3 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК 1-4,7	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
У.4 своевременно оформлять заявку на склад; 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 ОК 1-4,7	своевременно оформляет заявку на склад; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.5-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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 ОК 1-4,7	осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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 ОК 1-4,7	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.7-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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 ОК 1-4,7	выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

	регламентами
У.8-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; 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 ОК 1-4,7	оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Знать:	
31-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
34-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Знает правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	У1, 2 У4,5 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	Устный опрос, практическая работа	У1-8 З 1-5 ОК1-2 ПК 2.1-2.2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	У1 У3 У 6 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	тестирование, практическая работа		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	У1, У4 У 8 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	Устный опрос, практическая работа		
Тема 1.4. Организация и техническое	У 1 У 2 У 4 У 8 З 1-5 ПК 2.1-2.8	Устный опрос, практическая		

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01-04, 07	работа		

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 95 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачет

1. Форма проведения: компьютерное тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Информационные источники: нет

Требования охраны труда: выполнение требований СанПин.

3.Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на дифференцированный зачет:

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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 ОК 01-02	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; ПК 2.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента ОК 01-02	оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного

	ассортимента.
У.3 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК 01-02	обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
У.4 своевременно оформлять заявку на склад; 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 ОК 01-02	своевременно оформляет заявку на склад; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.5-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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 ОК 01-02	осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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 ОК 01-02	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.7-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд,	выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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 ОК 01-02	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.8-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; 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 ОК 1-2	оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Знать:	
31-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
34-нормы расхода, способы сокращения потерь,	Знает нормы расхода, способы

сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Знает правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Примерный КИМ для дифференцированного зачета

- 1) Опишите назначение горячего цеха, его взаимосвязь с другими цехами и помещениями
 - а) горячий цех является заготовочным; он должен иметь удобную связь с доготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с рыбным цехом.
 - б) горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место; он должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.
- 2) На какие два специализированных отделения делится горячий цех
- 3) Выберите заготовочные цехи ПОП, используя циферное обозначение:
1-горячий, 2-овощной, 3- мясорыбный, 4- холодный, 5- птицегольевой.
- 4) Выберите доготовочные цехи ПОП, используя циферное обозначение:
1-горячий, 2-овощной, 3- мясорыбный, 4- холодный, 5- птицегольевой.
- 5) Допишите предложение. В горячем цехе используют наплитные котлы вместимостью
- 6) Допишите предложение. В горячем цехе используют кастрюли вместимостью....
- 7) Перечислите инвентарь горячего цеха.
- 8) Наплитную посуду изготавливают из следующих материалов:
- 9) Выберите верный ответ. В каком соотношении определяется кол-во поваров в горячем цехе на предприятии большой мощности супового и соусного отделений?
 - А) 1:4 т. е. в суповом отделении поваров в 4 раза меньше
 - Б) 1:6 т. е. в суповом отделении поваров в 6 раз меньше
 - В) 1:2 т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше
- 10) Назовите две стадии приготовления первых блюд:
- 11) Закончите предложение. Для сохранения температуры блюд в горячем цехе и на линии раздачи устанавливают
- 12) Указать температуру подачи первых блюд
- 13) Указать температуру подачи вторых горячих блюд
- 14) При организации рабочего места с какой стороны рекомендуется располагать сырье, а с какой инструменты?
- 15) Перечислите какие правила безопасности труда необходимо соблюдать при работе в горячем цехе? Перечислите не менее 5 правил.
- 16) Какие правила личной гигиены необходимо соблюдать при работе повару?
- 17) Как определить можно ли использовать посуду для индукционной плиты?

Часть Б

- 1) Дайте объяснения калибровки (отбор по размеру) картофеля для картофелеочистительной машины.
- 2) Выбрать из предложенного оборудования универсальное, используемое в горячем цехе, используя цифры:
1-пароконвектомат, 2-мясорубка, 3- картофелечистка, 4- плита электрическая четырехсекционная, 5- сковорода электрическая, 6- фритюрница, 7- овощерезка, 8- шкаф жарочный.
- 3) Выбрать из предложенного оборудования специализированное, используемое в горячем цехе, используя цифры
1-пароконвектомат, 2-мясорубка, 3- картофелечистка, 4- плита электрическая четырехсекционная, 5- рисоварка, 6- фритюрница, 7- овощерезка, 8- шкаф жарочный, 9- сосисковарка, 10- жарочная поверхность
- 4) Указать достоинства индукционной плиты. Есть ли недостатки?
- 5) Соотнесите цветовую маркировку разделочных досок, используя цифры с их буквенным описанием.
1-синяя, 2- красная, 3- зеленая, 4-желтая, 5-коричневая, 6- белая;
А- сырые овощи и фрукты, Б- сырая рыба, морепродукты, В- сырая птица, Г- сырое мясо, Д- хлеб, молочные гастрономические продукты (сыры), Е- полуфабрикаты высокой степени готовности, (отварные овощи, мясо, птица и т.д), мясная, рыбная гастрономия.
- 6) На всех ли ПОП целесообразно устанавливать стационарные пищеварочные котлы? Поясните свой ответ.

4. Эталон ответов.

1- Б; 2- суповое и соусное; 3-2,3,5; 4-1,4; 5-15,29,25,30,40; 6- 2,4,5,8,10; 7- ножи, венчики, веселки, лопатки, черпаки, шумовки, сита, дуршлаг и др.; 8- нержавеющая сталь, чугун, алюминий, посуда с антипригарным покрытием; 9-в; 10-приготовление бульонов и приготовление супа; 11-мармиты; 12-75*С; 13-65*С; 14- сырье слева, инвентарь-справа; 15- крышки котла открывать на себя, используя прихватку, наплитные котлы должны иметь плотно прикрепленные ручки, продукты для варки в кипящей жидкости кладем от себя, во фритюр кладем обсушенные продукты, пролитую на пол жидкость сразу вытираем; 16- перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, работать в комплекте санитарной одежды (куртка, брюки, фартук, колпак, сменная обувь на нескользящей подошве с фиксированным задником и закрытым носком, запрещается надевать санитарную одежду на голое тело, перед посещением сан.узла одежду необходимо снять, руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой, ногти коротко острижены, запрещается закалывать одежду иголками, булавками, носить посторонние предметы в карманах сан.одежды; 17-посуда выделена специальным значком, магнит притягивается к посуде.

Часть Б

1-снижение % отходов, рациональное использование картофеля разного размера в соответствии с выбором блюд; 2-1,4,5,8; 3- 2,3,6,7; 4- нагревается посуда, а не плита, пролитое на плиту не пригорает, быстрый нагрев, невозможно обжечься о поверхность плиты; недостатки-не вся посуда подходит; 5-1-Б,2-Г,3-А,4-В, 5-Е,6-Д.

Оценка 5 «отлично» - верно выполнено 70% теста и 50% практико-ориентированного задания без ошибок.

Оценка 4 «хорошо» - верно выполнено 50% теста и 40% практико-ориентированного задания, либо допущены ошибки при выполнении.

Оценка 3 «удовлетворительно» - верно выполнено 50% теста и не выполнено практико-ориентированное задание, либо выполнено с существенными ошибками.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - верно выполнено менее 50% теста и не выполнено практико-ориентированное задание.

4.Зачетная ведомость.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20»мая 2024 г.

Председатель: Кобылкевич Е.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Обучающийся должен уметь:

У.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У.2	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.3	своевременно оформлять заявку на склад;
У.4	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
У.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.6	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.7	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Формируемые ОК:

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

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.

Формой промежуточной аттестации является проверочная работа, экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-4,7	
У.3 своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-4,7	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-4,7	– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-4,7	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-4,7	– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.
У.7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	– вести учет реализованных с раздачи горячих соусов; – проверять качество готовых горячих блюд перед отпуском.

ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-4,7	– поддерживать температуру подачи горячих блюд на раздаче. – порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. – соблюдать выход горячих блюд при их порционировании (комплектовании).
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих соусов; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд; - методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Устный опрос, подготовить сообщение, лабораторная работа №1,2	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.2 ПК 2.3 3. 1-5	Проверочная работа 2 и 3 семестры, Экзамен 4 семестр
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Подготовить сообщение, лабораторная работа №1	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.2 ПК 2.3 3. 1-5	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, лабораторная работа №2	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.2 ПК 2.3 3. 1-5	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Тестирование, лабораторная работа №2	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.2 ПК 2.3 3. 1-5	

региональной кухни				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента				Экзамен 6 семестр
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.4 3. 1-5	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Индивидуальный опрос, практическая работа №9, лабораторная работа №4	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.4 3. 1-5	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, лабораторная работа №5	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.4 3. 1-5	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Тестирование, лабораторная работа №6	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.4 3. 1-5	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				Экзамен 6 семестр
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос, лабораторная работа №7-9	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.5 3. 1-5	

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, лабораторная работа №10-12	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.5 3. 1-5	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				Экзамен 6 семестр
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос, практическая работа №10	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.6 3. 1-5	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Тестирование, лабораторная работа №13	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.6 3. 1-5	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				Экзамен 6 семестр
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.7 3. 1-5	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, практическая работа №11, лабораторная работа №14	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.7 3. 1-5	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				Экзамен 6 семестр

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос, дидактическая игра	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.8 3. 1-5	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, проблемная лекция, практическая работа №12, лабораторная работа №15-16	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.8 3. 1-5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Тестирование, мозговой штурм, практическая работа №13, лабораторная работа №17	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.8 3. 1-5	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (2 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

3. Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Оценка запланированных результатов

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	
У.3 своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.
У.7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– вести учет реализованных с раздачи горячих соусов; – проверять качество готовых горячих блюд перед отпуском. – поддерживать температуру подачи горячих блюд на раздаче. – порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

	соблюдением требований по безопасности готовой продукции. – соблюдать выход горячих блюд при их порционировании (комплектовании).
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих соусов; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд; - методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Примерный КИМ для контрольной работы

Блок А. Выбрать правильный ответ.

1. Выбрать верную нарезку овощей для приготовления «Борща флотского»

- а) Брусочками;
 - б) Соломкой;
 - в) Квадратиками.
2. Перечислить виды бульонов для приготовления супов
- а) Овощные;
 - б) Мясные;
 - в) Рыбные;
 - г) Грибные;
 - д) Сладкие;
 - е) Коричневый.
3. Перечислить основные виды соусов
- а) Красный;
 - б) Белый;
 - в) Луковый.
4. Указать температуру подачи первых блюд
- а) 90°C;
 - б) 100°C;
 - в) 80°C;
 - г) 75°C.
5. Выбрать суп, в состав которого обязательно входит свекла
- а) Рассольник;
 - б) Картофельный суп;
 - в) Борщ;
 - г) Супы-пюре.
6. Указать название цеха, где осуществляется приготовление супов
- а) Мясной;
 - б) Рыбный;
 - в) Холодный;
 - г) Горячий.
7. Указать кулинарное назначение бульона.
- а) Улучшение вкуса приготовленных блюд;
 - б) Улучшение внешнего вида приготовленного блюда;
 - в) Для повышения калорийности блюд.
8. Указать, от чего зависит оттенок грибного отвара
- а) От вкуса грибов;
 - б) От вида грибов;
 - в) От способов приготовления.
9. Указать, какие щи готовятся с картофелем
- а) Зеленые;
 - б) Суточные;
 - в) По-уральски;
 - г) Из свежей капусты;
10. Указать с какими ингредиентами осуществляется подача щей
- а) Майонезом;
 - б) Сливочным маслом;
 - в) Подсолнечным маслом;
 - г) Зелень;
 - д) Сметана.
11. Определить, от нарезки какого ингредиента, при приготовлении борща зависит нарезка остальных овощей.
- а) Морковь;
 - б) Свекла;

- в) Лук;
 - г) Капуста.
12. Указать название первого блюда, не относящееся к рассольникам.
- а) Ленинградский;
 - б) Московский;
 - в) Домашний.
 - г) Харчо.
13. Указать, на каком отваре, бульоне готовят картофельный суп
- а) Костный бульон;
 - б) Мясокостный бульон;
 - в) Грибной отвар.
 - г) Овощной отвар.
14. Выбрать температуру подогрева столовой тарелки, для отпуска супов
- а) 60°C; б) 40°C; в) 50°C .
15. Указать время реализации прозрачных супов, при хранении на мармите
- а) 1 час;
 - б) 30 минут;
 - в) 2-3 часа.
16. Указать выход одной порции первых блюд для студентов
- а) 200гр;
 - б) 250гр;
 - в) 300гр;
17. Перечислить виды соусов, в зависимости от их консистенции
- а) Жидкие;
 - б) Средней густоты;
 - в) Густые.
18. Указать жидкую основу соусов при диетическом питании
- а) Вода;
 - б) Овощные отвары;
 - в) Крупяные отвары;
 - г) Грибные отвары.
19. Выбрать производные белого основного соуса.
- а) Паровой;
 - б) Томатный;
 - в) Луковый.
20. Указать название пассеровки, на основе которой готовятся белые соусы
- а) Сухарная;
 - б) Красная;
 - в) Белая.
21. Указать вещество, не содержащееся в бульонах
- а) Экстрактивные.
 - б) Азотистые.
 - в) Ароматические.
 - г) Вкусовые.
22. Выбрать супы, хорошо утоляющие жажду
- а) Окрошки.
 - б) Ботвиньи.
 - в) Борщи.
 - г) Щи.
23. Указать из каких частей состоят супы
- а) Жидкой (основы).
 - б) Плотной (гарнира).

в) Пряностей.

24. Выбрать признак, по которому супы не классифицируются

а) По температуре подачи.

б) По способу приготовления.

в) По жидкой основе.

г) По сложности приготовления.

25. Указать, сколько нужно взять свежих грибов на 7 литров воды для приготовления рыбного бульона

а) 100грамм.

б) 500 грамм.

в) 700 грамм.

г) 1 кг.

26. Указать время варки рыбного бульона

а) 20 минут.

б) 40 минут.

в) 60 минут.

г) 50 минут.

27. Указать, за сколько минут до окончания приготовления борща, используют заправку для борща

а) 5 минут.

б) 7 минут.

в) 2 минуты.

г) 10-20 минут.

28. Указать, какой витамин является стабилизатором при варке борща

а) С

б) В

в) Е

г) РР

д) А

29. Указать, время пассеровки овощей для супов

а) 10 минут.

б) 15 минут.

в) 15-20 минут.

30. Указать, от чего зависит время варки бульона из птицы

а) Вида птицы.

б) Возраста птицы.

в) Веса птицы.

Блок Б

Задание: рассчитать количество порций борща холодного, рецептура № 305, которое можно приготовить из 20кг свеклы в мае.

Блок С.

Продолжите предложение:

В зависимости от жидкой основы соусы делят на группы:

4. Эталон ответа:

Блок А.

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	в	а,б,в,г,д,е	а,б	г	в	г	а	б	а	г,д
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	г	г	а,б,в	б	в	б	а,б,в	а,б,в	а,б	в
Вопрос	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ	г	а,б	а,б	г	г	в	г	а	в	а,б

Блок Б.

Задание: рассчитать количество порций борща холодного, рецептура № 305, которое можно приготовить из 20 кг свеклы в мае.

1. Определяем количество свеклы сырой очищенной в мае по формуле массы нетто:

$M(\text{нетто}) = M(\text{брутто}) : 100(100 - \% \text{отх}) \text{ кг};$

$M(\text{нетто}) = 20 : 100(100 - 25) = 15 \text{ кг}.$

2. Находим количество свеклы массой нетто, необходимое для приготовления 2 порций борща холодного по рецептуре № 305: 120 г.

3. Определяем количество свеклы массой нетто на 1 порцию: $120 : 2 = 60 \text{ г} = 0,06 \text{ кг}.$

4. Рассчитываем количество порций из 15 кг свеклы сырой очищенной: $15 : 0,06 = 250$ (порций).

Ответ: из 20 кг свеклы в мае можно приготовить 250 порций борща холодного.

Блок С.

Продолжите предложение:

В зависимости от жидкой основы соусы делят на группы: соусы на бульонах, отварах; на молоке, сметане, сливках, сливочном масле; растительном масле; уксусе. К соусам относятся масляные смеси и сладкие соусы.

5. Зачётная ведомость

2. Контрольная работа (3 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

3. Перечень тем, выносимых на дифференцированный зачет:

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Оценка запланированных результатов

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

У.3 своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.
У.7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– вести учет реализованных с раздачи горячих соусов; – проверять качество готовых горячих блюд перед отпуском. – поддерживать температуру подачи горячих блюд на раздаче. – порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. – соблюдать выход горячих блюд при их порционировании (комплектовании).

Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих соусов; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд; - методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Примерный КИМ для контрольной работы

Блок А. Выбрать правильный ответ.

- Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:
 - 10г;
 - 20г;
 - 30г;
 - 15г.
- Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля

- из капусты:
- а) варка и запекание;
 - б) тушение и жарка;
 - в) припускание и жарка;
 - г) варка и жарка.
3. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»
- а) соломка;
 - б) крупный кубик;
 - в) мелкий кубик;
 - г) брусочки.
4. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
 - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
 - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
 - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
5. Температура подачи блюд из овощей:
- а) 75°C;
 - б) 65°C;
 - в) 55°C;
 - г) 80°C.
6. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:
- а) рисовая, пшенная;
 - б) гречневая, пшеничная;
 - в) гречневая, рисовая;
 - г) перловая, пшеничная.
7. В какое блюдо добавляют творог:
- а) запеканка рисовая;
 - б) пудинг маннй;
 - в) лапшевник;
 - г) клецки манные.
8. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?
- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
 - б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
 - в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
 - г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
9. Консистенция каш зависит:
- а) от соотношения крупы и воды;
 - б) от вида крупы;
 - в) от способа варки;
 - г) от вида жидкости.
10. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?
- а) рисовую;
 - б) гречневую;
 - в) перловую;
 - г) пшенную.

Блок Б.

11. По набору продуктов определите блюдо: - картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное
12. Определить название блюда по набору продуктов: - макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый.
13. Вставьте пропущенные слова. Вязкие каши варят на ..., ..., ..., разбавленном
14. Вставьте пропущенные слова. Пудинги отличаются от запеканок тем, что их готовят в ..., в их состав входят взбитые ...
15. Вставьте пропущенные слова. В процессе варки бобовых подливают ... воду, так как если подлить ..., то развариваемость бобовых ...
16. Вставьте пропущенные слова. Бобовые замачивают в течение ... для ... варки и сохранения ...
17. Соотнесите:

А. Соломка	Блюда	Б. Дольки
	1) Рагу овощное	
	2) Картофель жареный фри	
	3) Картофель пай	
	4) Капуста тушеная	
	5) Картофель в молоке	
	6) Картофель, тушенный с грибами	
	7) Котлеты морковные	

18. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:

А. Сливной способ	Блюда	Б. Несливной способ
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

Блок В.

19. Установите соответствие:

Блюдо	Требования к качеству
1. Морковь, припущенная в молочном соусе	а) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные.
2. Рагу овощное	б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая.
3. Картофель отварной	в) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей.
4. Запеканка картофельная	г) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест.
5. Котлеты морковные	д) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога

20. Установите соответствие:

Блюда	Продукты
1. Грибы в сметанном соусе	а) картофель, грибы белые свежие, масло растительное, соус сметанный;
	б) лук, морковь, грибы свежие, картофель, масло растительное, соус сметанный;
	в) грибы свежие, масло растительное, сметанный соус;
	г) грибы свежие, масло растительное, соус сметанный;
2. Капуста тушеная	а) лук, морковь, капуста, масло растительное, соль, сахар, уксус;
	б) морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус;
	в) лук, капуста, жир, грибы, соль, сахар, уксус, томат;
	г) капуста, уксус, жир, томат, лук, морковь, соль, сахар, мука пшеничная, перец

4. Эталон ответа: Блок А. 1 - а; 2 - г; 3 - б; 4 - б; 5 - б; 6 - б; 7 - в; 8 - б; 9 - а; 10 - а; Блок Б. 11 - котлеты картофельные; 12 - макароны отварные с овощами; 13 - на молоке; воде; на молоке, разбавленном водой; 14 - формах, яичные белки; 15 - горячую, холодную, замедляется; 16 - 5-8 часов, для сокращения сроков, форм; 17 - А 3, 4, 7; Б 1, 2, 6.; 18 - А - 2, 4, 5; Б - 1, 3, 6.; Блок В. 19 - 1-б, 2-в, 3-а, 4-в, 5-д.; 20 - 1-г, 2-г.

4. Экзамен (4 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

У.3 своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-10	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.
У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.
У.7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-2	– вести учет реализованных с раздачи горячих соусов; – проверять качество готовых горячих блюд перед отпуском. – поддерживать температуру подачи горячих блюд на раздаче. – порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. – соблюдать выход горячих блюд при их порционировании (комплектовании).

Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих соусов; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд; - методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Примерный КИМ для экзамена

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

6. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»

- а) крупный кубик;
- б) соломка;

- в) мелкий кубик;
 - г) брусочки.
7. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
 - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
 - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
 - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
8. Температура подачи блюд из овощей:
- а) 75°C;
 - б) 55°C;
 - в) 65°C;
 - г) 80°C.
9. Выберите овощи, используемые для фарширования:
- а) капуста, репа, свекла;
 - б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
 - в) патиссоны, перец, морковь;
 - г) огурцы, помидоры, свекла.
10. Картофель жареный во фритюре солят:
- а) во время жарки;
 - б) после жарки;
 - в) не солят;
 - г) перед жаркой.
11. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:
- а) гречневая, пшеничная;
 - б) рисовая, пшенная;
 - в) гречневая, рисовая;
 - г) перловая, пшеничная.
12. В какое блюдо добавляют творог:
- а) запеканка рисовая;
 - б) пудинг манный;
 - в) лапшевник;
 - г) клецки манные.
13. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?
- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
 - б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
 - в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
 - г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
14. Консистенция каш зависит:
- а) от соотношения крупы и воды;
 - б) от вида крупы;
 - в) от способа варки;
 - г) от вида жидкости.

15. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:
- а) вязкая;
 - б) рассыпчатая;
 - в) жидкая;
 - г) вязкая на молоке.
16. Яйцо в «мешочек» варят:
- а) 4,5-5 мин;
 - б) 2,5-3 мин;
 - в) 7 мин.
17. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:
- а) 80°C;
 - б) 40°C;
 - в) 50°C;
 - г) 60°C.
18. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?
- а) сырники;
 - б) пудинг;
 - в) запеканка;
 - г) вареники ленивые.
19. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?
- а) яичная кашка;
 - б) омлет;
 - в) драчена;
 - г) яичница натуральная.
20. Пудинг – это ...
- а) жареное блюдо;
 - б) запеченное блюдо;
 - в) отварное.
21. Продукты, необходимые для приготовления омлета:
- а) яйца, мука, сметана, соль;
 - б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
 - в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
 - г) яйца, вода, соль, сахар, мука.
22. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?
- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
 - б) в массу добавляют сметану;
 - в) в массу добавляют муку;
 - г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.
23. К отварным творожным блюдам относят:
- а) вареники, пудинги паровые;
 - б) вареники, сырники;
 - в) клецки, запеканки;
 - г) блинчики с творогом, сырники.

24. От чего зависит концентрация бульона?
- а) соотношение продуктов и воды;
 - б) от времени варки;
 - в) от способа варки;
 - г) от степени измельчения продуктов.
25. Температура подачи горячих супов:
- а) 75-80°C;
 - б) 60-65°C;
 - в) 80-85°C;
 - г) 70-75°C.
26. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?
- а) молочные супы;
 - б) сладкие супы;
 - в) супы-пюре;
 - г) прозрачные супы.
27. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:
- а) щи, окрошка;
 - б) рассольник, солянка;
 - в) ботвинья, борщ;
 - г) окрошка, щи.
28. Определить набор сырья для рассольника домашнего:
- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
 - б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
 - в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
 - г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.
29. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?
- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
 - б) подают с набором мясных продуктов;
 - в) бульон варят с добавлением копченостей;
 - г) готовят из квашеной капусты.
30. Виды заправочных супов:
- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
 - б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
 - в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
 - г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.
31. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?
- а) щи из квашеной капусты;
 - б) щи суточные;
 - в) щи по-уральски;
 - г) щи донские.
32. Способы подготовки свеклы для борща:
- а) тушение;
 - б) варка на пару;

- в) запекание.
33. Какой рассольник готовится с томатом?
- а) домашний;
 - б) ленинградский;
 - в) московский;
 - г) рассольник обыкновенный.
34. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
- а) 65-70° С;
 - б) 75-80° С;
 - в) 80-82° С;
 - г) 40-45°С.
35. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
- а) 80-90°С;
 - б) 50-60°С;
 - в) 110-120°С;
 - г) 130-140°С.
36. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
- а) стерилизации;
 - б) защипывания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
37. Соус красный основной доводят до вкуса:
- а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, специи;
 - в) соль, сахар, лимонный сок;
 - г) соль, специи, виноградное вино.
38. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:
- а) средней густоты;
 - б) густые;
 - в) жидкие;
 - г) вязкие.
39. Основные горячие соусы хранят:
- а) от 3 до 4 ч;
 - б) от 1 до 2 ч;
 - в) от 2 до 3 ч.
40. К жареной баранине подают соус:
- а) красный основной;
 - б) майонез;
 - в) молочный с луком;
 - г) польский.
41. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:
- а) улучшения консистенции;
 - б) улучшения вкуса;

- в) улучшения цвета;
 - г) снижения калорийности.
42. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
- а) перемешивание;
 - б) растирание;
 - в) нагревание;
 - г) взбивание.
43. К жирным продуктам подают соусы:
- а) нежные;
 - б) кислые;
 - в) острые;
 - г) неострые.
44. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:
- а) 40° С;
 - б) 50° С;
 - в) 70° С;
 - г) 55° С.
45. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:
- а) альбумины;
 - б) глобулины;
 - в) экстрактивные;
 - г) коллаген.
46. Для варки рыбы порционными кусками используют:
- а) чистое филе;
 - б) филе с кожей;
 - в) филе с кожей и костями;
 - г) куски-кругляши.
47. При варке рыбы на 1 кг берется вода
- а) 2,5 л;
 - б) 2 л;
 - в) 3 л;
 - г) 1,5 л.
48. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:
- а) 2 ч;
 - б) 1 ч;
 - в) 30 мин;
 - г) 1,5 ч.
49. При припускании рыбы добавляют:
- а) белые корни, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
 - б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
 - в) белые корни, лук, специи, сок лимона, томат;
 - г) белые корни, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.
50. Сыромороженные креветки варят:

- а) 3 мин;
 - б) 5 мин;
 - в) 7 мин;
 - г) 10 мин.
51. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
 - б) молоко, мука, яйца, соль;
 - в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
 - г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
52. В пряном отваре варят рыбу:
- а) рыбу с приятным запахом;
 - б) речную рыбу;
 - в) морскую рыбу;
 - г) треску, зубатку, камбалу.
53. При варке раков добавляют:
- а) соль, специи, лук, морковь;
 - б) зелень ароматических корней, укроп, перец, лавровый лист, соль;
 - в) соль, специи;
 - г) только соль.
54. При обвалке свинины получают:
- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
 - б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
 - в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
 - г) шею, грудинку, корейку, окорок
55. Для жарки используют следующие части говядины:
- а) лопаточная, пашина;
 - б) толстый край, вырезка;
 - в) боковая, наружные части задней части;
 - г) покромка, грудинка, шея
56. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
 - б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
 - в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
 - г) вырезка, антрекот, мясо тушеное
57. Порционные полуфабрикаты из свинины:
- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
 - б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
 - в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
 - г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель
58. Тефтели имеют форму:
- а) приплюснуто-округлую;
 - б) овально-приплюснутую;
 - в) шарики;
 - г) форма батона
59. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

60. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

61. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

62. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

63. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

64. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- 1) цыпленка табака;
- 2) котлета натуральная;
- 3) птица по-столичному;
- 4) котлета по-киевски.

35. Потери при варке мяса составляют:

- 1) 10-20%;
- 2) 20-30%;
- 3) 30-40%;
- 4) 40-50%.

36. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:

- 1) вдоль волокон под углом 90°;
- 2) вдоль волокон под углом 45°;
- 3) поперек волокон под углом 90°;
- 4) поперек волокон под углом 45°.

37. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:

- 1) получить более плотную консистенцию;
- 2) увеличить выход продуктов;
- 3) улучшить вкусовые качества;

г) сократить сроки варки.

58. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

59. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

60. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

71. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

72. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход коллагена в глютин;
- г) испарение влаги.

73. Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а) 75°C ;
- б) 65°C;
- г) 80°C;
- в) 55°C.

59. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

70. Из какой части свиной туши готовят рагу?

- а) лопатки;
- б) корейки;
- в) грудинки;
- г) окорока.

71. Как размораживают мясо?

- а) в воде;
- б) на воздухе;
- в) комбинированным способом.

72. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?

- а) лопатка и подлопаточная часть;
- б) мякоть шеи;
- в) обрезки.

73. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?

- а) шницель, эскалоп;
- б) ромштекс, антрекот;
- в) филе, лангет.

74. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная;
- г) тазобедренная.

75. Вырезку говядины используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

76. На растительном масле готовят:

- а) соус молочный, майонез, маринад;
- б) сметанный, томатный, южный;
- в) майонез, винегрет;
- г) голландский, сухарный.

77. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

- а) дольками;
- б) бочонками;
- в) кубиками;
- г) соломкой.

78. Выберите правильный вариант ингредиентов супа солянки мясной

- а) картофель, морковь, лук;
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины;
- в) крупа, капуста, солёные огурцы;
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор.

79. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:

- а) тыква, сливки, молоко;
- б) тыква, масло, картофель;
- в) лук, картофель, тыква.

80. Для приготовления соуса бешамель используют:

- а) муку, молоко, масло;
- б) муку, морковь, бульон;
- в) лук, морковь, муку.

81. Какие гарниры рекомендуют к блюдам из отварного мяса:

- а) овощи припущенные;
- б) отварные макароны;
- в) овощи жаренные.

82. В кнельную массу добавляют:

- а) муку;
 - б) взбитые белки;
 - в) масло.
83. Для приготовления консоме бульон:
- а) процеживают;
 - б) осветляют;
 - в) настаивают.
84. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:
- а) оранжевый цвет и кислый вкус;
 - б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус;
 - в) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску.
85. В рецептуру какого из борщей входит фасоль:
- а) борщ флотский;
 - б) борщ сибирский;
 - в) борщ украинский.
86. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:
- а) сразу в молоке;
 - б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;
 - в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.
87. Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции:
- а) кукурузным крахмалом;
 - б) растопленным желатином или агаром;
 - в) разведенным картофельным крахмалом.
88. Что вводят в рисовый пудинг для придания нежной консистенции
- а) сливочное масло;
 - б) яйцо;
 - в) взбитый белок.
89. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» болгарский перец подвергают следующему виду тепловой обработки:
- а) припусканию;
 - б) бланшированию;
 - в) провариванию.
90. Что добавляют в котлетную массу для вязкости:
- а) хлеб;
 - б) молоко;
 - в) яйца.
91. По данному набору продуктов, определить название блюда картофель отварной, лук жареный кольцами, рыба жареная:
- а) рыбные зразы;
 - б) тельное из рыбы;
 - в) рыба жареная с луком по-ленинградски.
92. Какой вид каш варят для запеканки:
- а) рассыпчатые;

- б) вязкие;
 - в) жидкие.
93. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:
- а) формой;
 - б) формой и наличием фарша;
 - в) только наличием фарша.
94. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении рекомендуют добавлять:
- а) гвоздику, перец, тимьян;
 - б) кислые соусы, сухое вино, маринады;
 - в) лук, морковь.
95. При температуре 140-150° С овощи жарят...
- а) основным способом;
 - б) во фритюре;
 - в) в жарочном шкафу.
96. Какую панировку используют для приготовления блюда «Шницель из капусты»?
- а) фигурную;
 - б) двойную;
 - в) мука и льезон.
97. Почему, на рулете картофельном после запекания появляются трещины?
- а) картофельная масса слишком влажная;
 - б) картофельная масса плотная;
 - в) не сделали проколы.
98. При температуре 250-280° С овощи...
- а) жарят основным способом;
 - б) жарят во фритюре;
 - в) запекают в жарочном шкафу.
99. При приготовлении котлет морковных, свекольных в массу добавляют...
- а) манную крупу;
 - б) муку;
 - в) крахмал.
100. Горячие овощные блюда, хранят на раздаче....
- а) не более 5 часов;
 - б) не более 30 минут;
 - в) не более 2 часов.

4.Эталон ответа Ответы необходимо

- 1. А
- 2. Б
- 3. В
- 4. Б
- 5. Б
- 6. А
- 7. В
- 8. Б

9. А
10. Б
11. А
12. Б
13. Б
14. А
15. Б
16. Б
17. А
18. А
19. А
20. Г
21. Б
22. Б
23. Б
24. А
25. Б
26. Б
27. А
28. Б
29. А
30. Б
31. Б
32. Б
33. Б
34. Б
35. Б
36. Б
37. Г
38. Б
39. А
40. Б
41. Б, В, Г
42. Б
43. Б
44. А
45. Б
46. Г
47. Б, Г
48. Б
49. Б
50. Б
51. Б
52. Б
53. Б

54. Б
55. Б
56. Б
57. А
58. Б
59. Г
60. Б
61. Б
62. А
63. Г
64. Б
65. Б
66. А
67. Б
68. Б
69. Б
70. Б
71. Б
72. А
73. Б
74. Б
75. А
76. Б
77. Г
78. Б
79. А
80. А
81. А
82. Б
83. Б
84. Б
85. Б
86. Б
87. Б
88. Б
89. Б
90. Б
91. Б
92. Б
93. Б
94. Б
95. А
96. Б
97. Б
98. Б

99. А

100. Б

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчики:

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перелыгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Морева Алла Михайловна – мастер производственного обучения КГА ПОУ «ДИТК»

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Оценка освоения ПМ
 - 3.1. Контроль и оценка освоения ПМ
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет экзаменатора
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Обучающийся должен уметь:

У.1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У.2	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.3	своевременно оформлять заявку на склад;
У.4	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
У.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.6	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.7	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Формируемые ОК:

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.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Формируемые ПК:

Промежуточной аттестации по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является экзамен по билетам.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Оценка запланированных результатов по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ
У 2. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
У 3. Своевременно оформлять заявку на склад;	- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека
У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.

ассортимента, в том числе региональных; У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться	

с коллегами, руководством, клиентами.	
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.	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У 3. Своевременно оформлять заявку на склад; У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверка качества готовых полуфабрикатов, умение осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник

ухода за ними; 3 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
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.	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

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.	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос.

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПМ

1. Экзамен

1. Форма проведения: экзамен по билетам.

2. Условия выполнения

1. Инструкция для обучающихся.

2. Время выполнения: 45 минут

3. Оборудование учебного кабинета/мастерской: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа аналогичным оборудованием для 3 рабочих мест).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4. Технические средства обучения: (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

5. Информационные источники, допустимые к использованию в ходе промежуточной аттестации: Система электронного обучения «Академия-Медиа». – Режим доступа: <https://elearning.academia-moscow.ru/login>

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем (разделов), выносимых на экзамен:

1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента
2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента
3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.
4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

3.2. Перечень вопросов, выносимых на экзамен:

1. Перечислите правила варки супов?
2. Приведите примеры подбора соусов и гарниров к жареным блюдам из мяса (свинина жареная).
3. По каким признакам классифицируют соусы?
4. Как приготовить белый основной соус?
5. Как классифицируют супы?
6. Как приготовить мясокостный бульон?
7. Как приготовить картофельное пюре?
8. Перечислите супы, входящие в группу заправочных?
9. Какие гарниры и соусы используют к отварной рыбе?
10. Какие способы тушения мяса вы знаете?
11. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
12. Как подразделяют каши по консистенции?
13. Укажите правила варки рассыпчатых каш?
14. Каково значение соусов?
15. Назовите блюда, которые готовят из вязких каш?
16. Какие изменения происходят в рыбе при тепловой обработке?
17. Укажите, какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?
18. Укажите правила варки птицы?
19. Какие способы варки яиц вы знаете?
20. Какие горячие блюда из творога вы знаете?

21. Перечислите виды оборудования для организации рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха.

Эталоны ответов на вопросы:

1. Правила варки супов: Бульон или отвар доводим до кипения. При варке супов с квашенной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят его почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10-15 минут до готовности. Варят супы при слабом кипении. Специи и соль кладут в суп за 5-7 минут до готовности. Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут, для того чтобы настоялись. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке, вначале кладут кусочки мяса, наливают суп, посыпают измельченной зеленью. Если супы отпускают со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом не размешивая, или подают отдельно в соуснике.

2. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир (тушеная капуста, жареный картофель, гречневая каша, отварная фасоль, сложный гарнир) рядом – мясо, оно частично может покрывать гарнир. Мясо поливают мясным соком.

3. По температуре подачи: горячие ($65-70^{\circ}\text{C}$), холодные ($10-12^{\circ}\text{C}$). По цвету: красные и белые. По жидкой основе: на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, масле, уксусе. По консистенции: на жидкие, средней густоты, густые. По технологии приготовления: на основные и производные.

4. Для белого соуса приготавливают бульон. Коренья белые и лук нарезаем соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремового цвета. Горячую белую пассеровку разводим в несколько приёмов горячим мясным бульоном (температурой 80°C), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладываем подготовленные овощи и варим 30 минут, во время варки с поверхности снимаем пену. В готовый соус добавляем соль, лимонную кислоту, затем процеживаем и вновь доводим до кипения. Готовый соус заправляем маргарином, чтобы не образовалась пленка на поверхности.

5. Классификация супов. По температуре подачи: горячие (не ниже 75°C) и холодные (не выше 14°C). По способу приготовления: на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные. По жидкой основе: супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, квасе и тд.

6. Мясокостный бульон. Используют кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки массой 1,5-2 кг. Подготовленные кости заливаем холодной водой, доводим до кипения и варим при слабом нагреве 2-3 часа, затем закладываем мясо, быстро доводим до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5-2 часа. За 30-40 минут до окончания варки кладем слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимаем, бульон сливаем и процеживаем.

7. Картофельное пюре. Очищенный картофель, однородный по величине, варим до готовности, отвар сливаем, картофель обсушиваем и в горячем состоянии протираем на протирочной машине или толчем вручную. В протертый картофель добавляем растопленное сливочное масло или маргарин, прогреваем непрерывно помешивая, вливаем горячее кипяченое молоко и взбиваем до получения пышной массы.

8. В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяют на щи, борщи, рассольники, солянки, овощные и картофельные супы, супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

9. При отпуске на подогретую тарелку кладем гарнир: картофель отварной, картофельное пюре или рагу овощное, рядом кладем рыбу кожей вверх. Гарнир поливаем растопленным маслом, рыбу – бульоном. Отдельно в соуснике подаем соус польский, белый основной, томатный, сметанный.

10. Способы тушения мяса. 1) Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают. 2) Мясо тушат без гарнира, а гарнир приготавливают отдельно.

11. Овощи при тепловой обработке размягчаются, крахмал содержащийся в овощах клейстеризуется, масса овощей уменьшается, витамины (за исключением витамина С) устойчивы к тепловой обработке и почти не изменяются, красящие вещества почти не изменяются.

12. По консистенции каши подразделяют на рассыпчатые, вязкие и жидкие. Консистенция каш зависит от соотношения крупы и воды.

13. Правила варки рассыпчатых каш: подбирают посуду с учетом привара данной каши; подготавливают крупу; доводят жидкость до кипения, кладут соль; Засыпают крупу, перемешивают, поднимая зерна со дна; снимают пену; кладут сливочное масло; варят до загустения; уменьшают нагрев и оставляют до упаривания.

14. Ароматические вещества, пряности, специи и приправы, содержащиеся в соусах, усиливают выделение пищеварительных соков и этим способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи.

15. Из вязких каш готовят запеканки, пудинги, котлеты, биточки, клецки. Для приготовления этих изделий вязкие каши готовят более густыми. В кашу добавляют жир, яйца, сахар, ванилин.

16. В процессе тепловой обработке рыба подвергается сложным физико-химическим изменениям. Происходит свертывание белков, изменение белка коллагена, жира, витаминов и экстрактивных веществ, выделение воды, изменение массы и объема рыбы.

17. При нагревании мяса происходит денатурация белков, изменение цвета мяса, формируется вкус и аромат за счет содержания в нем экстрактивных веществ.

18. Правила варки птицы: заправленные тушки птицы (в кармашек, в одну и две нити) закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2-2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, белые корни, соль, варят при слабом кипении до готовности.

19. Яйца варят в скорлупе и без. Яйца варят всмятку (2,5-3 минуты), яйца «в мешочек» варят 4,5-5 минут, яйца вкрутую 10-12 минут.

20. Отварные блюда: вареники, пудинг из творога на пару. Жареные блюда: сырники из творога. Запеченные блюда: запеканка из творога, пудинг.

21. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха оснащено следующим оборудованием: котел пищеварочный; плита индукционная, шкаф жарочный, пароконвектомат, электросковорода; плита четырехконфорочная; весы настольные электронные; шкаф холодильный; производственные столы.

3.3. Практические задания к экзамену:

1. *Ситуационная задача:* вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались, не реализованными яйца вкрутую. Как вы поступите в данном случае? Можно ли

оставить вареные яйца на следующий день?

2. *Ситуационная задача:* во время доведения печени в жарочном шкафу на ее поверхности появились зеленые пузыри. Поясните причину появления этих пузырей и как можно исправить эту ошибку?
3. *Ситуационная задача:* повар мясного цеха приготовил полуфабрикат из печени порционными кусками. Повар горячего цеха произвел тепловую обработку и отдал для реализации печень на раздачу. С раздачи вернули печень, так как кусочки не соответствуют массе выхода. Как можно исправить ситуацию?
4. *Ситуационная задача:* приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?
5. *Ситуационная задача:* вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.
6. *Ситуационная задача:* на раздаче оказались порции биточков манных, края которых неровные, поверхность темно-коричневого цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать биточки манные?
7. *Ситуационная задача:* при жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковороде. По какой причине это произошло?
8. *Ситуационная задача:* на предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?
9. *Ситуационная задача:* приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?
10. *Ситуационная задача:* в меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? (если изменится, то как).
11. *Ситуационная задача:* повар приготовил рисовую молочную кашу. Вкус каши сладкий в меру соленый с запахом подгоревшего молока. Крупа, набухшая слегка сыроватая. Как вы думаете, в чем причина и можно ли её исправить.
12. *Ситуационная задача:* предложите варианты использования в быту и на производстве пищевых отходов (свеклы).
13. *Ситуационная задача:* проходя, практику вы готовите горячие блюда и кулинарные изделия на продажу. Как вы думаете, какие факторы влияют на качество вашей продукции и себестоимость (цену).
14. *Ситуационная задача:* посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо.
15. *Ситуационная задача:* в меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные и рыбные котлеты, и просит вас, как повара, рассказать о составе и о технологии приготовления котлет.

16. *Ситуационная задача:* в меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.
17. *Ситуационная задача:* повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?
18. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?
19. *Ситуационная задача:* вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?
20. *Ситуационная задача:* возникла поломка оборудования, угрожающая аварией на рабочем месте или в цехе? Выши действия.
21. *Ситуационная задача:* при жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Эталоны ответов на практические задания

1. Срок годности яиц, сваренных вкрутую – 4 часа в холодильнике. При хранении такого продукта следует защищать его от проникновения различных запахов через поры в скорлупе.
2. Печень перед тепловой обработкой нужно ошпарить кипятком. Для исправления цвета печени приготовить сметанный соус с томатом и довести печень до кипения в соусе.
3. Реализовать печень через буфет или магазин кулинария как весовой товар.
4. Крупа не была перебрана и ошпарена кипятком, мучель в крупе осталась и придала горечь каши, а серый цвет каша приобрела из-за того, что крупа не совсем хорошо промыта.
5. Варить при бурном кипение, желательно в подкисленной воде, чтобы не разрушился хлорофилл – красящее вещество зеленого горошка и стручковой фасоли.
6. Нарушены размеры при формировании котлет. Формование осуществлялось из остывшей массы. При жарке было перегрето масло, края подгорели. 2-3 шт. на порцию, полить сметаной или сладким соусом.
7. Творог жирный, мало муки. Положили полуфабрикат на не разогретую сковороду.
8. Удалю раздавленные помидоры. После обработки целые использую для приготовления салатов или других блюд, раздавленные использую для приготовления супов или томатной пасты.
9. Картофель протерли не в горячем состоянии или влили холодное молоко. Картофель чаще всего подают к мясным и рыбным блюдам.
10. Да состав блюда изменится, из рецептуры уберут уксус, а норму сахара увеличат.

11. Повару необходимо было сварить рис до полуготовности в воде, а затем в молоке. В молоке крупа плохо разваривается, поэтому при длительной варке молоко подгорело. Исправить нельзя, запах горелого молока останется.
12. Можно приготовить свекольный настой, использовать как пищевой краситель для приготовления кремов.
13. На качество и цену продукции влияет качество сырья, квалификация поваров, цена сырья, наценка.
14. Подготовленные полуфабрикаты голубцов обжариваем, заливаем соусом сметанным или сметанным с томатом и запекаем в жарочном шкафу. Подаем 2 шт. на порцию, поливаем соусом, в котором их запекали. Температура подачи блюда 60-65⁰ С.
15. Морковные котлеты. Морковь нарезаем соломкой и припускаем с добавлением молока или воды, маргарина почти до готовности. Затем всыпаем тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешиваем и варим до готовности. Охлаждаем до температуры 40-50⁰ С, добавляем яйца, соль, протертый творог и все хорошо перемешиваем. Формуем котлеты, панируем в сухарях или муке, обжариваем и доводим до готовности в жарочном шкафу. Подаем по 2 шт. на порцию, отдельно подаем соус сменный, молочный или сметану.
16. Очищенные овощи нарезают, укладывают в один ряд, наливают немного воды или бульона (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), добавляют сливочное масло или маргарин, доводят до кипения, кладут соль, закрывают крышкой и припускают до готовности. Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки, помидоры, шпинат). При этом способе меньше растворимых веществ переходит из продукта в жидкость.
17. Картофель плохо разваривается в молоке, поэтому его вначале варят в воде. Сырой очищенный картофель нарезают средним кубиком, заливают горячей водой, варят 10 минут, воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, кладут соль и варят до готовности. Используют как самостоятельное блюдо или подают как гарнир.
18. Формы нарезки картофеля для жарки во фритюре: соломка, брусочки, кубики, дольки, шарики, стружка. Как проверить готовность фритюрного жира? Масло нагревают до легкого дыма. Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Если картофель жарить в недостаточно нагретом масле, то время приготовления увеличится и не будет образовываться румяная корочка. И картофель впитает много масла. Как нужно солить картофель фри? Солить картофель нужно в самом конце.
19. Картофельный рулет. Картофель варят, обсушивают, протирают, укладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5-2 см на смоченную водой салфетку или полотенце. На середину по всей длине кладут фарш (капусту и грибы обжаривают, лук и морковь пассеруют нарезав соломкой, добавляют отварные рубленые яйца, соль, перец и перемешивают). Придают форму рулета и перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают проколы (чтобы не образовалось трещин на поверхности) и запекают.
20. Прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта; отключить оборудование; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.
21. Для того чтобы картофель не склеивался и не прилипал, его промывают в холодной воде, затем обсушивают. Правила жарки: картофель обжаривают на хорошо разогретой с маслом сковородке до готовности периодически помешивая, солят. При подаче поливают

маслом, посыпают зеленью, дополнительно можно подать соленые или свежие овощи. Подаем как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Оценка запланированных результатов

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У 3. Своевременно оформлять заявку на склад; У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.
З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,

3 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
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.	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,	- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения

безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У 3. Своевременно оформлять заявку на склад; У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	пряностей и приправ; - проверка качества готовых полуфабрикатов, умение осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
3 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 3 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	

к различным контекстам ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
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,	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда

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.	размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.

4. Комплект билетов – 21 шт.

5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю.

6. Сводный экзаменационный протокол на группу студентов по экзамену по профессиональному модулю.

Образец билета:

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»		
Утверждаю Заместитель директора <u>Борзенкова Е.К</u> (Ф.И.О.) (подпись) «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет №1 по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Группа(ы) <u>206</u> Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер	Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии Председатель <u>(Ф.И.О.)</u> <u>Кобылкич Е.Ю.</u> (подпись) «__» _____ 20__ г.
1. Перечислите правила варки супов. 2. <i>Ситуационная задача:</i> Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались, не реализованными яйца вкрутую. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить вареные яйца на следующий день?		

Критерии оценок ответов обучающихся

Оценка 5 «отлично» - оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно отвечает на поставленный

вопрос и решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

Оценка 4 «хорошо» - выставляется, если обучающийся допустил небольшие погрешности в ответе и в решении ситуационной задачи.

Оценка 3 «удовлетворительно» - выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не справился с ответом на вопрос и решением ситуационной задачи.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочее программы учебной ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

31	- основные понятия и термины микробиологии;
32	- основные группы микроорганизмов;
33	- микробиология основных пищевых продуктов;
34	- правила личной гигиены работников организации питания;
35	- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
36	- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
3 7	-основные пищевые инфекции и пищевые отравления
3 8	- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
3 9	-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека
3 10	-суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;

Обучающийся должен уметь:

У.1	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
У.2	- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
У.3	- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
У.4	- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.
У. 5	-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря

Формируемые ОК:

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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Формируемые ПК:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. - используют информационные технологии в профессиональной деятельности.
У:2. - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- обеспечивает требования системы анализа оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности,

ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
У.3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У.4 - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
У. 5 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определяет источники микробиологического загрязнения; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде; содействует сохранению окружающей

работать в коллективе и команде; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях
Знать:	
31 - основные понятия и термины микробиологии; 32 - основные группы микроорганизмов; 33 - микробиология основных пищевых продуктов; 34 - правила личной гигиены работников организации питания; 35 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 36 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления. 37 -основные пищевые инфекции и пищевые отравления 38 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции 39 -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека 310 -суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов; микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления. основные пищевые инфекции и пищевые отравления возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	У: 1,2,3 З: 1,2 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1,2,3 З: 1,2 ОК: 1 ПК: 1.1	Экзамен, дифференцированный зачёт
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	У: 1,4 З: 1,3,4 ОК 1-2 ОК 7 ПК 1.1	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 1,4 З: 1,3,4 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 1.3 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	У: 4 З: 6 ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 4 З: 6 ОК: 2 ПК: 1.1	
Тема 1.4 Пищеварение и усвояемость пищи	У: 4, З: 1-6 ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 4, З: 1-6 ОК: 1	
Тема 1.5 Обмен веществ и энергии	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.1	
Тема 1.6 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.1	
Тема 2.1. Личная и производственная гигиена	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.1	

	ПК 1.1			
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1 ПК: 1.1	
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 90 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: Экзамен проводится в форме тестирования

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

2. Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. Учеб. заведений / А.А. Королёв. - 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

3. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2008.- 240 с. – (Профессиональное образование).

4. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – изд.6-е, доп.и переработ. – Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2012. – (Среднее профессиональное образование).

3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1. Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 1.3 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 1.4 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 1.5 Обмен веществ и энергии

Тема 1.6 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Тема 2.1. Личная и производственная гигиена

Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

2. Задания

2.1 Тест

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У:1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	- проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - выбирает способы решения задач

соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
У:2. - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- обеспечивает требования системы анализа оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; -. подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
У.3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У.4 - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

деятельности	
У. 5 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определяет источники микробиологического загрязнения; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;
Знать:	
31 - основные понятия и термины микробиологии; 32 - основные группы микроорганизмов; 33 - микробиология основных пищевых продуктов; 34 - правила личной гигиены работников организации питания; 35 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 36 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления. 3 7 -основные пищевые инфекции и пищевые отравления 3 8 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции 3 9 -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека 3 10 -суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов; микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления. основные пищевые инфекции и пищевые отравления возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;

Примерный КИМ по экзамену

Часть А

1.Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

- а) Микробиология
- б) Физиология
- в) Санитария.

2. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
- а) Дрожжи
 - б) Плесневелые грибы
 - в) Бактерии
3. Способы размножения микроскопических грибов:
- а) почкованием
 - б) клеткованием
 - в) спорообразованием
 - г) плесневением;
4. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
- А) стафилококковые
 - Б) ботулизм
 - В) афлотоксикоз
 - Г) отравление цинком, мышьяком
 - Д) отравление проросшим картофелем
5. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.
- а) Почва
 - б) Вода
 - в) Воздух
6. Что такое «болезни грязных рук»
- а) Это когда плохо моются руки.
 - б) Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
 - в) Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.
7. Какой орган человека загрязняется микроорганизмами из окружающей среды в первую очередь
- а) рот
 - б) желудочно-кишечный тракт
 - в) руки
8. Микробы это -
- а) живые микроорганизмы;
 - б) не живые микроорганизмы;
 - в) сухие организмы;
 - г) мокрые микроорганизмы;
9. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь
- А) в желудке
 - Б) в толстой кишке
 - В) в тонком кишечнике
10. Напишите первую помощь при отравлении
- а) покой, диета, согревающий компресс на живот
 - б) таблетки от рвоты, обильное питье, покой
 - в) большое количество жидкости, вызвать рвоту, дать растолченный активированный уголь
11. Какие заболевания относятся к зоонозам?

- а) сальмонеллез, дератизация, дизентерия, ящур
 - б) холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез
 - в) бруцеллез, туберкулёз, ящур, сибирская язва
12. Благоприятная среда для развития микроорганизмов
- а) почва
 - б) водоёмы
 - в) воздух
13. Микотоксикозы это -
- а) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами бактерий
 - б) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами микроскопических грибов
 - в) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами дрожжей
 - г) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами плесени
14. С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 - б) для определения последовательности использования досок
 - в) в целях эстетического оформления
15. Пищевые соки человека содержат
- А) Ферменты
 - Б) Витамины
 - В) Гормоны
16. Что относится к продуктам временно ядовитым
- А) картофель зелёный, рыба в период нереста
 - б) сырая фасоль, грибы
 - в) ядовитые примеси
17. Пищевые отравления не микробного происхождения происходят в результате:
- а) отравления продуктами временно ядовитыми
 - б) продуктами ядовитыми по своей природе
 - в) отравления ядовитыми примесями
 - г) все ответы верны
18. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
- а) получение готового продукта
 - б) разнообразие блюд
 - в) уничтожение микроорганизмов
19. Требования системы ХАССП это
- а) общепринятые правила на ПОП, заверенные руководителем предприятия
 - б) система оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
 - в) правила по санитарным нормам прописанные СЭС в РФ
20. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые
- а) передаются человеку от больных животных
 - б) передаются от больных людей к здоровым
 - в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.
21. Укажите основные гигиенические требования к содержанию тела –

- а) ежедневно перед работой одевать форму и мыть руки
 - б) ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием моющих средств.
 - в) ежедневно перед работой проверяться на гнойничковые заболевания
22. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?
- а) во избежании передачи запаха
 - б) во избежании передачи вкуса
 - г) во избежании обсеменения микробами
23. Дайте определение, производственная травма-это
- а) повреждение организма человека на производстве при нарушении техники безопасности
 - б) не механическое повреждение организма человека на производстве.
 - в) механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве.
24. Что губительно влияет на микробов
- а) солнце и химические вещества
 - б) воздух и радиоэлектрические вещества
 - в) мороз
 - г) мороз и биологические вещества

25. Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.

- А) полезные свойства продукта
- Б) химический состав продукта.

Часть Б

1.Соотнесите описание какого заболевания указано?

«Заболевание, возникающее при попадания микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью, и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»

- а) гепатит б) сальмонеллез в) дизентерия г) туберкулез

2.Сопоставьте понятие и его определение

А) Дератизация	1) комплекс мер по уничтожению насекомых
Б) Дезинсекция	2) комплекс мер по уничтожению грызунов
В) дезинфекция	3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

3.Главные принципы ХАССП –

- А) отслеживать и предотвращать возможные нарушения и опасности - источники вреда здоровью человека,
- б) использовать предупреждающие меры на каждом этапе производства пищевых продуктов,

в) исправлять брак и снимать опасную продукцию с реализации, т.е. осознанно управлять безопасностью пищевых продуктов

4. Степень накопления в молодом возрасте какого микроэлемента отражается на плотности кости и распространении остеопороза в зрелом и пожилом возрасте?

Часть В

1. Составьте из элементов схему процесса пищеварения, используя буквенное обозначение:

прямая кишка -А, желудок -Б, пищевод-В, ротовая полость - Г, тонкий кишечник-Д, толстый кишечник- Е

Рекомендуйте общие правила здорового пищевого поведения, используя буквенное обозначение.

А) Употребляйте разнообразную пищу из всех групп продуктов

Б) Пейте больше газированных напитков

В) Соблюдайте баланс в употреблении блюд и продуктов из различных групп

Г) Поддерживайте здоровую массу тела, изменяя количество потребляемой пищи и физическую активность.

Д) Ешьте с большими перерывами, не регулярно.

Е) Употребляйте много продуктов, содержащих большое количество жира

Ж) Употребляйте больше продуктов, богатых клетчаткой (овощей, фруктов, хлеба, круп)

З) Ешьте чистый сахар без ограничений

Е) Ограничивайте потребление чистого сахара

И) Ешьте пищу небольшими порциями

К) Ограничивайте потребление жира. Выбирайте продукты с низким содержанием жира.

Л) Ешьте регулярно, без больших перерывов

3. Определить энергетическую ценность 200г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..

4. При определении в 300г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты.

А) 3241,8 ккал.

Б) 2253.9 ккал.

В) 1126,95 ккал

Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..

4.Эталоны ответов

1	А		
2	Б	19	Г
3	В	20	А
4	А,В	21	Б
5	В	22	Б
6	Б	23	В
7	В	24	Б
8	Г,Д	25	А,Б
9	А	Часть Б	
10	В	1	А
11	В	2	А-3,6-1,в-2

12	В	3	А,Б
13	А,Б	4	кальций
14	В	Часть В	
15	А	1	Б,в, а,е,д,г
16	Б	2	А,в,г,ж,е,и,к,л
17	Г	3	147к Кал
18	В	4	А

Критерии оценки:

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем заданиям теста и правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех заданий промежуточного теста, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по большинству заданий теста промежуточной аттестации, допущены неточности при решении практико-ориентированной задачи.

Отметка «2» - не продемонстрированы знания и умения по всем заданиям теста промежуточной аттестации, не решена практико-ориентированная задача.

5.Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08 Охрана труда

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар ,кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда.

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Пирогов Михаил Михайлович, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель Гаврикова Е.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар ,кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

31	Законодательство в области охраны труда.
32	Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности.
33	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты.
34	Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению
35	Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты.
3 6	Действие токсичных веществ на организм человека.
3 7	Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности.
3 8	Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.
3 9	Основные причины возникновения пожаров и взрывов.
3 10	Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве.
3 11	Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
3 12	Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты.

Обучающийся должен уметь:

У1	Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.
У 2	Использовать экипозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты.
У 3	Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности
У 4	Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте.
У 5	Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях.
У 6	Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности.
У 7	Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности.
У 8	Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

Формируемые ОК:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Формируемые ПК:

ПК 1.1. Оценивать и устранять потенциальные риски на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

ПК 2.1. Оценивать потенциальные риски и соблюдать безопасность при подготовке рабочего места для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, минимизируя опасности для здоровья и жизни работников.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт 3 семестр.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У 1. Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Ведет документацию установленного образца по охране труда, соблюдает сроки ее заполнения и условия хранения.
У 2. Использовать экибиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;	Использует экибиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты.
У 3. Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;	Определяет и проводит анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности
У 4. Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;	Оценивает состояние техники безопасности на производственном объекте.
У 5. Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;	Применяет безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях.
У 6. Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;	Проводит аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности.
У 7. Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;	Инструктирует подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности.
У 8. Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	Соблюдает правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.
ОК 06. Проявлять гражданско-	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Формируемые ПК: ПК 1.1. Оценивать и устранять потенциальные риски на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. ПК 2.1. Оценивать потенциальные риски и соблюдать безопасность при подготовке рабочего места для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, минимизируя опасности для здоровья и жизни работников.	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применяет стандарты антикоррупционного поведения. Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях. Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Оценивает и устраняет потенциальные риски на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Оценивает потенциальные риски и соблюдает безопасность при подготовке рабочего места для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, минимизируя опасности для здоровья и жизни работников.
Знать: 3 1. Законодательство в области охраны труда; 3 2. Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; 3 3. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; 3 4. Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по	Законодательство в области охраны труда. Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты. Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии. Возможные опасные и вредные факторы и

технике безопасности и производственной санитарии; 3 5. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; 3 6. Действие токсичных веществ на организм человека; 3 7. Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; 3 8. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; 3 9. Основные причины возникновения пожаров и взрывов; 3 10. Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; 3 11. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; 3 12. Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты.	средства защиты. Действие токсичных веществ на организм человека. Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях. Основные причины возникновения пожаров и взрывов. Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1.1. Общие понятия о трудовой деятельности человека и условиях его труда.	У: 1 З: 1, 3, 8 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	Устный опрос, практическая работа	У 1, 2, 4, 6,7 З 1-11 ОК 1-2, 5, 6, 7; ПК 5.3, ПК 6.4;	Экзамен 8 семестр
Тема 1.2. Государственное регулирование охраны труда	У: 1 З: ,2, 8 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	тестирование, практическая работа		
Тема 1.3. Ответственность за нарушение законодательства.	У: 1 З: , 5 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	практическая работа		
Тема 3.1. Безопасные	У: 1 З: 6	тестирование,		

условия труда. Особенности обеспечения безопасных условий труда .	ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	практическая работа		
Тема 3.2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников.	У: 1 З: 7, 9 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	устный опрос, практическая работа		
Тема 3.3. Требования техники безопасности к техническому состоянию сосудов работающих под давлением.	У: 1 З: 10, 11 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	практическая работа		
Тема 3.4. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.	У: 1 З: 8, 6,9 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	практическая работа		
Тема 3.5. Обеспечение электробезопасности.	У: 1 З: 4, ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20	Устный опрос, практическая работа		
Тема 3.6. Защита от излучений.	У: 3,5,8 З: 11,12 ПК 5.3, ПК 6.4 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20			
Тема 3.7. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	У: 2,6 З: 9,10 ПК 5.3, ПК 6.4 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20			
Тема 3.8. Характеристики пожаровзрывоопасности веществ и материалов.	ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20			

Тема 4.1. Пожарная безопасность и пожарная профилактика	У: 3,4 З: 4,7 ОК 6,7,8; ПК 1.1; 2.1 ЛР 1-20			

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачет

1. Форма проведения: письменная, тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры; видеоматериалы.

Информационные источники:

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: Учебник для сред. проф. образования. -2-е изд.-М: Юрайт, 2018.- 300 с.

2. Синдеев Ю.Г. Охрана труда (для газосварщиков, электриков, механиков, электронщиков и работников лёгкой промышленности): учебное пособие для учащихся профессиональных училищ и колледжей. -Ростов н/Д: издательство «Феникс»,2015.-192с.
3.2.1. Дополнительные источники

1. Графкина Н.В. Охрана труда и основы экологической безопасности; учеб. Пособие. 2015.- п., 192с. (Среднее профессиональное образование)

3. Девисилов В.А. Охрана труда: Учебник. - М, Форум; Инфра-М, 2015.-400с.: ил.- (Среднее профессиональное образование)

4. ГОСТ 12.1.005-88 – Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

5. ГОСТ 12.1.012-90 – Система стандартов безопасности труда.

6. ГОСТ12.4.021-75 – Системы вентиляционные.

7. ГОСТ 12.0.002-80 – Система стандартов безопасности труда.

8. ГОСТ 12.4.010-75. Средства индивидуальной защиты. Рукавицы специальные. Технические условия.

9. ГОСТ12.0.003-74. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация: Изменения И-1-Х1-78.

10. ГОСТ 12.2.061.-81. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.

11. СНиП 2.01.02-85. Противопожарные нормы

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности в аудитории, соблюдение СанПин.

3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1.Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1.1. Основные положения законодательства об охране труда на автотранспортном предприятии.

Тема 1.2. Организация работы по охране труда на автотранспортном предприятии

Тема 1.3. Материальные затраты на мероприятия по улучшению условий охраны труда на автотранспортном предприятии.

Тема 3.1. Безопасные условия труда. Особенности обеспечения безопасных условий труда на автомобильном транспорте

Тема 3.2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников на предприятиях автомобильного транспорта

Тема 3.3. Требования техники безопасности к техническому состоянию и оборудованию подвижного состава автомобильного транспорта

Тема 3.4. Требования техники безопасности при перевозке опасных грузов автотранспортом

Тема 3.5. Требования техники безопасности при техническом обслуживании и ремонте автомобиля

Тема 3.6. Требования техники безопасности при эксплуатации грузоподъёмных машин

Тема 3.7. Электробезопасность автотранспортных предприятий

Тема 3.8. Пожарная безопасность и пожарная профилактика

Тема 4.1. Законодательство об охране окружающей среды

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и	Показатели оценки результата

общие компетенции	
Уметь:	
У1 применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов. У 2 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. У 4 Оформлять документы по охране труда на автосервисном предприятии. У 6 Проводить ситуационный анализ несчастного случая с составлением схемы причинно-следственной связи. У 7 Проводить обследование рабочего места и составлять ведомость соответствия рабочего места требованиям техники безопасности. 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 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 общечеловеческих 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. ПК 5.3. Осуществлять организацию и контроль деятельности персонала подразделения по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств. ПК 6.4. Определять остаточный ресурс производственного оборудования.	Применяет методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов. Обеспечивает безопасные условия труда в профессиональной деятельности. Оформляет документы по охране труда на автосервисном предприятии. Проводят ситуационный анализ несчастного случая с составлением схемы причинно-следственной связи. Проводят обследование рабочего места и составлять ведомость соответствия рабочего места требованиям техники безопасности. Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Осуществляет организацию и контроль деятельности персонала подразделения по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств. Определяет остаточный ресурс производственного оборудования.

Знать:	
31 Воздействия негативных факторов на человека. 32 Правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации. 33 Правил оформления документов. 34 Методики учёта затрат на мероприятия по улучшению условий охраны труда. 35 Организации технического обслуживания и ремонта автомобилей и правил безопасности при выполнении этих работ. 3 6 Организационных и инженернотехнических мероприятий по защите от опасностей. 3 7 Средств индивидуальной защиты. 3 8 Причины возникновения пожаров, пределов распространения огня и огнестойкости, средств пожаротушения. 3 9 Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. 3 10 Правил технической эксплуатации электроустановок, электроинструмента, переносных светильников. 3 11 Правил охраны окружающей среды, - бережливого производства.	Воздействия негативных факторов на человека. Правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации. Правил оформления документов. Методики учёта затрат на мероприятия по улучшению условий охраны труда. Организации технического обслуживания и ремонта автомобилей и правил безопасности при выполнении этих работ. Организационных и инженернотехнических мероприятий по защите от опасностей. Средств индивидуальной защиты. Причины возникновения пожаров, пределов распространения огня и огнестойкости, средств пожаротушения. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Правил технической эксплуатации электроустановок, электроинструмента, переносных светильников. Правил охраны окружающей среды, - бережливого производства.

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)		Ответ
<i>Инструкция по выполнению заданий № 1-10: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</i>			
	№ задания	Вариант ответа	
	1	1-В,2-А,3-Б	
1	Установите соответствие между возрастом работника и продолжительностью работы:		
	Возраст	Продолжительность работы	
	1 – от 15 до 16 лет	А – 7 часов	
	2 – от 16 до 18 лет	Б – 8 часов	
	3 – старше 18 лет	В – 5 часов	
2	Установите соответствие между причиной и следствием производственного травматизма:		
	Причина	Следствие	

	1 – техническая	А – ошибочные действия вследствие монотонности труда						
	2 – организационная	Б – невыполнение нормативных требований						
	3 – психофизиологическая	В – несоответствие требованиям безопасности оборудования, инструмента						
3	Соотнесите параметры микроклимата, приборы, измеряющие их и единицы измерения:							
		Параметр микроклимата		Прибор			Единица измерения	
1	Температура	А	Анемометр	1	%			
2	Влажность	Б	Термометр	11	м/сек			
3	Скорость движения воздуха	В	Психрометр	111	°С			
4	Соотнести примеры освещения с названием:							
	Определение			Название				
	1 – боковое, верхнее, комбинированное			А – искусственное освещение				
	2 – рабочее, аварийное, охранное			Б – естественное освещение				
5	Сопоставьте вид электротравмы и ее симптомы:							
	А. электроофтальмия			электротравма, вызванная реакцией нервной системы на раздражение электрическим током				
	Б. металлизация кожи			проникновение кожу мельчайших частиц металла;				
	В. электрический удар			воспаление наружной оболочки глаза;				
	Г.электрический знак			возникают в местах контакта человека с токоведущими частями электроустановок				
6	Установите соответствие между обозначением и названием условий труда:							
	Обозначение			Название				
	А – 1-й класс			1 – опасные (экстремальные)				
	Б – 2-й класс			2 – допустимые				
	В – 3-й класс			3 – оптимальные				
	Г – 4-й класс			4 – вредные				
7	Соотнесите вид несчастного случая и его признаки							
	несчастный случай, не связанный с работой, но произошедший на работе			А. произошел при следовании на работу, с				

		работы на личном транспорте.	
	2. несчастный случай вне производства, связанный с производством	Б. травма получена при изготовлении предметов личного пользования.	
	3. несчастный случай на производстве	В. случай произошел при выполнении задания руководителя	
8	Установите соответствие между названием и определением:		
	Название	Определение	
	А – пожар	1 – быстрое химическое превращение вещества с выделением сжатых газов	
	Б – взрыв	2 – неконтролируемое горение вне специального очага	
9	Объедините названия опасных и вредных производственных факторов в группы:		
	Группа	Название	
	А – физические	1 – токсические, канцерогенные	
	Б – химические	2 – бактерии, вирусы, вредные растения	
	В – биологические	3 – шум, излучения, вибрация	
	Г психофизиологические	4 – физические и нервные перегрузки	
10	Укажите правильную последовательность для получения верного утверждения:		
	А – совокупность	1	
	Б – объединенных	2	
	В – проводников и заземлителя	3	
	Г – конструктивно	4	
	Д – заземляющее устройство – это	5	
<i>Инструкция по выполнению заданий № 11-20: выберите букву/ цифру, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите ее в бланк ответов.</i>			
11	Результаты несчастного случая на производстве, вызвавшего потерю трудоспособности не менее 1 рабочего дня, оформляется А. актом произвольной формы Б. актом по форме Н-1 С. протоколом по соответствующей форме Д. приказом директора		
12	Укажите пути, которыми вредные вещества быстрее всего могут проникнуть в организм человека? А. через органы зрения; Б. через кожные покровы; С. через органы дыхания; Д. через желудочно-кишечный тракт		
13	К работам со снятием напряжения относятся работы... А. на электроустановке, в которой на всех токоведущих частях снято		

	напряжение и вход в помещение соседней электроустановки, находящейся под апряжением, заперт Б. выполняемые непосредственно на токоведущих частях; выполняемые на расстояниях применяемых инструментов и приспособлений от людей до токоведущих частей В. при которых исключено случайное приближение рабочих и используемой ими ремонтной оснастки к токоведущим частям на расстояние менее 0.6 м и не требуется принятия специальных мер для предотвращения такого приближения	
14	Какая продолжительность работы в ночное время по законодательству? А. с 19.00 до 5.00 утра; Б. с 20.00 до 7.00 утра; В. с 22.00 до 6.00 утра; Г. с 24.00 до 8.00 утра	
15	После отключения электропривода необходимо...? А. на пусковом устройстве повесить плакат: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ. РАБОТАЮТ ЛЮДИ»; сделать запись в оперативном журнале без указания фамилии лица, давшем распоряжение об отключении Б. на пусковом устройстве повесить плакат: «ВКЛЮЧАТЬ. НЕ РАБОТАЮТ ЛЮДИ»; сделать запись в оперативном журнале с указанием фамилии лица, давшем распоряжение об отключении В. на пусковом устройстве повесить плакат: «НЕВКЛЮЧАТЬ. РАБОТАЮТ ЛЮДИ»; сделать запись в оперативном журнале с указанием фамилии лица, давшем распоряжение об отключении	
16	Рассчитать количество ламп накаливания мощностью 200 Вт в помещении 200 м², когда норма удельной мощности 10 Вт/м². А. 4 Б. 10 В. 20 Г. 40	
17	Во время работы на электроприводе запрещается...? А. снимать ограждения неизолированных токоведущих частей Б. снимать ограждения изолированных токоведущих частей В. снимать ограждения неизолированных нетокведущих частей	
18	Кто осуществляет общественный контроль за охраной труда? А. трудовой коллектив через уполномоченного; Б. профсоюз; В. служба охраны труда вышестоящей организации; Г. все работники	
19	Кому присваивается III квалификационная группа по электробезопасности? А. электромонтер со средним образованием, со стажем работы не менее 3 месяцев; Б. электромонтер без образования, со стажем работы не менее 3 месяцев; В. любом у работника	
20	Разрешается ли включение нескольких токоприемников с одного пускового устройства А. разрешается Б. разрешается временно	

	В. запрещается	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Ответ
<i>Инструкция по выполнению заданий № 21- 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</i>		
21	Постепенное ухудшение состояния здоровья человека в результате длительного воздействия на него вредных производственных факторов – это...	
22	Для тушения пожара в электроустановках применяют ... систему тушения	
23	Минимальная продолжительность ежегодного отпуска для несовершеннолетних...	
24	Преднамеренное соединение нетоковедущих частей электроустановки с заземляющим устройством называется...	
25	Основными факторами, влияющими на степень поражения человека электрическим током, являются...	

Блок В

Инструкция по выполнению задания: решите задачу, ответ запишите в соответствующую строку ответов

26	Определить силу тока (I), проходящего через тело человека и оценить опасность поражения для человека в случае, если человек стоит на: токопроводящем полу и имеет проводящую ток обувь (сырая или имеет металлические набойки) Исходные данные: Фазное напряжение $U_f = 220 \text{ В}$; Сопротивление человека $R_{ч} = 1 \text{ кОм}$; Сопротивление заземления $R_z = 90 \text{ кОм}$ Ом.	

4. Эталоны ответов на тестовое задание:

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа	Р								
<i>Инструкция по выполнению заданий № 1-10: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</i>											
	<table><tr><th>№ задания</th><th>Вариант ответа</th></tr><tr><td>1</td><td>1-В, 2-А, 3-Б</td></tr></table>	№ задания	Вариант ответа	1	1-В, 2-А, 3-Б						
№ задания	Вариант ответа										
1	1-В, 2-А, 3-Б										
1	<table><tr><td colspan="2">Установите соответствие между возрастом работника и продолжительностью работы:</td></tr><tr><td>Возраст</td><td></td></tr><tr><td>1 – от 15 до 16 лет</td><td>А-8 часов</td></tr><tr><td>2 – от 16 до 18 лет</td><td>Б-5 часов</td></tr></table>	Установите соответствие между возрастом работника и продолжительностью работы:		Возраст		1 – от 15 до 16 лет	А-8 часов	2 – от 16 до 18 лет	Б-5 часов	1-Б 2-В 3-А	1
Установите соответствие между возрастом работника и продолжительностью работы:											
Возраст											
1 – от 15 до 16 лет	А-8 часов										
2 – от 16 до 18 лет	Б-5 часов										

	3 – старше 18 лет	В-7 часов						
2	Установите соответствие между причиной и следствием производственного травматизма:					1-В 2-Б 3-А	1	
	Причина		Следствие					
	1 – техническая		А – ошибочные действия вследствие монотонности труда					
	2 – организационная		Б – невыполнение нормативных требований					
	3 – психофизиологическая		В – несоответствие требованиям безопасности оборудования, инструмента					
3	Соотнесите параметры микроклимата, приборы, измеряющие их и единицы измерения:					1-Б, III 2-В, I 3-А, II	1	
	Параметр микроклимата		Прибор		Единица измерения			
	1	Температура	А	Анемометр	1			%
	2	Влажность	Б	Термометр	11			м/сек
	3	Скорость движения воздуха	В	Психрометр	111			□С
4	Соотнести примеры освещения с названием:					1-Б 2-А	1	
	Определение		Название					
	1 – боковое, верхнее, комбинированное		А – искусственное освещение					
	2 – рабочее, аварийное, охранное		Б – естественное освещение					
5	Сопоставьте вид электротравмы и ее симптомы:					1-В 2-Б 3-А 4-Г	1	
	1. электроофтальмия		А. электротравма, вызванная реакцией нервной системы на раздражение электрическим током					
	2. металлизация кожи		Б. проникновение. В кожу мельчайших частиц металла;					
	3. электрический удар		В. воспаление наружной оболочки глаза;					
	4.электрический знак		Г. возникают в местах контакта человека с токоведущими частями электроустановок					
6	Установите соответствие между обозначением и названием классов условий труда:					А-3 Б-2 В-4 Г-1	1	
	Обозначение		Название					
	А – 1-й класс		1 – опасные (экстремальные)					
	Б – 2-й класс		2 – допустимые					
	В – 3-й класс		3 – оптимальные					

	Г – 4-й класс	4 – вредные		
7	Соотнесите вид несчастного случая и его признаки		1- Б 2- А 3- В	1
	1. несчастный случай, не связанный с работой, но произошедший на работе	А. произошел при следовании на работу, с работы на личном транспорте.		
8	Установите соответствие между названием и определением:		1-Б 2-А	1
	Название	Определение		
	А – пожар	1 – быстрое химическое превращение вещества с выделением сжатых газов		
	Б – взрыв	2 – неконтролируемое горение вне специального очага		
9	Объедините названия опасных и вредных производственных факторов в группы:		А-3 Б-1 В-2 Г-4	1
	Группа	Название		
	А – физические	1 – токсические, канцерогенные		
	Б – химические	2 – бактерии, вирусы, вредные растения		
	В – биологические	3 – шум, излучения, вибрация		
	Г психофизиологические	4 – физические и нервные перегрузки		
10	Укажите правильную последовательность для получения верного утверждения:		1-Д 2-А 3-Г 4-Б 5-В	1
	А – совокупность	1		
	Б – объединенных	2		
	В – проводников и заземлителя	3		
	Г – конструктивно	4		
	Д – заземляющее устройство – это	5		
Инструкция по выполнению заданий № 11-20: выберите букву/ цифру, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите ее в бланк ответов.				
11	Результаты несчастного случая на производстве, вызвавшего потерю трудоспособности не менее 1 рабочего дня, оформляется А. актом произвольной формы Б. актом по форме Н-1 С. протоколом по соответствующей форме Д. приказом директора		Б	1
12	Укажите пути, которыми вредные вещества быстрее всего могут проникнуть в организм человека? А. через органы зрения; Б. через кожные покровы; В. через органы дыхания;		В	2

	Г. через желудочно-кишечный тракт		
13	К работам со снятием напряжения относятся работы... А) на электроустановке, в которой на всех токоведущих частях снято напряжение и вход в помещение соседней электроустановки, находящейся под апряжением, заперт Б) выполняемые непосредственно на токоведущих частях; выполняемые на расстояниях применяемых инструментов и приспособлений от людей до токоведущих частей В) при которых исключено случайное приближение рабочих и используемой ими ремонтной оснастки к токоведущим частям на расстояние менее 0.6 м и не требуется принятия специальных мер для предотвращения такого приближения	А	2
14	Какая продолжительность работы в ночное время по законодательству? А. с 19.00 до 5.00 утра; Б. с 20.00 до 7.00 утра; В. с 22.00 до 6.00 утра; Г. с 24.00 до 8.00 утра	В	1
15	После отключения электропривода необходимо...? А. на пусковом устройстве повесить плакат: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ. РАБОТАЮТ ЛЮДИ»; сделать запись в оперативном журнале без указания фамилии лица, давшем распоряжение об отключении Б. на пусковом устройстве повесить плакат: «ВКЛЮЧАТЬ. НЕ РАБОТАЮТ ЛЮДИ»; сделать запись в оперативном журнале с указанием фамилии лица, давшем распоряжение об отключении В. на пусковом устройстве повесить плакат: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ. РАБОТАЮТ ЛЮДИ»; сделать запись в оперативном журнале с указанием фамилии лица, давшем распоряжение об отключении	В	2
16	Рассчитать количество ламп накаливания мощностью 200 Вт в помещении 200 м², когда норма удельной мощности 10 Вт/м². А. 4 Б. 10 В. 20 Г. 40	Б	2
17	5. Во время работы на электроприводе запрещается...? А. снимать ограждения неизолированных токоведущих частей Б. снимать ограждения изолированных токоведущих частей В. снимать ограждения неизолированных нетокведущих частей	А	1
18	Кто осуществляет общественный контроль за охраной труда? А. трудовой коллектив через уполномоченного; Б. профсоюз; В. служба охраны труда вышестоящей организации; Г. все работники	А,Б	1
19	Кому присваивается III квалификационная группа по электробезопасности? А. электромонтер со средним образованием, со стажем работы не менее 3 месяцев; Б. электромонтер без образования, со стажем работы не менее 3	А	2

	месяцев; В. любому работнику		
20	Разрешается ли включение нескольких токоприемников с одного пускового устройства А. разрешается Б. разрешается временно В. запрещается	В	2

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа	Р
<i>Инструкция по выполнению заданий № 21- 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</i>			
21	Постепенное ухудшение состояния здоровья человека в результате длительного воздействия на него вредных производственных факторов – это...	профессиональное заболевание	1
22	Для тушения пожара в электроустановках применяют ... систему тушения	порошковую	1
23	Минимальная продолжительность ежегодного отпуска для несовершеннолетних...	31 календарный день	1
24	Преднамеренное соединение нетоковедущих частей электроустановки с заземляющим устройством называется...	защитным заземлением	1
25	Основными факторами, влияющими на степень поражения человека электрическим током, являются...	путь тока в теле человека, сила и вид тока, время его прохождения	1
	Блок В Определить силу тока (I), проходящего через тело человека и оценить опасность поражения для человека в случае, если человек стоит на: токопроводящем полу и имеет проводящую ток обувь (сырая или имеет металлические набойки) Исходные данные: Фазное напряжение $U_{\text{ф}} = 220 \text{ В}$; Сопротивление человека $R_{\text{ч}} = 1 \text{ кОм}$; Сопротивление заземления $R_{\text{з}} = 90 \text{ кОм}$ Ом.	7 мА – ощутимый ток	4

Критерии оценки ответов обучающихся на тестовое задание

оценка	правильных ответов	количество баллов
отлично	91-100%	31-35 баллов
хорошо	81-90%	28-31 баллов
удовлетворит.	от 60 79%	21-27 баллов
неудовл.	до 69%	менее 21 балла

5. Раздаточные материалы

6. Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Энгельгардт Роман Олегович, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол №1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Кобылкин Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины (предмета), подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины (предмета)
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины (предмета) по темам (разделам)
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
 - 3.2. Контрольно – оценочные средства для входного контроля по дисциплине (предмету)
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет экзаменатора
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины иностранный язык, обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
3.2	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика)
3.3	правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
3.4	правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке
3.5	формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

Обучающийся должен уметь:

У.1	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы
У.2	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии
У.3	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы
У.4	составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы
У.5	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы, переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем)

Формируемые ОК:

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые ПК:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1 Чтение и понимание инструкций и регламентов на иностранном языке, касающихся подготовки рабочего места, использования оборудования и материалов для приготовления блюд.

ПК 3.1 Чтение и интерпретация инструкций и регламентов на иностранном языке, связанных с подготовкой рабочего места, сырья, исходных материалов и оборудования для приготовления холодных блюд.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У. 1. строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы ОК 9	Строит общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); выбирают способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
У. 2 применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии ОК 9	заполняет необходимые официальные документы и сообщает о себе сведения в рамках профессионального общения; взаимодействуют и работают в коллективе и команде; проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
У. 3 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы ПК 1.1	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы, понимает тексты на базовые профессиональные темы
У. 4 составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы ПК 2.1	составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы, общается (устно и письменно)

У. 5 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы, переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем ПК 3.1	на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы
Знать:	
3.1 лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3.2 общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика) 3.3 правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 3.4 правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке 3.5 формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Владеет профессиональной терминологией сферы индустрии питания; Применяет социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; Владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; Строит простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; Применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам) Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	У. 1 3.1 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Устный опрос. Самостоятельная и практическая работа.	У. 1, 4, 5, 3. 2, 4, ОК 9	Дифференцированный зачёт 3 семестр
Тема 2. Типы	У. 2 3.2	Устный опрос. Самостоятельная	У. 1, 4, 5, 3. 2, 4,	

организаций питания и работа персонала	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	ая и практическая работа.	ПК 2.1	
Тема 3. Составление меню. Названия блюдов	У.3 З.3 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1, 4, 5, З. 2-4 ПК 2.1	
Тема 4. Кухня. Производственны е помещения и оборудование	У. 4 З. 4 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Устный опрос. Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1, 3, 4, 5, З. 2, 4, ПК 3.1	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	У. 5 З. 5 ПК 1.1	Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1-5 З. 2- 4 ПК 1.1	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	У. 1, 2 З. 1, 3 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Устный опрос. Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1, 3, 4, 5, З. 2, 4, ОК 9	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	У. 2, 3 З. 2, 4 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Устный опрос. Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1, 3, 4, 5, З. 2, 4, ОК 9	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	У. 4, 5 З. 3, 5 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Устный опрос. Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1, 3, 4, 5, З. 2, 4, ПК 2.1	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюдов	У. 3, 5 З. 2, 5 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	Устный опрос. Самостоятельн ая и практическая работа.	У. 1, 3, 4, 5, З. 2, 4, ПК 3.1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Самостоятельная работа. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Отметка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

4. Практическая работа. Критерии оценивания.

Отметка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Отметка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: письменная работа.

2. Условия выполнения

1. Инструкция для обучающихся.

2. Время выполнения: 90 минут.

3. Оборудование учебного кабинета: нет: материалы контрольной работы; комплект учебно-наглядных пособий; задания для контрольной работы; посадочные места по количеству обучающихся.
4. Технические средства обучения: нет.
5. Информационные источники, допустимые к использованию на дифференцированном зачёте: тетрадь с конспектами, словарь.
6. Требования охраны труда: соблюдение СанПиН.

3. Пакет материалов

1. Перечень вопросов (тем), которые включает дифференцированный зачёт:

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала

Тема 3. Составление меню. Названия блюд

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

Тема 8. Организация работы официанта и бармена

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У. 1. строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы ОК 9	Строит общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); выбирают способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
У. 2 применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии ОК 9	заполняет необходимые официальные документы и сообщает о себе сведения в рамках профессионального общения; взаимодействуют и работают в коллективе и команде; проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

У. 3 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы ПК 1.1	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы, понимает тексты на базовые профессиональные темы
У. 4 составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы ПК 2.1	составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы, общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы
У. 5 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы, переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем) ПК 3.1	
Знать:	
3.1 лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3.2 общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика) 3.3 правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы 3.4 правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке 3.5 формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Владеет профессиональной терминологией сферы индустрии питания; Применяет социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; Владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; Строит простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; Применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

Примерный КИМ дифференцированного зачёта.

Задание 1. Переведите слова:

1. профессия	6. здоровая еда
2. повар	7. варка
3. политическая система	8. выпекание
4. обслужить (в кафе)	9. овощи

5. специи

10. фрукты

Задание 2. Под цифрами 1-5 обозначены проблемы питания, найдите пути решения выбрав соответствующий вариант а-е:

1. underweight	a) Follow a low-carbohydrate diet.
2. tiredness	b) Eat foods rich in vitamin C.
3. overweight	c) Eat three well-balanced meals and three or four snacks per day
4. frequent illness	d) Drink more water and eat more oily fish, nuts and seeds.
5. dry skin	e) Eat less and take regular exercise

Задание 3. Выберите правильный ответ:

1. Bananas are a type of...

a) vegetable b) fruit c) potato d) berry

2. The biggest producer of bananas in South America is...

a) Ecuador b) Colombia c) Bolivia d) Brazil.

3. The best climate for growing bananas is...

a) wet and windy b) cold and wet c) warm and dry d) hot and humid.

4. The first potatoes were grown near a lake in which country?

a) Ireland b) Brazil c) Peru

5. How many days does it take to grow a potato in the tropics?

a) 90 days b) 150 days c) 365 days

Задание 4. Распределите слова по категориям:

banana

beef

carrot

cheese

cod

cucumber

grapes

ham

lamb

lettuce

milk

peach

salmon

tuna

yogurt

Fruit: _____

Vegetable: _____

Meat: _____

Fish: _____

Dairy: _____

Задание 5. Подберите слова к их значениям

1. meal a) a person who makes food

2. dish b) a particular style of cooking

3. food	c) the separate stages in which a meal is served
4. course	d) food which is eaten at the same time each day
5. cook	e) things that people eat, such as vegetables and meat
6. cuisine	f) food prepared in a particular way, typical of a particular area
7. portion	g) a small amount of food between main meals or instead of a meal
8. snack	h) an amount of food for one person, when served in a restaurant

Задание 6. Выберите правильный глагол к фразам: *grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry*.

- water to make tea
- an onion into pieces
- sausages over the fire
- bread to make toast
- cheese for spaghetti
- a chicken for dinner
- a banana for the baby
- a fish in a pan
- tomatoes for salad
- ham for sandwiches

Задание 7. Выберите правильный глагол к фразам: *add, cook, eat, exceed, keep, heat, peel, wash*

- cheese in the fridge
- vegetables before you wash them
- water to the rice
- meat until it isn't pink
- fish on the day you buy it
- rice before you cook it
- the recommended daily intake
- thoroughly before serving

Задание 8. Найдите русские эквиваленты

1. The appetite comes with eating.	а) О вкусах не спорят.
2. Tastes differ.	б) Кто рано ложится и рано встаёт, здоровье, богатство и ум наживёт.
3. The last piece of meat is especially sweet.	в) Посмеешься до завтрака — поплачешь до ужина
4. Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise.	г) Аппетит приходит во время еды.
5. If you laugh before breakfast you'll cry before supper.	е) Остатки сладки.

Задание 9. Выберите необходимое слово в предложении

- What are we going to have for *dessert/desert*?
- The bacon and eggs began to *fizz/ sizzle* in the pan.
- The champagne began to *smash/ fizz* in the glasses.
- If you drop a tablet into water, it will *slice/sizzle* for a few seconds.
- How many *slices/lumps* of sugar would you like?

Задание 10. Заполните пропуски, используя слова в колонках

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
Some apples	take	_____ some _____ and _____ them. Take 2 bananas. _____ the fruit into pieces. _____ 5 strawberries. _____ with a _____. You don't need any sugar. _____ some _____ on the top. Enjoy your fruit salad.
2 bananas	mix	
5 strawberries	cut	
A spoonful of yogurt	wash	
Some ice cream	add	
	put	

4. Эталоны ответов.

Задание 1.

1. profession	6. Healthy foods			
2. cook	7. boiling			
3. political system	8. baking			
4. cater	9. vegetables			
5. condiment	10. fruit			
Задание 2. 1-c 2-a 3-e 4-b 5-d	Задание 3. 1-b 2-d 3-c 4-c 5-a	Задание 4. Fruit: banana, grapes, peach Vegetable: carrot, cucumber, lettuce Meat: beef, ham, lamb Fish: cod, salmon, tuna Dairy: cheese, milk, yogurt		
Задание 5. 1-d 2-f 3-e 4-c 5-a 6-b 7-h 8-g	Задание 6. 1. boil; 2. chop; 3 grill; 4. toast; 5. grate; 6. roast; 7. mash; 8. fry; 9. dice; 10.slice	Задание 7. 1. keep; 2. peel; 3. add; 4. cook; 5. eat; 6. wash ; 7. exceed; 8. heat	Задание 8. 1-d 2-a 3-e 4-b 5-c	Задание 9. 1. dessert 2. sizzle 3. fizz 4. sizzle 5. lumps

Задание 10.

Take some apples and wash them. Take 2 bananas. Cut the fruit into pieces. Add 5 strawberries. Mix with a spoonful of yogurt. You don't need any sugar. Put some ice cream on the top. Enjoy your fruit salad.

Критерии оценки ответов обучающихся

Каждое правильно выполненное задание оценивается одним баллом.

Максимальный первичный балл за всю работу – 66 баллов.

Оценка 5 «отлично» - 85 – 100 %

Оценка 4 «хорошо» - 70 – 85 %

Оценка 3 «удовлетворительно» - 55 – 70 %

Оценка 2 «неудовлетворительно» – 0 – 55 %

6. Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2024

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (углубленной подготовки) СПО программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Разработчики:

Организация – разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Пирогов Михаил Михайлович, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Гаврикова Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Обучающийся должен знать:

З 1	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России
З 2	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации
З 3	Основы военной службы и обороны государства
З 4	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны
З 5	Способы защиты населения от оружия массового поражения
З 6	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
З 7	Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке
З 8	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО
З 9	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
З 10	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Обучающийся должен уметь:

У 1	Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
У 2	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту
У 3	Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.
У 4	Применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией
У 5	Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы
У 6	Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим

Формируемые ОК:

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формируемые ПК:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет (3 семестр).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У. 1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	- умеет организовывать, и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- владеет приемами подачи информации -организует собственную деятельность, определяет методы решения профессиональных задач, оценивает их

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	эффективность и качество -осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития - владеет приемами создания в кабинете предметно-развивающей среды
У.2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- умеет планировать и осуществлять профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту - выбирает и применяет методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество - оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях
У.3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- владеет приемами использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения -владеет приемами (формами) профилактики травматизма -соотносит профессиональную деятельность с соблюдением регулирующих ее правовых норм - владеет приемами систематизации и оценки педагогического опыта и образовательных технологий
У. 4. Применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-умеет применять первичные средства пожаротушения - ставит цели, мотивирует деятельность, организывает и контролирует работу окружающих с принятием на себя ответственности за качество процесса - осуществляет педагогический контроль, оценивает процесс и результаты деятельности
У. 5. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- умеет работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами - определяет цели и задачи деятельности и общения
У. 6. Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- владеет приемами оказания первой помощи пострадавшим - оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях
Знать:	
3.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	- знает, перечисляет принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России
3.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	- знает, называет основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации
3.3. Основы военной службы и обороны государства.	- знает основы законодательства о военной службе
3.4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	- знает, понимает основные мероприятия ГО
3.5. Способы защиты населения от оружия массового поражения.	- знает, способы защиты населения от оружия массового поражения
3.6. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	- знает меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
3.7. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	- знает, понимает организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке
3.8. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых	- знает основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в

имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО	которых имеются военно-учетные специальности.
3.9. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	- знает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.
3.10. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	- знает порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Ведение	У: 1,2 З: 2 ОК: 1 ЛР: 1-20	Устный опрос, тестирование, практическая работа	У: 1,3,6 З: 2,3,10 ОК: 1-10	3 семестр - дифференцированный зачет
Тема 1 Чрезвычайные ситуации природного техногенного и социального характера.	У: 2,3 З: 4,6 ОК: 2,5 ЛР: 1-20	Устный опрос, тестирование, практическая работа		
Тема 2 Организация гражданской обороны.	У: 2,3 З: 3,5 ОК: 2,5,6 ЛР 1-20	Устный опрос, практическая работа		
Тема 3 Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации.	У: 4 З: 1 ОК: 1-8;10 ЛР 1-20	Устный опрос, практическая работа		
Тема 4 Терроризм и экстремизм- угроза Российской Федерации.	У: 5 З: 7,8,9 ОК: 4,6,7 ЛР 1-20	Устный опрос, практическая работа		
Тема 5 Основы медико-	У: 6 З: 10	Устный опрос,		

санитарной подготовки.	ОК: 3,6 ЛР 1-20	практическая работа, контрольная работа		

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % заданий.

Отметка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Отметка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Самостоятельная работа. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Оценка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

4. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

5. Контрольная работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, нет ошибок (допускается 1-2 недочета).

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачет (3 семестр)

1. Форма проведения: письменная (контрольная работа)

2. Условия выполнения:

Инструкция для обучающихся.

Время выполнения: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс; видеоматериалы.

Информационные источники:

- Безопасность жизнедеятельности Э.А. Арустамов Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов М.: Издательский центр «Академия», 2017

- Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО Косолапова В.М.: Академия, 2016

- Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие В. И. Бондин, Ю. Г. Семехин. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Ростов-на-Дону: Академцентр, 2015

- Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров. Арустамов, Э.А.М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 448 с.

- Конституция Российской Федерации, 1993

- Гражданский кодекс РФ. Часть 1, 1994

- Гражданский кодекс РФ. Часть 2, 1996

- Гражданский кодекс РФ. Часть 3, 2001

- Гражданский кодекс РФ. Часть 4, 2006

- Безопасность жизнедеятельности С.В. Белова Высш. Шк. НМЦ СПО 2014

- Основы безопасности жизнедеятельности Хван Т.А, Хван П.А. Ростов н/Д «Феникс» 2015

- Основы безопасности жизнедеятельности Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Академия, 2015

- Безопасность жизнедеятельности практикум Н.В. Косолапова Н.А., М. : Издательский центр «Академия», 2015

6. Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности в аудитории.

3. Пакет материалов

3.1. Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации:

Тема 1 Чрезвычайные ситуации мирного времени

Тема 2 Чрезвычайные ситуации военного времени

Тема 3 Устойчивость производств в условиях Чрезвычайной ситуации.

Тема 4 Основы военной службы.

Тема 5 Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата
У. 1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. У.3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. У. 6. Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим 3.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации 3.3. Основы военной службы и обороны государства. 3 3.7. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке ОК 2. - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. 3.10. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- организует собственную деятельность, определяет методы решения задач, оценивает их эффективность и качество - оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях - ставит цели, организует и контролирует работу с принятием на себя ответственности за качество процесса - соотносит цель и задачи - владеет алгоритмом организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций - умеет использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения - демонстрирует готовность применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией - знает основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации - знает способы защиты населения от оружия массового поражения - знает порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту
Часть А

1. Что такое личная гигиена?

- а) перечень правил для предотвращения инфекционных заболеваний
- б) совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья
- в) правила ухода за телом, кожей, зубами
- г) выполнение медицинских мероприятий по профилактике заболеваний

2. Что такое здоровый образ жизни?

- а) перечень мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья
- б) лечебно-физкультурный оздоровительный комплекс
- в) индивидуальная система поведения, направленная на сохранение и укрепление здоровья
- г) регулярные занятия физкультурой

3. Что такое режим дня?

- а) порядок выполнения повседневных дел
- б) установленный распорядок жизни человека, включающий в себя труд, питание, отдых и сон
- в) перечень повседневных дел, распределенных по времени выполнения
- г) строгое соблюдение определенных правил

4. Что такое рациональное питание?

- а) питание, распределенное по времени принятия пищи
- б) питание с учетом потребностей организма
- в) питание определенным набором продуктов питания
- г) питание с определенным соотношением питательных веществ

5. Как действовать по сигналу “Внимание всем!”?

- а) надеть средства защиты и покинуть помещение
- б) включить радио, телевизор и прослушать информацию
- в) быстро направиться в укрытие

6. Что такое чрезвычайная ситуация?

- а) особо сложное социальное явление
- б) определенное состояние окружающей природной среды
- в) обстановка на определенной территории, которая может повлечь за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью, значительные материальные потери и нарушения условий жизнедеятельности

7. Чем характеризуется каждая ЧС?

- а) химической сущностью
- б) физической сущностью
- в) своими, только ей присущими причинами возникновения
- г) особенностями воздействия на человека и среду обитания

8. Какими путями отравляющие вещества (ОВ) проникают в организм человека:

- а) в результате вдыхания заражённого воздуха, попадания ОВ в глаза, на кожу или при употреблении заражённой пищи и воды
- б) в результате их попадания на одежду, обувь и головные уборы

в) в результате их попадания на средства защиты кожи и органов дыхания

9. Ядерное оружие - это:

- а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землёй (под водой)
- б) оружие массового поражения, основанное на использовании светового излучения за счёт возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, состоящего из ультрафиолетовых, видимых и инфракрасных лучей
- в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии

10. Наибольшую опасность радиоактивные вещества представляют:

- а) в первые часы после выпадения
- б) в первые сутки после выпадения
- в) в течении трёх суток после выпадения

11. Каковы признаки поверхностного венозного кровотечения?

- а) кровь спокойно вытекает из раны
- б) кровь фонтанирует из раны
- в) кровь ярко-красного цвета
- г) кровь тёмно-красного цвета
- д) слабость

12. Каким образом наложить жгут при артериальном кровотечении?

- а) прижать пальцем артерию ниже кровотечения
- б) прижать пальцем артерию выше кровотечения, на 3-5 см выше раны наложить вокруг конечности на чистую мягкую ткань
- в) плотно приложить жгут к конечности и сделать необходимое количество оборотов, а также прикрепить к жгуту записку с указанием даты и точного времени наложения
- г) доставить пострадавшего с наложенным жгутом в медицинское учреждение
- д) на 3-5 см ниже раны наложить вокруг конечности чистую ткань

13. Как правильно наложить давящую повязку?

- а) обработать края раны перекисью водорода или марганцовкой
- б) обработать края раны вазелином или кремом
- в) прикрыть рану стерильной салфеткой, а на неё положить сложенный в несколько раз бинт
- г) наложить повязку

14. Укажите признаки внутреннего кровотечения?

- а) порозовение кожи в области повреждения
- в) посинение кожи в области повреждения
- в) учащённый слабый пульс и частое дыхание
- г) кашель с кровянистыми выделениями
- д) повышение артериального давления
- е) чувство неутолимого голода

Часть В

15. Укажите общий алгоритм действий населения в случаях угрозы возникновения: затопления, землетрясения, цунами.

16. Выскажите мнение, какой вид первой доврачебной помощи оказывается пострадавшему. Объясните правильны ли действия, оказывающего помощь или нет?



Часть С

17. При ответе преподавателю по теме «Гражданская оборона» студент указал основные элементы гражданской обороны в РФ:

1. подготовка населения в области гражданской обороны;
2. оповещение населения об опасностях, возникающих при военных конфликтах или вследствие этих конфликтов, а также при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера;
3. эвакуация населения, материальных и культурных ценностей в безопасные районы;
4. предоставление населению средств индивидуальной и коллективной защиты.

Задание: 1) дайте оценку правильности ответа студента; 2) какие бы два элемента гражданской обороны в РФ дополнительно вы бы добавили к ответу студента? Свой ответ обоснуйте.

18. Перед вами ситуационная задача: «Екатерина Степановна, женщина 23 лет. Не работает, студентка второго курса колледжа. Стаж курения девять лет, выкуривает по две пачки сигарет в день. Вышла замуж три года назад. Находится на третьем месяце беременности. Бросить курить отказывается. Муж не вмешивается, так как сам курит с 13 лет. Екатерина Степановна встала на учет в женской консультации по беременности. Не понимает, какой вред наносит своему еще не родившемуся ребенку. Оба супруга курят дома, на кухне».

Инструкция: 1. Объясните, какие факторы риска могут оказать отрицательное влияние на репродуктивное здоровье супругов. 2. Составьте памятку для супругов «О вреде табакокурения при беременности».

4.Эталоны ответов обучающихся.

Часть А

1Б, 2В, 3Б, 4Б, 5Б, 6В, 7Г, 8А, 9В, 10А, 11А, 12Б, 13В, 14В

Часть В

15. Общий алгоритм действий: «Сохраняйте спокойствие, не паникуйте. Быстро соберите необходимые документы, ценности, лекарства, продукты и прочие необходимые вещи.

Окажите помощь детям, инвалидам и людям преклонного возраста. Они подлежат эвакуации в первую очередь. Перед выходом из дома отключите электро - и газоснабжение, погасите огонь в печах. Закройте окна и двери, если есть время - закройте окна и двери первого этажа досками (щитами). Покиньте помещения. Проверьте, нет ли вблизи пострадавших, окажите им, по возможности, помощь».

16. Остановка артериального кровотечения. Действия человека, оказывающего помощь правильные, жгут накладывается в правильном порядке и не на оголённый участок конечности.

Часть С

17. Ответ правильный. Дополнительные элементы. Первоочередное обеспечение населения, пострадавшего при ведении военных действий или вследствие этих действий, в том числе медицинское обслуживание, срочное предоставление жилья. Обнаружение и обозначение районов, подвергшихся радиоактивному, химическому, биологическому и иному заражению. Обеззараживание населения, техники, зданий, территорий. Данные задачи ГО отвечают в полной мере обязанностям данной организации. Обучающийся может привести любые два элемента, соответствующие по теме вопроса.

18. Курение вредит и матери, и плоду во время беременности. Наиболее частое последствие курения матери во время беременности для плода – это: малый вес ребенка при рождении: чем больше курит женщина во время беременности, тем меньше будет вес ребенка. У курящих женщин также более вероятны плацентарные осложнения, преждевременный разрыв плодных оболочек, преждевременные роды и послеродовые инфекционные поражения. Врожденные пороки развития сердца, головного мозга и лица более распространены у новорожденных, рождающихся у курящих беременных, чем у некурящих. Курение матери увеличивает риск синдрома внезапной смерти младенцев. Доказано, что вдыхание табачного дыма независимо от содержания никотина приводит к выраженной гипоксии (снижение поступления кислорода) плода. Среди курящих женщин частота преждевременных родов составила 22%, в то время как у некурящих этот показатель равнялся 4,5%. Особенно высоки показатели мертворождаемости в семьях, где курят и мать, и отец. Считается, что выкуривание женщиной даже 4 сигарет в день представляет серьезную опасность для возникновения преждевременных родов, которая удваивается при выкуривании 5-10 сигарет в день. Даже если Вам удастся избежать этих тяжелых последствий, Ваш ребенок будет часто болеть, не исключена возможность развития заболеваний органов дыхания, в том числе бронхиальной астмой.

5. Критерии оценки ответов обучающихся.

Оценка «5» - выполнено 75 % заданий части А + 50 % заданий части Б + 50 % заданий части В

Оценка «4» - выполнено 75 % заданий части А + 50 % заданий части Б

Оценка «3» - выполнено 75 % заданий части А. Оценка 3 «удовлетворительно может быть поставлена, если обучающийся выполнил менее 60 % заданий части А любые два задания частей Б и В.

Оценка «2» - выполнено менее 75 % заданий части А. Оценка 2 «неудовлетворительно

6. Зачетная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.09 Физическая культура

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер «Физическая культура».

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Огарков Андрей Александрович, руководитель физического воспитания

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

31	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни
32	основы здорового образа жизни;

Обучающийся должен уметь:

У 1	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

Формируемые ОК:

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Формируемые ПК:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются: 5-7 семестр зачет, 8 семестр – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У1-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей ОК 08 ПК 1.1	- выполнять упражнения - владеет техникой спортивных игр по одному из избранных видов - владеет элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании - определить уровень собственного здоровья по тестам - составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики - составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления - применять на практике приемы массажа и

	самомассажа - повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка) - владеет системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений - определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями - выполнять сгибание и выпрямление рук в упоре лежа - выполнять подтягивание на перекладине - выполнять поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены - выполняет прыжки в длину с места - бег на заданную дистанцию - плавание на заданную дистанцию
Знать:	
31 - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни 32 основы здорового образа жизни;	- технику безопасности на занятиях (по видам спорта) - технику спортивных игр по одному из избранных видов - знает состояние своего здоровья, умеет составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности - комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики - комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления - приемы массажа и самомассажа - систему дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений - индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями - основные принципы, методы и факторы регуляции индивидуальной нагрузки при выполнении физических упражнений

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных нормативов	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	3 семестр – дифференцированный зачет.
Раздел 2. Легкая атлетика	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных нормативов	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	
Раздел 3. Волейбол	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных		

		нормативов		
Раздел 4. Баскетбол	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных нормативов		
Раздел 5. Гимнастика	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных нормативов	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных нормативов		
Раздел 7. Профессионально -прикладная физическая подготовка	У1, 31-2 ОК 08 ПК 1.1	устный опрос, тестовые задания, практическая работа, выполнение		

(ППФП)		технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта, выполнение контрольных нормативов		

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

4. Оценка результатов выполнения технических приемов и двигательных действия базовых видов спорта на учебно-тренировочных занятиях, в том числе в игровой и соревновательной деятельности. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - приемы/действия выполнены технически правильно в полном объеме; учтены все требования; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены запланированные результаты.

Оценка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - работа не выполнена, поставленная цель не достигнута.

5. Оценка выполнения контрольных нормативов. Критерии оценивания.

6. Оценка «Зачтено» соответствует оценкам в баллах 3 «удовлетворительно», 4 «хорошо», 5 «отлично». Оценка «Не зачтено» соответствует оценке в баллах 2 «неудовлетворительно».

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися нормативов.

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координацион ные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно- силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше 1500	1300– 1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050– 1200	900 и ниже
			17		1300– 1400	1100	1300	1050– 1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание на высокой перекладине из виса, кол- во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
Силовой тест - подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
Координационный тест - челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1.Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
3.Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4.Прыжки в длину с места (см)	190	175	160

5.Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6.Силовой тест - подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7.Координационный тест - челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8.Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9.Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт (3 семестр)

1. Форма проведения: выполнение практических заданий.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: спортивный зал, спортивный инвентарь.

Технические средства обучения: нет.

Информационные источники:

- Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

- Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

- Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.

- Сайганова Е.Г. Физическая культура. Самостоятельная работа: учебное пособие. Бакалавриат / Е.Г. Сайганова, В.А. Дудов. – М., 2017

3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

3.1. Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1. Общая физическая подготовка

Тема 2. Лёгкая атлетика

Тема 3. Спортивные игры

Тема 4. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)

Тема 5. Лыжная подготовка

Тема 6. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

3.2. Перечень нормативов, выносимых на зачёт:

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)
1	Скоростные	Бег 30 м, с
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с
3	Скоростно-силовые	Пряжки в длину с места, см
4	Выносливость	6-минутный бег, м
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см
6	Силовые	Подтягивание на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа

Оценка уровня физической подготовленности юношей основной медицинской группы

№ п/п	Тесты
1	Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)
2	Прыжок в длину с места (см)
3	Силовой тест - подтягивание на высокой перекладине (количество раз)
4	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)

5	Координационный тест - челночный бег 3×10 м (с)
6	Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)

Оценка уровня физической подготовленности девушек основной медицинской группы

№ п/п	Тесты
1	Прыжки в длину с места (см)
2	Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)
3	Силовой тест - подтягивание на низкой перекладине (количество раз)
4	Координационный тест - челночный бег 3×10 м (с)
5	Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)
6	Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)

3. Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У1-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей ОК08 ПК 1.1	- выполнять упражнения - владеет техникой спортивных игр по одному из избранных видов - владеет элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании - определить уровень собственного здоровья по тестам - составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики - составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления - применять на практике приемы массажа и самомассажа - повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка) -владеет системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения

	работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений - определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями - выполнять сгибание и выпрямление рук в упоре лежа - выполнять подтягивание на перекладине - выполнять поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены - выполняет прыжки в длину с места - бег на заданную дистанцию - плавание на заданную дистанцию
Знать:	
31 - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни 32 основы здорового образа жизни;	- технику безопасности на занятиях (по видам спорта) - технику спортивных игр по одному из избранных видов - знает состояние своего здоровья, умеет составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности - комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики - комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления -приемы массажа и самомассажа - систему дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений - индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями - основные принципы, методы и факторы регуляции индивидуальной нагрузки при выполнении физических упражнений

Критерии оценки ответов

4.1. Оценка «Зачтено» соответствует оценкам в баллах 3 «удовлетворительно», 4 «хорошо», 5 «отлично»: приемы/действия выполнены технически правильно в полном объеме; учтены все требования; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены запланированные результаты. Допускаются два-три недочета; одна негрубая ошибка и один-два недочета.

Оценка «Зачтено» соответствует оценке в баллах 2 «неудовлетворительно» - работа не

выполнена, поставленная цель не достигнута.

4.2. Оценка выполнения контрольных нормативов. Критерии оценивания даны в данном КОС в Разделе 3 «Оценка освоения учебной дисциплины». Оценка «Зачтено» соответствует оценкам в баллах 3 «удовлетворительно», 4 «хорошо», 5 «отлично». Оценка «Не зачтено» соответствует оценке в баллах 2 «неудовлетворительно».

5.Зачетная ведомость.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 Детское, школьное и диетическое питание

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание.

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель: Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

31	- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
32	- методы организации производства детского, школьного и диетического питания;
33	- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;
34	- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;
35	- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
36	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
37	- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;
38	- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
39	- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.

Обучающийся должен уметь:

У1	- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;
У2	- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.

Обучающийся должен иметь практический опыт: решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Формируемые ОК:

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.

Формируемые ПК:

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 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 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 5.2. 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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие	Показатели оценки результата

компетенции	
Умения:	
У.1 органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания; У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания. ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.4; ПК 3.1-3.3; ПК 4.2-4.5; ПК 5.2-5.3. ОК.1- 2	Демонстрирует умения: - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов и интерпретации полученных результатов правильно и точно в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН.
Знания:	
- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - методы организации производства детского, школьного и диетического питания; - основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания. ОК.1- 2.	Демонстрирует знания: - знание, объяснение норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - перечисление основных видов диет с характеристикой их пищевой и энергетической ценности; - знание, понимание задач и принципов построения лечебного и лечебно – профилактического питания; - знание методики составления рационов питания по пищевой и энергетической ценности.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля				
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля	
Раздел 1. Организация производства детского и школьного питания			Дифференцированный зачёт 5 семестр		
Тема 1.1 Состояние и перспективы развития детского питания в России	З: 1-9; У: 1-2; ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Устный опрос, подготовить сообщение			З: 1-9; У: 1-2; ПК 1.1 ОК.1- 2.
Тема 1.2 Методики организации детского питания	З: 1-9; У: 1-2; ОК 01-03, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Подготовить презентацию			
Тема 1.3 Технология приготовления блюд детского питания	З: 1-9; У: 1-2; ОК 01-03, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Тестирование, лабораторная работа №1-6			
Раздел 2. Основы диетического питания					
Тема 2.1 Характеристика диет	З: 1-9; У: 1-2; ОК 01-04, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Устный опрос, подготовить сообщение	З: 1-9; У: 1-2; ПК 1.1 ОК.1- 2.		
Тема 2.2 Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	З: 1-9; У: 1-2; ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Тестирование, лабораторная работа №7-9			

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Куткина М.Н., Линич Е.П., Организация питания детей и подростков. / Учебник для вузов, Лань. – 2021. – 320 с.
2. Волкова В.А., Козлова М.С. Организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания / Учебное пособие, Кемерово, КемТИПП, 2003. – 56 с.
3. Ситнова А.В. Детское питание: одна еда для всей семьи. – М. – АСТ. – 2022. – 224 с.
4. Мурченко Н.А. "Организация питания в ДОО в соответствии с новым СанПиН 2.4.1.3049-13 (+CD). ФГОС ДО" Подробнее: <https://www.labyrinth.ru/books/496035/>
5. Лапкин М.М. Пешкова Г.П. Основы рационального питания. – ГЭОТАР-Медиа, 2022. – 320 с.
6. Рождественская Л.Н., Дриля А.А. Основы здорового питания. – НГТУ, 2022. – 301 с.
7. Елисеев Ю. Полный справочник диетолога. – Эксмо. – 2007. – 544 с.
8. Плотникова Т.В. Организация детского питания/ Т.В. Плотникова. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 335 с.
9. Плотникова Т.В. Рецептура блюд для детских учреждений / Т.В. Плотникова. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 301 с.
10. Рубина Е.М. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия» 2018.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1. Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Состояние и перспективы развития детского питания в России

Методики организации детского питания

Технология приготовления блюд детского питания

Характеристика диет

Приготовление блюд для диетического и лечебного питания

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата
Обучающийся должен уметь	

- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания; - принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.	- составлять рационы питания для различных категорий потребителей; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов и интерпретации полученных результатов правильно и точно в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН.
Обучающийся должен знать	
- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - методы организации производства детского, школьного и диетического питания; - основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.	- знание, объяснение норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - перечисление основных видов диет с характеристикой их пищевой и энергетической ценности; - знание, понимание задач и принципов построения лечебного и лечебно – профилактического питания; - знание методики составления рационов питания по пищевой и энергетической ценности.

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту:

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

1. Рекомендуемый режим питания детей:

а) 2-х разовый;

- б) 5-ти разовый;
 - в) 4-х разовый;
 - г) 6-ти разовый.
2. Физиологическое и умственное развитие детей обеспечивает:
- а) повышенное потребление жиров;
 - б) полноценное сбалансированное питание;
 - в) потребление углеводов до 500 г. в сутки;
 - г) исключение соли из рациона питания.
3. Калорийность завтрака составляет:
- а) 50% суточного рациона;
 - б) 10% суточного рациона;
 - в) 5% суточного рациона;
 - г) 25% суточного рациона.
4. Калорийность обеда составляет:
- а) 10 - 20% суточного рациона;
 - б) 35 - 40% суточного рациона;
 - в) 50 - 60% суточного рациона;
 - г) 25 - 30% суточного рациона.
5. Калорийность ужина составляет:
- а) 25% суточного рациона;
 - б) 15% суточного рациона;
 - в) 30% суточного рациона;
 - г) 10% суточного рациона.
6. Калорийность полдника составляет:
- а) 5 - 10% суточного рациона;
 - б) 25 - 30% суточного рациона;
 - в) 20 - 25% суточного рациона;
 - г) 10 - 15% суточного рациона.
7. При составлении рациона питания учитывают:
- а) рекомендуемый суточный набор продуктов;
 - б) рекомендуемое количество воды;
 - в) рекомендуемое количество кофе;
 - г) рекомендуемое количество аспартама.
8. С целью обеспечения разнообразия блюд в рационе питания рекомендуют разрабатывать:
- а) диеты;
 - б) разгрузочные дни;
 - в) перспективные меню;
 - г) накопительные ведомости.
9. Перспективные меню составляются на:
- а) год;
 - б) 4 – 6 месяцев;
 - в) 10 – 14 дней;
 - д) 2 - 3 месяца.
10. Рациональное питание детей предусматривает следующее соотношение белков, жиров, углеводов:

- а) 2:3:5;
- б) 3:2:4;
- в) 4:3:1;
- г) 1:1:4.

11. Фактический суточный расход продуктов фиксируется в:
 - а) бракеражном журнале;
 - б) накопительной ведомости;
 - в) плане – меню;
 - г) технико-технологической карте.
12. В питании детей белки животного происхождения должны составлять:
 - а) 15 – 20% от общего количества белка;
 - б) 50 - 60% от общего количества белка;
 - в) 20 - 30% от общего количества белка;
 - г) 35 - 40% от общего количества белка.
13. В детском питании не рекомендуют использовать жиры:
 - а) растительные;
 - б) тугоплавкие;
 - в) топленое сливочное масло;
 - г) сливочное масло.
14. Для учащихся общеобразовательных учреждений должно быть обязательным:
 - а) трёхразовое горячее питание;
 - б) четырёхразовое горячее питание;
 - в) одноразовое горячее питание;
 - г) не должно предоставляться в школе.
15. Учащиеся группы продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы:
 - а) 2-х разовым горячим питанием;
 - б) одноразовым горячим питанием;
 - в) не обеспечиваются горячим питанием;
 - г) 4-х разовым горячим питанием.
16. Завтрак для учеников 1 – 5 классов предоставляется после:
 - а) первого урока;
 - б) окончания занятий;
 - в) второго урока;
 - г) третьего урока.
17. Завтрак для учеников 6 - 11 классов предоставляется после:
 - а) второго урока;
 - б) первого урока;
 - в) окончания занятий;
 - г) третьего урока;
18. Наиболее распространённая форма обслуживания в школьных столовых – это:
 - а) обслуживание официантами;
 - б) самообслуживание с предварительным накрытием столов;
 - в) «шведский стол»;
 - г) кейтеринговое обслуживание.
19. Концепция развития школьного питания базируется на создании:
 - а) комбинатов школьного питания;

- б) кафе с самообслуживанием;
 - в) буфетов;
 - г) предприятий быстрого обслуживания.
20. Рекомендуемое питание для детей с хроническими заболеваниями:
- а) лечебное;
 - б) диетическое;
 - в) разгрузочное;
 - г) функциональное.
21. Рекомендуемый режим диетического питания:
- а) 1 - 2 разовое;
 - б) 2 - 3 разовое;
 - в) 3 - 4 разовое;
 - г) 5 - 6 разовое.
22. Основой диетического питания является:
- а) голодание;
 - б) научно-обоснованные физиологические нормы потребления пищевых веществ;
 - в) исключение из рациона белка;
 - г) компенсация пищевых веществ.
23. Общий принцип диетического питания, который необходимо учитывать при составлении диет:
- а) разгрузочные дни;
 - б) исключение из рациона продуктов, содержащих крахмал;
 - в) учёт физиологических и биохимических законов, определяющих усвоение пищи при определённых заболеваниях;
 - г) исключение жидкости из рациона.
24. Общее воздействие пищи на желудочно-кишечный тракт регулируется принципом:
- а) установление 2-х разового питания;
 - б) щажения;
 - в) индивидуализация питания;
 - г) сбалансированность питания.
25. Щажение – это:
- а) исключение соли в питании;
 - б) дополнительное введение в пищевой рацион витамина С;
 - в) ограничение химических, механических и температурных раздражителей;
 - г) повышенное потребление жидкости.
26. Диета № 1 рекомендуется при:
- а) заболеваниях печени;
 - б) ожирении;
 - в) заболеваниях желудочно-кишечного тракта;
 - г) сахарном диабете.
27. Диета № 5 рекомендуется при заболеваниях:
- а) сердечно-сосудистых;
 - б) печени, желчно-выводящих путей;
 - в) ожирении;

- г) сахарном диабете.
- 28. Диета № 7 рекомендуется при заболеваниях:
 - а) ожирении;
 - б) сердечно-сосудистых;
 - в) почек;
 - г) желудочно-кишечных.
- 29. Диета № 8 рекомендуется при заболеваниях:
 - а) ожирении;
 - б) сахарном диабете;
 - в) запорах;
 - г) печени.
- 30. Диета № 9 рекомендуется при:
 - а) атеросклерозе;
 - б) нефрите;
 - в) сахарном диабете;
 - г) заболеваниях печени.
- 31. Диета № 10 рекомендуется при заболеваниях:
 - а) туберкулезе;
 - б) инфекционных заболеваниях;
 - в) подагре;
 - г) сердечно-сосудистых.
- 32. Диета № 2 рекомендуется при:
 - а) анемии;
 - б) хронических гастритах и энтероколитах;
 - в) мочекаменной болезни;
 - г) хроническом нефрите.
- 33. В диетическом питании не рекомендуется виды тепловой обработки:
 - а) варка;
 - б) припускание;
 - в) на пару;
 - г) жарка основным способом, жарка во фритюре.
- 34. Цель назначения диеты № 1:
 - а) химическое щажение печени;
 - б) щажение функции почек;
 - в) восстановление кислой реакции мочи;
 - г) умеренное термическое, механическое и химическое щажение желудочно-кишечного тракта.
- 35. Цель назначения диеты № 5:
 - а) нормализация функции поджелудочной железы;
 - б) химическое щажение печени в условиях полноценного питания;
 - в) улучшение функции сердечно-сосудистой системы;
 - г) повышение сопротивляемости организма инфекционным заболеваниям.
- 36. Цель назначения диеты № 7:
 - а) умеренное щажение функции почек, уменьшение отеков;
 - б) улучшение кровообращения;
 - в) воздействие на обмен веществ;

- г) нормализация функции поджелудочной железы.
- 37. Цель назначения диеты № 9
 - а) улучшения выведения из организма продуктов обмена веществ;
 - б) нормализация углеводного обмена и предупреждение нарушения жирового обмена;
 - в) замедление процесса развития атеросклероза;
 - г) улучшения нарушенного кровообращения.
- 38. Цель назначения диеты № 8
 - а) нормализация функции поджелудочной железы;
 - б) нормализация двигательной функции кишечно-желудочного тракта;
 - в) умеренное щажение функции почек;
 - г) воздействие на обмен веществ для устранения избыточных отложений жира.
- 39. Цель назначения диеты № 10
 - а) улучшения функции сердечно-сосудистой системы и кровообращения;
 - б) щажение функции почек;
 - в) щажение функции печени;
 - г) щажение функции желудочно-кишечного тракта.
- 40. Мипро-ВИТ – это:
 - а) комплекс витаминов;
 - б) пищевая добавка с широким спектром оздоровительных свойств;
 - в) сахарозаменитель;
 - г) солезаменитель.
- 41. Лечебно-профилактическое питание применяется в целях:
 - а) снижения массы тела;
 - б) выведения жидкости из организма;
 - в) обогащения организма минеральными веществами;
 - г) профилактики профессиональных заболеваний у рабочих с особо вредными условиями работы.
- 42. Лечебно-профилактическое питание предусматривает:
 - а) 5 рационов;
 - б) 3 рациона;
 - в) 7 рационов;
 - г) 4 рациона.
- 43. Рекомендуемая норма витамина С в ЛПП:
 - а) 75 мг в сутки;
 - б) 90 мг в сутки;
 - в) 150 мг в сутки;
 - г) 120 мг в сутки.
- 44. При работах с радиоактивными элементами рекомендуют рацион:
 - а) № 5;
 - б) № 1;
 - в) № 4^б;
 - г) № 3.
- 45. При работах с соединениями фтора, хлора, при производстве удобрений рекомендуют рацион:

- а) № 1;
 - б) № 2;
 - в) № 3;
 - г) № 2а.
46. Для работников, подвергающихся воздействию хрома и хромосодержащих соединений, предназначен рацион:
- а) № 4^б;
 - б) № 5;
 - в) № 2а;
 - г) № 4.
47. При работах с неорганическими соединениями свинца показан рацион:
- а) № 3;
 - б) № 4;
 - в) № 1;
 - г) № 2;
48. Для профилактики интоксикации при производстве фосфорной кислоты, солей ртути, рекомендуется рацион:
- а) № 5;
 - б) № 4^б;
 - в) № 4;
 - г) № 3.
49. При производстве лаков, красителей, растворителей назначают рацион:
- а) № 3;
 - б) № 2а;
 - в) № 4;
 - г) № 4^б;
50. Для работников, работающих в условиях воздействия ртути, двуокиси марганца, сероуглерода назначается рацион:
- а) № 5;
 - б) № 4^б;
 - в) № 3;
 - г) № 2а;
51. Лечебно-профилактические рационы выдаются:
- а) перед началом работы;
 - б) после окончания работы;
 - в) в обеденный перерыв;
 - г) на дом.
52. Число мест для диетпитания при промышленных предприятиях в среднем составляет:
- а) 5% от общего количества мест в предприятии общественного питания (П.О.П.);
 - б) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
 - в) 20% от общего количества мест в П.О.П.;
 - г) 10% от общего количества мест в П.О.П.
53. Число мест для диетпитания при учебных заведениях в среднем составляет:
- а) 15% от общего количества мест в П.О.П.;

- б) 5% от общего количества мест в П.О.П.;
 - в) 10% от общего количества мест в П.О.П.;
 - г) 20% от общего количества мест в П.О.П.
54. Путёвки на получение диетического питания выдают:
- а) директор предприятия или учреждения;
 - б) профсоюзные организации;
 - в) диетсестра или диетврач;
 - г) менеджер по продажам.
55. Обязательным рационом в организации питания школьников является:
- а) обед;
 - б) завтрак;
 - в) ужин;
 - г) полдник.
56. Для детей, страдающих избыточной массой тела, рекомендуется режим питания:
- а) 1 – 2 раза в сутки;
 - б) 2 – 3 раза в сутки;
 - в) 3 – 4 раза в сутки;
 - г) 5 - 6 раз в сутки.
57. Количество белка для детей, занимающихся спортом рекомендуется следующее:
- а) 2 г. на 1 кг массы тела;
 - б) 5 г. на 1 кг массы тела;
 - в) 2,5 г. на 1 кг массы тела;
 - г) 4 г. на 1 кг массы тела.
58. Последний приём пищи рекомендуется:
- а) не позднее, чем за 4 часа до сна;
 - б) не позднее, чем за 0,5 часа до сна;
 - в) не позднее, чем за 2 часа до сна;
 - г) перед сном.
59. Централизованное производство продукции школьного питания предусматривает развитие:
- а) кафе и ресторанов;
 - б) предприятий быстрого обслуживания;
 - в) комбинатов и базовых столовых;
 - г) магазинов самообслуживания.
60. Приём лечебно-профилактического рациона производится:
- а) на рабочем месте;
 - б) в диетической столовой (отделении);
 - в) в домашних условиях;
 - г) в отделе «Кулинария».

4. Эталон ответов

№		№	
1	в	31	г

2	б	32	б
3	г	33	г
4	б	34	г
5	а	35	а
6	г	36	а
7	а	37	б
8	в	38	г
9	в	39	а
10	г	40	б
11	в	41	г
12	б	42	а
13	б	43	б
14	в	44	в
15	а	45	б
16	в	46	в
17	г	47	а
18	б	48	в
19	а	49	а
20	а	50	б
21	г	51	а
22	б	52	в
23	в	53	г
24	б	54	в
25	в	55	б
26	в	56	г
27	б	57	а
28	в	58	в
29	а	59	в
30	в	60	б

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.

Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продемонстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Зачётная ведомость

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП.11 Кухни народов мира

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочее программы учебной ОП.11 Кухни народов мира

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024г.

Председатель Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
 - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 Кухни народов мира обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции.

Обучающийся должен знать:

31	- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
32	- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
33	- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
34	- правила проведения бракеража;
35	- правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;
36	- температурный режим хранения;
3 7	- требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;
3 8	- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Обучающийся должен уметь:

У.1	- проверять органолептическим способом качество продуктов;
У.2	- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;
У.3	- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;
У.4	-оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь
У. 5	- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

Формируемые ОК:

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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Формируемые ПК:

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 2.2. 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 3.2. 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 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.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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 и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 - проверять органолептическим способом качество продуктов;	проверяет органолептическим способом качество продуктов;

ОК 01-04 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8	
У.2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; У.5 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. ОК 01-04 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; выбирает способы хранения с соблюдением температурного режима.
У.3 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; У.4 - оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь ОК 01-04 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5	использует различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; оценивает качество блюд национальной и зарубежной кухонь
Знать:	
31 - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; 32 - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; 33 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; 34 - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; 35 - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; 36 - температурный режим хранения; 37 - требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; 38 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	- основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; - температурный режим хранения; - требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1.1. Религиозная история питания	ПК 1.2-1.4 ПК 2.1-2.8, ОК 01-02, У 1-4 З 1-8	Устный опрос, практическая работа	У: 1,2,3 З: 1,2 ОК: 1 ПК: 1.2	Дифференцированный зачёт
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-03,	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 1,4 З: 1,3,4 ОК: 1-3 ПК: 1.2	
Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8, ОК 01-04,	Устный опрос, практическая работа	У: 4 З: 6 ОК: 2 ПК: 1.2	
Тема 1.4. Европейская кухня	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-04,	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 4, З: 1-6 ОК: 1	
Тема 1.5. Скандинавская кухня	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-04,	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 2.2	
Тема 1.6. Прибалтийская кухня	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-04,	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У: 1-4 З: 1-8 ОК: 2 ПК: 2.2	
Тема 1.7 Кухни народов Кавказа	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-02,	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.2	

Тема 1.8 Кухни народов Средней Азии	ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-04,	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1 ПК: 1.2	
Тема 1.9 Восточная кухня	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-04,	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-8 ОК: 1	
Тема 1.10 Приморский мёд	ПК 5.2-5.5 ОК 01-04,	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 90 % заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: в форме тестирования

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 10.09.2023).

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208> (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. (Среднее профессиональное образование).

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1. Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1.1. Религиозная история питания

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран

Тема 1.4. Европейская кухня

Тема 1.5. Скандинавская кухня

Тема 1.6. Прибалтийская кухня

Тема 1.7 Кухни народов Кавказа

Тема 1.8 Кухни народов Средней Азии

Тема 1.9 Восточная кухня

Тема 1.10 Приморский мёд.

2. Задания

2.1 Тест

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата

Уметь:	
У.1 - проверять органолептическим способом качество продуктов; ОК 01-04 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8	проверяет органолептическим способом качество продуктов;
У.2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; У.5 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. ОК 01-04 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; выбирает способы хранения с соблюдением температурного режима.
У.3 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; У.4 - оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь ОК 01-04 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5	использует различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; оценивает качество блюд национальной и зарубежной кухонь
Знать:	
31 - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; 32 - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; 33 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; 34 - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; 35 - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; 36 - температурный режим хранения; 37 - требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; 38 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	- основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; - температурный режим хранения; - требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту:

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

Инструкция:	Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 30 вопросов В тесте имеются задания на определение, на выбор правильного ответа.

Критерии оценок: Каждый правильный ответ теста оценивается в 1 балл.

Максимум – 30 баллов

«отлично» - 28 - 30 баллов

«хорошо»- 22 – 27 баллов

«удовлетворительно» - 15 - 21 баллов

«неудовлетворительно»- менее 15

баллов

1 вариант

1. Самая популярная приправа во Франции:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) букет «Гарни»

2. Что является обязательной составной частью японского блюда «Роллы»?

- а) рыба
- б) грибы
- в) соя
- г) рис

3. Любимый горячий напиток китайцев:

- а) кофе
- б) чай черный
- в) чай зеленый

4. Какое блюдо является изобретением англичан?

- а) тефтели
- б) ростбиф
- в) стейк
- г) кнели куриные

5. Основной компонент бигоса:

- а) капуста
- б) мясо
- в) грибы
- г) помидоры

6. Что такое чорба?

- а) напиток из ягод
- б) фаршированная тыква
- в) суп
- г) закуска из творога

7. Какой продукт присутствует в ежедневной трапезе французов?

- а) рыба
- б) фасоль
- в) йогурт
- г) сыр

8. Любимый овощной суп во Франции:

- а) из спаржи
- б) луковый
- в) огуречный

9. Какие изделия из теста можно фаршировать?

- а) равиоли
- б) ньёки
- в) канеллонни
- г) клецки

10. Основной продукт в ризотто:

- а) макароны
- б) рис
- в) фасоль

11. В какой кухне готовят суп «Буйабес»?

- а) итальянской
- б) испанской
- в) французской
- г) немецкой

12. Как называются холодные закуски в испанской кухне, приготавливаемые с различными бутербродными массами:

- а) брускетта
- б) бургеры
- в) тапас
- г) канапе

13. Гуляш – это блюдо.....

- а) английской кухни
- б) венгерской кухни
- в) болгарской кухни
- г) австрийской кухни

14. Консоме - это блюдо

- а) английской кухни
- б) венгерской кухни
- в) болгарской кухни
- г) французской кухни

15. Рождественское блюдо американской кухни – это

- а) жареный поросенок
- б) жареная индейка
- в) гусь с яблоками

Запишите правильный ответ.

16. Самый широко используемый жир в украинской кухне? _____

17. Как называется польское блюдо из квашеной или свежей капусты, с рыбой или мясом?

18. Использование в пищу, каких изделий является особенностью национальной немецкой кухни?

19. Основной продукт прибалтийской кухни

20. Как называется в Италии тертый сыр - спутник многих первых блюд?

21. Во Франции из печени, какой птицы готовится «Фуа-гра»?

22. Любимая выпечка французов – _____

23. Как называется соево-бобовая приправа в японской кухне, внешне напоминающая творог? _____

24. Национальный армянский хлеб? _____

25. Каша из кукурузной крупы - это _____

26. Основной продукт в ризотто – это _____

27. Популярный острый суп грузинской кухни _____

28. Паста – это блюдо _____ кухни

29. Хачапури – это национальное блюдо _____ кухни

30. Холодный напиток в русской кухне, приготовленный из ржанных сухарей, сахара, воды и дрожжей _____

2 вариант

1. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне, на свежем воздухе?

- а) тандур
- б) барбекю
- в) карри

2. Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне?

- а) рисовой
- б) пшеничной
- в) гречневой
- г) кукурузной

3. Самая популярная приправа в Индии:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) букет «Гарни»

4. Люля - кебаб это блюдо.....

- а) латвийской кухни
- б) азербайджанской кухни
- в) русской кухни

5. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?

- а) китайской
- б) японской
- в) корейской
- г) тайской

6. Какие добавки китайцы добавляют в чай?

- а) корицу
- б) сахар
- в) никаких

7. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?

- а) рыба
- б) грибы
- в) соя

г) рис

8. Из чего готовят тофу?

а) сои

б) нута

в) чечевицы

г) гороха

9. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?

а) пудинг сухарный

б) рогалики с джемом

в) поридж

г) манная каша

10. Любимый горячий напиток англичан:

а) шоколад

б) кофе

в) чай с молоком

г) чай с лимоном

11. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?

а) суп буйабес

б) суп панадель

в) паэлья

12. Любимое блюдо немцев:

а) свиные ножки с квашеной капустой

б) бифштекс

в) кнедлики из печени

12. Кто изобрел бигос?

а) чехи

б) поляки

в) румыны

г) немцы

13. К каким блюдам относятся мусаки?

а) тушеным

б) запеченым

в) жареным

г) вареным

14. Любимый овощ венгров:

а) огурцы

б) помидоры

в) картофель

г) перец

15. Любимый овощной суп во Франции:

а) из спаржи

б) луковый

в) из помидоров

Запишите правильный ответ.

16. Старинное русское холодное первое блюдо, которое готовится с листьями свеклы и другой зеленью

17. Что являлось основным овощем в русской кухне до появления картофеля?

18. Напиток наподобие кваса, но содержащий сок различных ягод в русской кухне

19. Перечислите самое распространенное сладкое мучное блюдо татарской кухни

20. Самый популярный десерт в Германии

21. Популярное мучное изделие итальянской кухни

22. Популярное пирожное с кофе итальянской кухни?

23. Стадия поварского приготовления во Франции, когда для придания вкуса и для торжественного кулинарно-декоративного эффекта блюдо, поданное на стол, обливают коньяком и поджигают, называется -

24. Какое мясо в Арабской кухне исключено из питания?

25. Лагман (узб. кухня) – это

26. Какой основной продукт блюда «хачапури»?

27. Наиболее известная приправа индийской кухни –

28. Какое мясо является основным компонентом салата столичного в русской кухне?

29. Древний языческий русский праздник - одна из сохранившихся до наших дней традиций, связанных с блинами

30. Как белорусы называют традиционные картофельные блины?

Эталон ответов**1 вариант**

№	1 вариант	2 вариант
1	Г	Б
2	В	Г
3	В	А
4	Б	Б
5	А	Б
6	В	В
7	Г	Г
8	Б	А
9	В, А	В
10	Б	В
11	В	В
12	В	А
13	Б	Б
14	Г	Г
15	Б	Б
16	САЛО	БОТВИНЯ
17	БИГОС	РЕПА
18	КОЛБАС, СОСИСОК	МОРС
19	РЫБА	ЧАК – ЧАК
20	ПАРМЕЗАН	ШТРУДЕЛЬ
21	ГУСЯ, УТКИ	ПИЦЦА
22	КРУАССАНЫ	ТИРАМИССУ
23	ТОФУ	ФЛАМБИРОВАНИЕ
24	ЛАВАШ	СВИНИНА
25	МАМАЛЫГА	ЛАПША С МЯСОМ И ОВОЩАМИ В СОУСЕ
26	РИС	СЫР СУЛУГУНИ
27	ХАРЧО	КАРРИ
28	ИТАЛЬЯНСКОЙ	МЯСО КУРИЦЫ, ДИЧИ
29	ГРУЗИНСКОЙ	МАСЛЕННИЦА
30	КВАС	ДРАНИКИ

Критерии оценки ответов обучающихся на тестовое задание

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % заданий (17-20 баллов)

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий (14-16 баллов)

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий (11-13 балла).

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий (2-10 баллов).

5.Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель: Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

Формируемые ОК:

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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 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.

Формой промежуточной аттестации является проверочная работа и дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-10	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	У 1 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Устный опрос, подготовить сообщение	У 1 ОК 1-3 З 1-2 ПК 3.1	Проверочная работа – 3 семестр. Дифференцированный зачёт 4 семестр
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	У 1 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Подготовить презентацию, практическая работа №1-3	У 1 ОК 1-3 З 1-2 ПК 3.1	

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (3 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет для контрольной работы:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата

Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-3	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов

	по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для контрольной работы

1. Выбрать верное. Классификация холодных блюд и закусок.

А) Бутерброды; банкетные закуски; салаты и винегреты; гастрономические товары и консервы; закуски из овощей и грибов; яиц; из рыбы; из мяса и птицы.

Б) Бутерброды; банкетные закуски; салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; блюда из бобовых и круп; яиц; из рыбы; из мяса и птицы.

В) Бутерброды; салаты и винегреты; гастрономические товары и консервы блюда из плавленого сыра; закуски из овощей и грибов; яиц; из рыбы; из мяса и птицы.

2. Выбрать верное. Значение в питании холодных блюд и закусок.

А) Украшают стол

Б) утоляют голод

В) возбуждают аппетит

Г) дополняют пищевую ценность рационов

Д) все перечисленное

3. Допишите пропущенное слово

Особую роль играют холодные блюда в меню....., число которых может достигать 5 - 10 наименований.

4. Рекомендуйте холодные блюда или закуски, которые можно включить в меню ужина в доме отдыха или санатории (не менее 5 вариантов).

5. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Соотнеси.

№	Иновационные технологии		описание
1	Cook&Chill — технология «готовь и охлаждай».	а	технология основана на приготовлении продуктов в специальной вакуумной упаковке при помощи водяной бани (или водяной печи), в которой устанавливается конкретная постоянная температура.

2	Инновационная технология <i>RascoJet (накоджеттинг)</i> .	б	технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд), подача немедленно после готовности на стол. Данная технология является способом реализации продукции в ресторане.
3	Cook&Serve — «готовь и подавай»	в	Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, во избежание потери вкусовых качеств и с целью лучшего сохранения свежести и состава при достижении ими температуры до 65 °С подвергаются шоковому охлаждению ледяным чистым воздухом до температуры 2 ... 4 °С в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Период быстрого охлаждения не должен превышать 1 ч.
4	Приготовление блюд при низких температурах (технология <i>sous vide</i> — <i>су вид</i>).	г	суть технологии заключается в смешивании и гомогенизации свежих незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) с глубоко замороженными пищевыми продуктами (без размораживания).
5	Cook&freeze — «готовь замораживай»	д	Форма организации выездного банкетного обслуживания с доставкой еды на место проведения или приготовления /регенерации блюд в месте обслуживания на мобильном тепловом оборудовании
6	<i>Event catering – кейтеринг мероприятий</i>	е	Технология приготовления п/ф различной степени готовности с последующей глубокой шоковой заморозкой

6. Система ХАССП в общественном питании. Главные принципы ХАССП –

А) отслеживать и предотвращать возможные нарушения и опасности - источники вреда здоровью человека

б) использовать предупреждающие меры на каждом этапе производства пищевых продуктов,

в) исправлять брак и снимать опасную продукцию с реализации, т.е. осознанно управлять безопасностью пищевых продуктов

г) Все ответы верны

7. Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:

А) прохождение медицинского осмотра;

Б) использование для работы чистой санитарной одежды;

В) Обязательное использование перчаток в течении всей смены;

Г) содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта,

Д) все ответы верны

8. В зависимости от ассортимента производимой на предприятии продукции это могут быть такие этапы. Систематизируйте их последовательность, написав буквы без запятых, расположив верно.

А) этап порционирования блюд,

Б) изготовление п/ф-тов (кто работает на сырье),

В) этап изготовление салатов, холодных закусок, горячих блюд: первых, вторых; напитков; мучных кулинарных и кондитерских изделий;

В) приемка сырья,

Г) этап упаковки готовой продукции,

Д) хранение сырья.

9. Виды опасностей. Классификация опасных факторов. Соотнесите опасные факторы

№	факторы		примеры
1	физические опасности	а	токсичные элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды, нитраты, нитриты, остатки ветеринарных препаратов - антибиотики, пищевые добавки (ароматизаторы, красители, разрыхлители, стабилизаторы), остатки моющих дезинфицирующих средств
2	химические опасности	б	дрожжи, плесени-плесневые грибы, вирусы, паразиты, токсины микроорганизмов
3	микробиологические опасности	в	осколки стекла; деревянные щепки, волосы, пластик, камушки, веточки, косточки, металлопримеси; вода; строительные материалы -штукатурка; личные вещи персонала; продукты износа машин и оборудования; бумага, нитки, упаковочные материалы, грызуны, насекомые, птицы

10. Допишите. Кулинарная продукция должна быть приготовлена такими партиями, которые можно **реализовать** в строго определенные санитарными правилами..... При реализации холодные блюда должны иметь температуру°С в летнее время и..... °С — в зимнее.

11. Салаты, винегреты, гастрономические продукты и другие холодные закуски выставляют в порционированном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, салат-барах, которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течение не более чем

А) 3 часов, б) 1 часа, в) 4 часов.

12. Нужно ли перекадывать в чистую тару содержимое банок рыбных консервов после вскрытия?

А) да, б) нет

4. Эталон ответов

1	а	5	1-в, 2-г, 3-б, 4-а, 5-е, 6-д.	9	1-в,2-а,3-б
2	д	6	6-г	10	Сроки, 7 ... 10 , 12 ... 14
3	банкета	7	А,б,г	11	б
4	икра свекольная, из кабачков, из баклажанов, салат из свежих овощей, свекла с сыром и майонезом	8	вдбваг	12	а

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

2. Экзамен (4 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

19. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
ОК 1-3	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.
	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;

	– своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для экзамена

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

Выберете правильный ответ:

1. Вопрос. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают
 - а) с гарниром
 - б) на обед
 - в) в конце приема пищи
2. Вопрос. Холодные закуски готовят в
 - а) холодных цехах
 - б) овощном цехе
 - в) горячем цехе
3. Вопрос. В виде целых рыб оформляют закуски
 - а) рыба фаршированная
 - б) рыба с овощами
 - в) рыба маринованная
4. Вопрос. Лук для икры из кабачков или баклажанов
 - а) тушат
 - б) пассеруют
 - в) запекают
5. Вопрос. Для фаршированных верхнюю часть помидоров
 - а) бланшируют
 - б) срезают
 - в) надрезают
6. Вопрос. Курицу фаршированную галантин подают
 - а) нарезанными на кусочки
 - б) целой тушкой птицы
 - в) полу тушкой птицы
7. Вопрос. В летнее время запрещено готовить
 - а) канапе
 - б) жульен
 - в) заливное
8. Вопрос. Основное назначение холодных блюд и закусок
 - а) источник белка
 - б) пополнять организм жидкостью
 - в) возбуждение аппетита
9. Вопрос. Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой
 - а) охлаждают
 - б) промывают
 - в) замораживают
10. Вопрос. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре
 - а) 0 ... 5 °С
 - б) 10 ...12 °С
 - в) 20 ...25 °С
11. Вопрос. Продукция холодного цеха

- а) подвергается повторной тепловой обработке
 - б) не подвергается повторной тепловой обработке
 - в) обязательно замораживается
12. Вопрос. Механическое оборудование в холодных цехах используют для
- а) нарезки сырых и вареных овощей
 - б) тепловой обработки
 - в) бланширования
13. Вопрос. В холодном цехе блюда и закуски
- а) оформляют
 - б) замораживают
 - в) промывают
14. Вопрос. Хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо в холодильнике при температуре не более
- а) 3 °С
 - б) 20 °С
 - в) 8 °С
15. Вопрос. Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется
- а) ОВ – овощи вареные
 - б) ОВ – отварные вешенки
 - в) ОВ – отборный виноград
16. Вопрос. Для порционирования холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо использовать
- а) печи
 - б) весы
 - в) моечные ванны
17. Вопрос. Для выкладки и реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведский стол» используют
- а) морозильные лари
 - б) холодильники
 - в) мармиты
18. Вопрос. При реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет используют
- а) печи
 - б) морозильные лари
 - в) холодильная витрина (горка)
19. Вопрос Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза
- а) ГОСТ
 - б) ХАССП
 - в) Cook&Serve
20. Вопрос. Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется
- а) фуршет
 - б) банкет

в) коктейль

21. Продемонстрируйте навыки в организации рабочего места, подготовке оборудования и сырья для приготовления холодных блюд с учетом стандартов безопасности и санитарии.

4. Эталон ответов

№	
1	а
2	а
3	а
4	б
5	б
6	б
7	в
8	в
9	а
10	б
11	б
12	а
13	а
14	в
15	а
16	б
17	в
18	в
19	б
20	а

21. Подготовка рабочего места:

Студент должен аккуратно подготовить рабочее место на кухне, убедившись в его чистоте и порядке.

Необходимо разместить все необходимые инструменты и оборудование так, чтобы они были легко доступны во время приготовления.

Подготовка оборудования:

Студент должен проверить работоспособность холодильника и настроить его на необходимую температуру хранения продуктов.

Ученик должен осмотреть и подготовить все необходимые кухонные инструменты (ножи, доски, посуда) к использованию.

Подготовка сырья и исходных материалов:

Студент должен проверить качество и срок годности всех ингредиентов.

Необходимо произвести подготовку сырья (мойка, очистка, нарезка) в соответствии с рецептурой или инструкцией.

Порядок выполнения:

Студент получает задание и список необходимых продуктов.

Студенту предоставляется время (например, 20 минут) на подготовку рабочего места, оборудования и сырья.

Преподаватель оценивает выполнение задания, учитывая:

Соблюдение правил безопасности и санитарии.

Эффективность использования времени и ресурсов.

Качество подготовленных ингредиентов.

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Экзаменационная ведомость

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы **МДК 03.02**. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель: Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Формируемые ОК:

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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

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 изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Формой промежуточной аттестации является контрольная работа, экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-4,7	- соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.6 ОК 1-4,7	- выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 1-4,7	– хранит, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Знает правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				Экзамен 7 семестр
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	У 1, 2, 3. 1-3 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Устный опрос, подготовить сообщение	У 1, 2, ОК 1-3 ПК 3.1,	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 1-4 3. 1-5 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Индивидуальный опрос, подготовить презентацию	У 1-4 ОК 1-3 ПК 3.1, 3. 1-5	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	У 1,2,3,4 3. 1-5 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Комбинированный опрос	У 1,2,3,4 ОК 1-3 ПК 3.1, 3. 1-5	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	У 1-4 3. 1-5 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Фронтальный опрос	У 1-4 ОК 1-3 ПК 3.2, 3. 1-5	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искадил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (4 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений начального проф.образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Интернет-источники:

1. Кондитер. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innnenedova.rusedu.net>post/>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление мучных кондитерских изделий». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wwwscience.runetstar.net>
3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет к контрольной работе:

3.1. Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок
Оценка запланированных результатов по МДК

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-3	- соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-3	- выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-3	– хранит, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знать:	–
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
35 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Знает правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Образец КИМ

№ п/п	Вопросы
1.	Выберите из перечисленных в ответах цех для приготовления бутербродов: 1. горячий; 2. кондитерский; 3. холодный; 4. мясной.
2.	Подберите определение вида бутерброда «сложный открытый»: 1. содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов; 2. содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба; 3. когда несколько видов продукта накалывают на шпажку; 4. другой вариант ответа.
3.	Выберите вид тепловой обработки овощей для приготовления закуски «Икра овощная» 1. варка 2. жарка 3. тушение 4. припускание
4.	Выберите из перечисленных в ответах продукты для приготовления мясного салата: 1. мясо отварное; 2. морковь; 3. огурцы; 4. редис; 5. яйца
5.	Выберите из перечисленных в ответах вариант нарезки мясных продуктов, рекомендуемый для приготовления холодных блюд и закусок: 1. вдоль волокон; 2. поперек волокон; 3. разрывается по волокнам; 4. другой вариант ответа.
6.	Дать определение. Рийет это -

	1. метод приготовления мяса, похожий на паштет. Отличается наличием более крупных фрагментов продукта и имеет более грубую, волокнистой консистенцию; 2. салат с морепродуктами; 3. горячее блюдо из овощей; 4. Горячее блюдо из рыбы.
7.	Выберите из перечисленных в ответах способ нарезки картофеля отварного для приготовления салата «Цада»: 1.ломтики 2. кубики мелкие 3. соломка 4. кубики крупные
8.	Выберите из перечисленных в ответах рекомендуемые продукты для приготовления бутербродов на ржаном хлебе 1.колбаса вареная; 2.сельдь пряного посола; 3.сыр Российский; 4. сало копченое
9.	Выберите из перечисленных в ответах операцию, рекомендуемую для подготовки хлеба при приготовлении «Бутербродов канапе»: 1. очищают от корки и нарезают; 2. сразу нарезают на ломтики; 3. очищают от корки, нарезают, пассеруют на сливочном масле; 4. обжаривают, очищают от корки.
10.	Выберите из перечисленных в ответах температуру для отпуска холодных блюд: 1. 10-14°C; 2. 20 °C; 3. 18 °C; 4. 0-6 °C.
11.	Определите срок реализации мяса заливного: 1. 12 часов; 2. 24 часа; 3. 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией.
12.	Определите соус, используемый при отпуске блюда «Рыба заливная» 1. польский; 2. майонез с корнишонами; 3. хрен с уксусом; 4. другой вариант ответа
13.	Укажите посуду для подачи блюда «Ассорти мясное»: 1.салатник; 2.тарелка десертная; 3.овальные или круглые блюда; 4.селёдочница;
14.	Укажите вид тепловой обработки печени для приготовления «Паштетов»: 1.жарка; 2.тушение; 3.запекание 4.пассерование
15.	Определите срок хранения заправленных салатов из вареных овощей и винегретов: 1. 1 час; 2. 2,5 часа; 3. не хранятся; 4. до 6 часов.
16.	Определите срок реализации мяса жареного: 1.48 часов; 2.12 часов;

	3.6 часов; 4.готовят непосредственно перед реализацией.
17.	К гастрономическим товарам относят: 1. Рыба холодного копчения; 2. Сыр; 3. Колбаса; 4. Все ответы верны;
18.	Дать определение. Канапе – это...: 1. Горячий бутерброд с печеночным паштетом; 2. Маленькие фигурные бутерброды красиво оформленные; 3. Французский салат; 4. Небольшие корзиночки овальной формы из пресного слоеного теста.
19.	Определите вещества майонеза, обуславливающие его высокую пищевую ценность: 1. вкусовые добавки; 2. эмульгаторы-молочные продукты; 3. содержание жира 40...67% 4. стабилизаторы.
20.	Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленая»: 1. не более 48 часов; 2. не более 24 часа; 3. не более 2 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией.
21.	Укажите породы рыб для приготовления балычных изделий высокого качества: 1. сельдевых и камбаловых; 2. осетровых и лососевых; 3. окуневых, тресковых и скумбриевых. 4. другой вариант ответа.
22.	Укажите нерыбные морепродукты, относящиеся к ракообразным: 1. кальмары, морской огурец; 2. омары, лангусты, креветки; 3. крабы, морской гребешок, осьминоги; 4. кальмары, креветки.
23.	Укажите продукты, рекомендуемые для приготовления бутербродов на ржаном хлебе: 1.любыми; 2.слабовыраженного вкуса; 3.не жирными; 4.жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом.
24.	Выберите из перечисленных закусок не относящуюся к холодным закускам: 1. студень говяжий; 2. жульен из курицы; 3. паштет из печени; 4. рыба под маринадом
25.	Укажите последовательность обработки грибов маринованных: 1. отделяют от маринада, крупные нарезают 2. очищают, нарезают, проваривают; 3. перебирают, сортируют, варят, бланшируют; 4. проваривают в соленой воде;
26.	Укажите допустимый временной интервал хранения нарезанных продуктов для приготовления бутербродов: 1. за 30...40 мин; 2. за 1,5 часа; 3. непосредственно перед использованием; 4. за 3 часа.
27.	Укажите классификацию открытых бутербродов 1. простые 2. сложные 3. канапе

	4. «столичные»												
28.	Оптимальная температура в овощном и холодном цехах: 1. 12-15 ⁰ С; 2. 16-18 ⁰ С; 3. 20-22 ⁰ С; 4. 22-28 ⁰ С												
29.	Укажите железирующий компонент для приготовления студней и заливных 1. Пектин; 2. Агар-агар; 3. Желатин; 4. Крахмал.												
30.	Установите соответствие между видами соусов: <table><tr><td>№</td><td>Вид соуса</td><td>Основные входящие ингредиенты</td></tr><tr><td>1</td><td>«Ткемали»</td><td>А. Растительное масло, желтки яиц, каперсы, корнишоны, зеленый лук, петрушка, эстрагон, соль, перец.</td></tr><tr><td>2</td><td>«Южный»</td><td>Б. сливы, кинза, базилик, чеснок, красный перец</td></tr><tr><td>3</td><td>«Винегрет»</td><td>В. яблочное пюре, томат-паста, соевый соус, сахар, масло растительное, изюм, перец, имбирь, мускатный, гвоздика, кардамон, корица.</td></tr></table>	№	Вид соуса	Основные входящие ингредиенты	1	«Ткемали»	А. Растительное масло, желтки яиц, каперсы, корнишоны, зеленый лук, петрушка, эстрагон, соль, перец.	2	«Южный»	Б. сливы, кинза, базилик, чеснок, красный перец	3	«Винегрет»	В. яблочное пюре, томат-паста, соевый соус, сахар, масло растительное, изюм, перец, имбирь, мускатный, гвоздика, кардамон, корица.
№	Вид соуса	Основные входящие ингредиенты											
1	«Ткемали»	А. Растительное масло, желтки яиц, каперсы, корнишоны, зеленый лук, петрушка, эстрагон, соль, перец.											
2	«Южный»	Б. сливы, кинза, базилик, чеснок, красный перец											
3	«Винегрет»	В. яблочное пюре, томат-паста, соевый соус, сахар, масло растительное, изюм, перец, имбирь, мускатный, гвоздика, кардамон, корица.											

Ситуационная задача № 1

В состав дневного меню школьной столовой включен салат «Летний». При бракераже блюд, проводимый для 1-й смены (которая обедает в 11.00ч) в приготовлении салата выявлено, что овощи потеряли форму, салат «дал сок», внешний вид не аппетитный. Укажите ошибки, допущенные поваром.

Ситуационная задача № 2

Приготовив мясное желе для украшения холодных закусок, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты и способы их устранения.

Расчетная задача 1.

Повару холодного цеха необходимо приготовить 120 порций салата мясного с соусом майонез по 2 колонке Сборника рецептур. Соус майонез промышленного производства отсутствует. Какое количество сырья необходимо для приготовления соуса.

4.Эталон ответа

1	3	11	1	21	2
2	2	12	3	22	2
3	3	13	3	23	4
4	6810	14	1	24	2
5	5	15	4	25	1
6	1	16	1	26	1
7	2	17	4	27	12
8	24	18	2	28	2
9	1	19	3	29	3
10	1	20	2	30	1б,2в,3а

Ситуационная задача 1

Салат «дал сок» и ухудшилась консистенция из-за того, что повар посолил блюдо и оставил так на хранение. В следствие этого свежие овощи выделили сок и потеряли упругость. Солить непосредственно перед подачей или не солить вообще. Возможно, и нарезка была слишком «мелкая». Вкус может ухудшиться из-за несоблюдения товарного соседства при хранении блюда (овощи впитали запах других продуктов, блюд).

Ситуационная задача № 2

Желе плохо застывает из-за несоблюдения нормы закладки желатина или по истечению его срока годности (желирующая способность снижена) или желатин не нагрели, а кипятили длительное время.

Приготовленное желе необходимо вновь нагреть и добавить подготовленный желатин, нагреть почти до кипения, снова охладить и разлить по формам.

Расчетная задача 1.

По первой колонке Сборника рецептов на одну порцию салата требуется 30 гр. Майонеза. Следовательно, на 120 порций требуется 3кг.600 гр.

Смотрим рецептуру соуса майонеза по второй колонке. Нам на 1 кг соуса требуется масла растительного 0,563, следовательно, чтобы узнать на 3, 6 кг мы $0,563 \cdot 3,6 = 2,027$

Яйца (желтки) $0,072 \cdot 3,6 = 0,259$

Горчица столовая $0,025 \cdot 3,6 = 0,09$

Сахар $0,02 \cdot 3,6 = 0,072$

Уксус 9% $0,050 \cdot 3,6 = 0,180$

Мука пшеничная $0,025 \cdot 3,6 = 0,083$

Бульон $0,3 \cdot 3,6 = 1,08$

2. Экзамен (5 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений начального проф.образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Интернет-источники:

4. Кондитер. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innnefedova.rusedu.net/post/>
5. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление мучных кондитерских изделий». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wwwscience.runetstar.net>
6. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-3	- соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; – - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-3	- выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.6 ОК 1-3	– хранит, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знать:	–

3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
35 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Знает правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Примерный КИМ для экзамена

№ п/п	Вопросы
31.	Укажите выход одной порции салата, в граммах: 1. 60, 100, 200 2. 200, 300, 350 3. 100, 150, 200 4. 150, 200, 300
32.	Укажите мясо, рекомендуемое для приготовления холодных блюд и закусок (множественный выбор): 1. свинина 2. говядина 3. телятина 4. козлятина
33.	Выберите из перечисленных посуду для подачи холодных блюд и закусок (множественный выбор): 1. десертная тарелка 2. розетка 3. креманка 4. закусочная тарелка
34.	Выберите из перечисленных в ответах цех для приготовления бутербродов: 5. горячий; 6. кондитерский; 7. холодный; 8. мясной.

	Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба соответствующая требованиям к приготовлению бутербродов: 1. свежий; 2. горячий; 3. жесткий; 4. черствый.
35.	Подберите определение вида бутерброда «многослойный»: 5. содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов; 6. содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба; 7. когда несколько видов продукта накалывают на шпажку; 8. другой вариант ответа.
36.	Выберите из перечисленных в ответах заправку для придания салатам сочности 1. салатная заправка; 2. томат - пюре; 3. майонез; 4. другой вариант ответа
37.	Выберите вид тепловой обработки овощей для приготовления закуски «Икра овощная» 5. варка 6. жарка 7. тушение 8. припускание
38.	Выберите из перечисленных в ответах продукты для приготовления мясного салата: 6. мясо отварное; 7. морковь; 8. огурцы; 9. редис; 10. яйца
39.	Выберите из перечисленных в ответах вариант нарезки мясных продуктов, рекомендуемый для приготовления холодных блюд и закусок: 5. вдоль волокон; 6. поперек волокон; 7. разрывается по волокнам; 8. другой вариант ответа.
40.	Дать определение. Рийет это - 5. метод приготовления мяса, похожий на паштет. Отличается наличием более крупных фрагментов продукта и имеет более грубую, волокнистой консистенцию; 6. салат с морепродуктами; 7. горячее блюдо из овощей; 8. Горячее блюдо из рыбы.
41.	Выберите из перечисленных в ответах вид нарезки помидоров, рекомендуемый использовать при приготовлении салата 1. кружочки; 2. соломка; 3. дольки; 4. кубики.
42.	Выберите из перечисленных в ответах способ нарезки картофеля отварного для приготовления салата «Цада»: 1.ломтики 2. кубики мелкие 3. соломка 4. кубики средние
43.	Выберите из перечисленных в ответах рекомендуемые продукты для приготовления бутербродов на ржаном хлебе 5.колбаса вареная;

	6.сельдь пряного посола; 7.сыр Российский; 8. сало копченое
44.	Выберите из перечисленных в ответах операцию, рекомендуемую для подготовки хлеба при приготовлении «Бутербродов канапе»: 5. очищают от корки и нарезают; 6. сразу нарезают на ломтики; 7. очищают от корки, нарезают, пассеруют на сливочном масле; 8. обжаривают, очищают от корки.
45.	Выберите из перечисленных в ответах температуру для отпуска холодных блюд: 5. 10-14°C; 6. 20 °C; 7. 18 °C; 8. 0-6 °C.
46.	Выберите из перечисленных в ответах продукты, используемые для приготовления овощного винегрета: 1. квашеная капуста; 2. свекла; 3. яйца; 4. морковь; 5. редис.
47.	Определите срок реализации мяса заливного: 5. 12 часов; 6. 24 часа; 7. 6 часов; 8. готовят непосредственно перед реализацией.
48.	Определите соус, используемый при отпуске блюда «Рыба заливная» 1. польский; 2. майонез с корнишонами; 3. хрен с уксусом; 4. другой вариант ответа
49.	Выберите из перечисленных вариант хранения отварного мяса для салатов: 1. в бульоне; 2. на воздухе; 3. не хранится; 4. другой вариант ответа.
50.	Выберите из перечисленных вариантов температуру воды для варки овощей: 1. холодной; 2. теплая; 3. кипящая; 4. кипяченая.
51.	Укажите посуду для подачи блюда «Ассорти мясное»: 1.салатник; 2.тарелка десертная; 3.овальные или круглые блюда; 4.селедочница;
52.	Укажите вид тепловой обработки печени для приготовления «Паштетов»: 1.жарка; 2.тушение; 3.запекание 4.пассерование
53.	Определите срок хранения заправленных салатов из вареных овощей и винегретов: 5. 1 час; 6. 2,5 часа; 7. не хранятся; 8. до 6 часов.
54.	Определите срок реализации мяса жареного:

	1.48 часов; 2.12 часов; 3.6 часов; 4.готовят непосредственно перед реализацией.
55.	К гастрономическим товарам относят: 5. Рыба холодного копчения; 6. Сыр; 7. Колбаса; 8. Все ответы верны;
56.	Дать определение. Канапе – это...: 5. Горячий бутерброд с печеночным паштетом; 6. Маленькие фигурные бутерброды красиво оформленные; 7. Французский салат; 8. Небольшие корзиночки овальной формы из пресного слоеного теста.
57.	Определите вещества майонеза, обуславливающие его высокую пищевую ценность: 5. вкусовые добавки; 6. эмульгаторы-молочные продукты; 7. содержание жира 40...67% 8. стабилизаторы.
58.	Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленая»: 5. не более 48 часов; 6. не более 24 часа; 7. не более 2 часов; 8. готовят непосредственно перед реализацией.
59.	Укажите породы рыб для приготовления балычных изделий высокого качества: 5. сельдевых и камбаловых; 6. осетровых и лососевых; 7. окуневых, тресковых и скумбриевых. 8. другой вариант ответа.
60.	Укажите нерыбные морепродукты, относящиеся к ракообразным: 5. кальмары, морской огурец; 6. омары, лангусты, креветки; 7. крабы, морской гребешок, осьминоги; 8. кальмары, креветки.
61.	Укажите продукты, рекомендуемые для приготовления бутербродов на ржаном хлебе: 1.любыми; 2.слабовыраженного вкуса; 3.не жирными; 4.жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом.
62.	Выберите размер, рекомендуемый для нарезки моркови соломкой: 1. кв. сеч.0,3 X 0,3 дл. 4см; 2. кв. сеч.0,5 X 0,5 дл. 5см; 3. кв. сеч.0,2 X 0,2 дл. 4- 5см; 4. кв. сеч.0,2 X 0,2 дл. 2-3см;
63.	Выберите из перечисленных закусок не относящуюся к холодным закускам: 1. студень говяжий; 2. жульен из курицы; 3. паштет из печени; 4. рыба под маринадом
64.	Укажите последовательность обработки грибов маринованных: 5. отделяют от маринада, крупные нарезают 6. очищают, нарезают, проваривают; 7. перебирают, сортируют, варят, бланшируют; 8. проваривают в соленой воде;
65.	Укажите допустимый временной интервал хранения нарезанных продуктов для приготовления бутербродов:

	5. за 30...40 мин; 6. за 1,5 часа; 7. непосредственно перед использованием; 8. за 3 часа.
66.	Определите продолжительность варки яиц вкрутую: 1. 8...10 мин 2. 10...12 мин 3. 3...5 мин; 4. 15...20 мин.
67.	Определите продолжительность варки яиц « в мешочек» (пашот): 1. 10...12 мин 2. 3...5 мин; 3. 2,5...3 мин. 4. 15-17 мин.
68.	Укажите классификацию открытых бутербродов 5. простые 6. сложные 7. канапе 8. «столичные»
69.	Укажите, чем отличаются холодные блюда от закусок: 1. Выходом порции, подают с гарниром; 2. Выходом порции, подают без гарнира; 3. Разнообразием входящих ингредиентов; 4. Все ответы верны.
70.	Оптимальная температура в овощном и холодном цехах: 5. 12-15 °С; 6. 16-18 °С; 7. 20-22 °С; 8. 22-28 °С
71.	Определите состав продуктов для приготовления винегрета 1. морковь; 2. капуста свежая; 3. капуста квашенная; 4. соленые огурцы; 5. чеснок; 6. свекла; 7. лук; 8. редис; 9. салатная заправка; 10. картофель. 11. Яйца куриные
72.	Определите продукты, входящие в состав Салатной заправки (множественный выбор): 1. соль, сахар; 2. уксус, перец черный молотый; 3. масло растительное; 4. масло сливочное топленое.
73.	Укажите способ нарезки отварного картофеля для приготовления салата «Летнего»: 1. мелким кубиком; 2. ломтиком; 3. соломкой; 4. брусочками.
74.	Определите причину заправки салатов из свежих овощей специями и заправкой непосредственно перед подачей: 1. увеличивается выход блюда; 2. снижается пищевая ценность блюда; 3. ухудшается внешний вид блюда, консистенция;

	4. другой вариант ответ												
75.	Установите соответствие между салатом и продуктами, входящими в его состав: <table><tr><th>Наименование салата</th><th>Продукты, входящие в состав</th></tr><tr><td>1. Салат мясной</td><td>А. Говядина, курица, картофель</td></tr><tr><td>2. Салат Столичный</td><td>Б. Говядина, яйцо, картофель</td></tr><tr><td>3. Винегрет овощной</td><td>В. Огурцы соленые, морковь, лук</td></tr><tr><td></td><td>Г. Майонез, курица, огурцы</td></tr></table>	Наименование салата	Продукты, входящие в состав	1. Салат мясной	А. Говядина, курица, картофель	2. Салат Столичный	Б. Говядина, яйцо, картофель	3. Винегрет овощной	В. Огурцы соленые, морковь, лук		Г. Майонез, курица, огурцы		
Наименование салата	Продукты, входящие в состав												
1. Салат мясной	А. Говядина, курица, картофель												
2. Салат Столичный	Б. Говядина, яйцо, картофель												
3. Винегрет овощной	В. Огурцы соленые, морковь, лук												
	Г. Майонез, курица, огурцы												
76.	Укажите, верны ли утверждения: 1. Зелень для украшения выкладывают так, чтобы она не закрывала край посуды. 2. Зелень для украшения выкладывают на край посуды. 3. Украшения выкладывают на первый план. 4. Украшения не должны выдвигаться на первый план.												
77.	Укажите желеобразующий компонент для приготовления студней и заливных 5. Пектин; 6. Агар-агар; 7. Желатин; 8. Крахмал.												
78.	Определите основное правило украшения салатов: 1. зеленью, морепродуктами; 2. майонезом, овощами; 3. продуктами, входящими в состав салата, зеленью; 4. овощами, зеленью.												
79.	Установите соответствие между видами соусов: <table><tr><th>№</th><th>Вид соуса</th><th>Основные входящие ингредиенты</th></tr><tr><td>1</td><td>«Ткемали»</td><td>А. Растительное масло, желтки яиц, каперсы, корнишоны, зеленый лук, петрушка, эстрагон, соль, перец.</td></tr><tr><td>2</td><td>«Южный»</td><td>Б. сливы, кинза, базилик, чеснок, красный перец</td></tr><tr><td>3</td><td>«Винегрет»</td><td>В. яблочное пюре, томат-паста, соевый соус, сахар, масло растительное, изюм, перец, имбирь, мускатный, гвоздика, кардамон, корица.</td></tr></table>	№	Вид соуса	Основные входящие ингредиенты	1	«Ткемали»	А. Растительное масло, желтки яиц, каперсы, корнишоны, зеленый лук, петрушка, эстрагон, соль, перец.	2	«Южный»	Б. сливы, кинза, базилик, чеснок, красный перец	3	«Винегрет»	В. яблочное пюре, томат-паста, соевый соус, сахар, масло растительное, изюм, перец, имбирь, мускатный, гвоздика, кардамон, корица.
№	Вид соуса	Основные входящие ингредиенты											
1	«Ткемали»	А. Растительное масло, желтки яиц, каперсы, корнишоны, зеленый лук, петрушка, эстрагон, соль, перец.											
2	«Южный»	Б. сливы, кинза, базилик, чеснок, красный перец											
3	«Винегрет»	В. яблочное пюре, томат-паста, соевый соус, сахар, масло растительное, изюм, перец, имбирь, мускатный, гвоздика, кардамон, корица.											

Ситуационная задача № 1

В состав дневного меню школьной столовой включен салат «Летний». При бракераже блюд, проводимый для 1-й смены (которая обедает в 11.00ч) в приготовлении салата выявлено, что овощи потеряли форму, салат «дал сок», внешний вид не аппетитный. Укажите ошибки, допущенные поваром.

Ситуационная задача № 2

Приготовив мясное желе для украшения холодных закусок, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты и способы их устранения.

Ситуационная задача № 3

По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить заливное из рыбы, птицы, студень говяжий. Какие загустители вы предложите для приготовления каждого блюда. Свой выбор обоснуйте.

Ситуационная задача № 4

Повару необходимо приготовить для ожидающего гостя «салат Столичный». При дегустации огурцов соленых выявлен очень острый вкус. Укажите, действия повара, чтобы довести салат до вкуса, избежав слишком острого вкуса при бракераже.

Ситуационная задача № 5

При проведенном бракераже винегрета выявлено, что он имеет красный цвет, продукты окрашены в цвет свеклы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Расчетная задача 1.

Повару холодного цеха необходимо приготовить 120 порций салата мясного с соусом майонез по 2 колонке Сборника рецептур. Соус майонез промышленного производства отсутствует. Какое количество сырья необходимо для приготовления соуса.

Эталон ответа

1	3	11	1	21	3	31	2	41	2
2	1,2,3	12	3,4	22	3	32	4	42	13467910
3	2,3,4	13	2	23	1,4	33	3	43	1,2,3
4	3	14	2,4	24	1	34	2	44	1,2
5	4	15	1	25	1	35	1	45	3
6	1	16	1	26	4	36	1	46	1б,2г,3в
7	1,3	17	1,2,4	27	2	37	2	47	1,4
8	3	18	1	28	3	38	2	48	3
9	1,3,5	19	2	29	2	39	1,2	49	3
10	2	20	1	30	2	40	1	50	1б,2в,3а

Ситуационная задача 1

Салат «дал сок» и ухудшилась консистенция из-за того, что повар посолил блюдо и оставил так на хранение. В следствие этого свежие овощи выделили сок и потеряли упругость. Солить непосредственно перед подачей или не солить вообще. Возможно, и нарезка была слишком «мелкая». Вкус может ухудшиться из-за несоблюдения товарного соседства при хранении блюда (овощи впитали запах других продуктов, блюд).

Ситуационная задача № 2

Желе плохо застывает из-за несоблюдения нормы закладки желатина или по истечению его срока годности (желирующая способность снижена) или желатин не нагрели, а кипятили длительное время.

Приготовленное желе необходимо вновь нагреть и добавить подготовленный желатин, нагреть почти до кипения, снова охладить и разлить по формам.

Ситуационная задача № 3

В заливное из рыбы, птицы используют пищевой желатин в качестве загустителя. В студень говяжий используют концентрированный бульон, желирующую способность которому придают продукты с большим содержанием коллагена (ноги, хвосты, уши, пятаки и др.)

Ситуационная задача № 4

Довести до вкуса «салат Столичный» можно, уменьшив закладку соленых острых огурцов, и заменить их свежими, либо добавить немного сахара, либо чуть вымочить огурцы и добавить немного сахара.

Ситуационная задача № 5

Красный цвет винегрета образуется из-за несоблюдения технологии приготовления. Свеклу необходимо отдельно заправить растительным маслом, жировая пленка препятствует окрашиванию продуктов в свекольный цвет и сохранит их натуральный цвет и придаст блеск. Ингредиенты соединяют непосредственно перед подачей.

Расчетная задача 1.

По первой колонке Сборника рецептур на одну порцию салата требуется 30 гр. Майонеза. Следовательно, на 120 порций требуется 3кг.600 гр.

Смотрим рецептуру соуса майонеза по второй колонке. Нам на 1 кг соуса требуется масла растительного 0,563, следовательно, чтобы узнать на 3, 6 кг мы $0,563 \times 3,6 = 2,027$

Яйца (желтки) $0.072 \times 3,6 = 0,259$

Горчица столовая $0,025 \cdot 3,6 = 0,09$
 Сахар $0,02 \cdot 3,6 = 0,072$
 Уксус 9% $0,050 \cdot 3,6 = 0,180$
 Мука пшеничная $0,025 \cdot 3,6 = 0,083$
 Бульон $0,3 \cdot 3,6 = 1,08$

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Экзаменационная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик:

Перелыгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Шульга Н. В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Оценка освоения ПМ
 - 3.1. Контроль и оценка освоения ПМ
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет экзаменатора
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09

Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Обучающийся должен иметь практический опыт:

Формируемые ОК:

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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

Формой промежуточной аттестации по освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является экзамен по модулю.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Оценка запланированных результатов по ПМ

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	

У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- рационально организовывает, проводит текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.
31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей	сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	- рационально организовывает, проводит текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.
31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 34 нормы расхода, способы сокращения	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления,

потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
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	осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПМ

1. Экзамен

1. Форма проведения: *устный* экзамен по билетам.

2. Условия выполнения

1. Инструкция для обучающихся.

2. Время выполнения: 45 минут

3. Оборудование учебного кабинета/мастерской: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа аналогичным оборудованием для 3 рабочих мест).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4. Технические средства обучения: (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

5. Информационные источники, допустимые к использованию в ходе промежуточной аттестации: Система электронного обучения «Академия-Медиа». – Режим доступа: <https://elearning.academia-moscow.ru/login>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать выполнение заданий без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно не покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем (разделов), выносимых на экзамен:

1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок
2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок
4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Перечень вопросов, выносимых на экзамен:

1. Какие виды холодных соусов вы знаете? Какая температура подачи холодных соусов?

Какое значение в питании имеют холодные соусы и заправки?

2. Приведите примеры подбора соусов к холодным блюдам из мяса, рыбы.
3. Перечислите основные ингредиенты соуса «Южного».
4. Опишите технологию приготовления соуса майонез.
5. Приведите пример соуса, приготовленного на кефире и его применения?
6. Назовите три производных соуса майонеза? К каким блюдам можно подать эти соусы?
7. В чем основное отличие холодных соусов от горячих? Приведите не менее трех примеров холодных соусов.
8. Какие базовые ингредиенты чаще всего используются для приготовления холодных соусов?
9. В чем особенности итальянского соуса "песто" и как его правильно приготовить?
10. Что такое канапе? Что может являться основой для канапе, с какими продуктами готовят эту закуску?
11. Опишите общие правила приготовления и варианты подачи салатов и винегретов.
12. Какие соусы лучше всего дополняют свежие овощные салаты?
13. Какие современные тенденции в приготовлении холодных соусов вы можете выделить? Назовите компоненты, которые можно использовать для холодных соусов?
14. Определите классификацию холодных блюд и закусок. Какие основные методы используются при приготовлении холодных блюд?
15. Как правильно выбирать и хранить свежие овощи и зелень для холодных блюд? Какие особенности следует учитывать при использовании маринованных и консервированных продуктов в холодных закусках?
16. Какие правила следует соблюдать при приготовлении холодных закусок из морепродуктов?
17. Какие кухонные инструменты и оборудование необходимы для приготовления холодных закусок? Каковы правила эксплуатации и ухода за инструментами, используемыми для нарезки овощей?
18. Какие правила необходимо соблюдать при нарезке овощей для салатов?
19. Какие салаты из свежих овощей можно рекомендовать людям, придерживающимся диеты для похудения? Как увеличить питательную ценность салатов из свежих овощей?
20. Какие особенности следует учитывать при использовании зелени и пряных трав в салатах?
21. Перечислите виды оборудования для организации рабочего места повара в холодном цехе? Какие методы нарезки овощей существуют и как их применять при приготовлении салатов?
22. Как можно модифицировать классические рецепты салатов, чтобы создать что-то новое и оригинальное? Какие современные тенденции в приготовлении овощных салатов вы можете выделить?
23. Какие виды салатов из вареных овощей вы знаете? Какие овощи чаще всего используются для приготовления салатов из вареных овощей?
24. Какие правила необходимо соблюдать при варке овощей для салатов, чтобы они сохраняли форму, текстуру и пищевую ценность? Какие особенности следует учитывать при варке и нарезке различных видов овощей для салатов?
25. Какие правила необходимо соблюдать при приготовлении бутербродов? Какие бутерброды называются открытыми, какие закрытыми?
26. Какие правила необходимо соблюдать при приготовлении бутербродов? Чем отличаются открытые простые от открытых сложных?
27. Какие общие правила необходимо соблюдать при приготовлении салатов-коктейлей? В чем отличие закусочных салатов-коктейлей от десертных?

Эталоны ответов на вопросы:

1. В группу холодных соусов входят заправки и соусы на растительном масле (майонезы), заправки и соусы на уксусе (маринады) и масляные смеси. Температура подачи 10-14*С.

Они придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, обогащают состав блюд белками, минеральными веществами, витаминами и повышают их калорийность. Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда. Пикантные, холодные соусы — это отличная возможность изменить и разнообразить вкус блюда. Используют для заправки или поливки салатов с целью придания им связанной консистенции, дополнительного вкуса, предохранения поверхности от подсыхания.

Ответ можно дополнить.

2. Нельзя допускать, чтобы соус заглушал вкус рыбы. Соус должен придавать блюду требуемый оттенок, нежный вкус, мягкость, пикантность. Некоторые соусы смягчают вкус некоторых видов рыбы, например, трески или крупной щуки. В других случаях соусам поручается другая роль — подчеркнуть деликатесные свойства рыбы (осетровые, форель, лосось). Существуют некоторые правила подбора соуса: к тощим рыбам подают соусы, содержащие высококалорийные продукты — масло, яйца, сметану, сливки; для блюд из жирных рыб больше подходят соусы с явно выраженным кисловатым привкусом, как бы смягчающим вкус жира, делающим его менее приторным. Такие соусы готовят с добавлением уксуса, лимонного сока, вина.

К холодным блюдам и закускам из мяса можно подать соусы на основе яблочного, ананасового, гранатового и апельсинового сока, рисового и яблочного уксуса, с добавлением имбиря, лука, чеснока, тростникового сахара, кетчупа, соевого соуса, ореховых паст, томатного пюре, растительных масел, зелени.

3. Основу соуса составляет ферментативный соевый соус с добавлением протёртой соленой печени, яблочного пюре, томатной пасты, растительного масла в заправке из соли, сахара, чеснока, репчатого лука, имбиря, изюма, мускатного ореха, кардамона, чёрного перца, гвоздики, корицы, вина. Отличается своеобразным пикантным вкусом и ароматом пряностей. (Соус выпускался в СССР с 1958 года)

4. В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным уксусом, доводят до кипения и охлаждают.

Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный).

5. Соусы на основе кефира можно подать к блюдам из мяса, рыбы, овощей.

Состав: кефир, чеснок, зелень, соль, перец; кефир, горчица, соль, перец, сахар; Кефир, мята, чеснок, имбирь, сок лимона, перец черный молотый, соль.

Допускаются другие варианты ответа.

6. Айоли - в готовый майонез добавляют растертый чеснок. Подают к отварным в крутую яйцам.

Тартар — в готовый майонез добавляют шинкованные маринованные огурцы, каперсы, петрушку. Можно добавить чеснок. Подают к холодным блюдам и закускам из отварной рыбы, мяса.

Майонез со сметаной — в готовый майонез добавляют густую сметану, соль, сахар, перец. Подают, к отварной рыбе, мясу, для заправки салатов.

7. Холодные соусы на растительном масле (майонез и его производные), соусы на кефире и сметане, сливках, заправки на основе растительных масел не подвергаются тепловой обработке. Исключение составляем маринад овощной с томатом, которым заливают жареную рыбу, фруктовые, ягодные и овощные пюре, которые могут подвергаться тепловой обработке, но подаваться в холодном виде. Заправки получают путем взбивания растительного масла с уксусом, добавляя перец, соль, сахар, иногда горчицу. Для

приготовления соуса хрена натертый хрен заливают кипятком, закрывают посуду крышкой, остужают, добавляют уксус, соль, сахар.

8. Растительное масло, сметана, кефир, фруктовые, овощные пюре.

9. Песто — зелёный соус на основе базилика, твёрдого сыра, орехов и оливкового масла. Он подходит буквально ко всему: к мясу, рыбе и птице, салатам, бутербродам и др. блюдам. Ингредиенты: листья базилика, чеснок, кедровые орехи, твердый сыр (Пармезан), Сыр из овечьего молока, оливковое масло, соль. Базилик вымыть и салфеткой убрать лишнюю воду. Зубчики чеснока разрезать на крупные части, добавить орех, соль, масло. Все ингредиенты смешать в блендере до однородности массы, добавить тертый сыр.

10. Канапе — это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Основой для канапе может быть хлеб, крутоны из слоеного или других видов теста, чипсы, несладкое печенье и др.

Для их приготовления используют несколько видов разнообразных продуктов: из рыбных — зернистую икру, балычные изделия, рыбу соленую, горячего и холодного копчения, консервы; из мясных — ветчину, колбасы, мясо жареное или вареное; овощи, фрукты. Для украшения канапе используют зелень, зелёный лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, маринованные огурцы, фрукты, бруснику и др.

11. Продукты должны быть совместимы по вкусу. Каждому салату соответствует своя заправка. Солят при подаче на стол. Используемые продукты должны быть охлаждены до температуры 8-10 °С. Заправляют непосредственно перед отпуском. Для приготовления салатов овощи промываются только холодной водой. Все ингредиенты, которые входят в данное блюдо лучше всего нарезать одинаково: либо соломкой, либо кубиками, либо полукольцами. Это поможет сделать вкус салата более гармоничным и улучшить его внешний вид. Сырые овощи следует нарезать только на пластмассовой или стеклянной доске, так как деревянная — впитывает сок и запах. При приготовлении не рекомендуется смешивать теплые и холодные продукты: все ингредиенты должны быть охлажденными (кроме приготовления теплых салатов). При оформлении салатов стремятся к тому, чтобы показать полнее входящие в них основные продукты. Украшение салатов, как и самый подбор продуктов для приготовления их, можно разнообразить в зависимости от вкуса и изобретательности. Заправляют и оформляют салаты не ранее чем за 30 минут до подачи. Для оформления салатов используются листья салата, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, зеленый горошек, продукты, входящие в состав салата и имеющие яркую, красивую окраску: помидоры, редис, огурцы, морковь, яйца, фрукты. При оформлении необходимо стремиться к тому, чтобы основные продукты не были покрыты второстепенными. Укладывают овощи очень осторожно.

Варианты подачи. Неперемешиваемые салаты Продукты, из которых готовится салат, раскладывают на большое блюдо отдельными порциями или в разную посуду. Салатную заправку или разные соусы подают отдельно в соусниках. Такая сервировка удобна тем, что она позволяет выбрать продукты и заправки для салата по собственному вкусу и продукты, входящие в состав, не дадут сок. На зеленых салатных листьях: порцию салата кладут на целый красивый лист зеленого салата, уложенного на порционную тарелку. Украшают салат теми же листиками зелени и яркими, контрастными по цвету овощами или другими продуктами. Салат подают на стол сразу после приготовления. Лодочки из огурцов. Огурцы разрезают вдоль пополам, удалив семечки, слегка срезают их нижнюю сторону, наполняют салатом и украшают. В креманках Подготовленный перемешанный салат наполняют порционные стеклянные креманки или маленькие салатницы и украшают салат различными продуктами — в зависимости от состава компонентов салата. Очень эффектно выглядит в стеклянных креманках порционные салаты-коктейли, продукты для которых укладывают слоями и украшают.

Ответ можно дополнить.

12. Легкие «салатные» овощи — нежные помидоры, хрустящий редис, огурцы или болгарский перец — обладают освежающим вкусом, который хорошо сочетается с классическими заправками на основе ароматного оливкового масла или подсолнечного, соевого, лимонного сока, черного молотого перца, соли. Можно добавить сахар, щепотку итальянских трав и любимые специи.

Легкие соусы на основе натурального несладкого йогурта, к которому можно добавить лимонный сок, специи и мелко порубленную свежую зелень — укроп, базилик, петрушку или розмарин.

Овощные салаты можно заправить растительным маслом, сметаной, майонезом, горчишно-медовой заправкой.

Ответ можно дополнить.

13. Использование ингредиентов и вкусов из разных кухонь мира. Например, соусы с азиатскими нотками, такие как кимчи майонез или соус на основе пасты мисо, соевого соуса. Делается ставка на местные и сезонные продукты, что подчеркивает свежесть и качество ингредиентов. Минимализм и чистые вкусы: простые, но интенсивные комбинации вкусов, где каждый компонент играет свою роль и не теряется в смеси. Часто заменяются традиционных ингредиентов: йогурт вместо сметаны или авокадо вместо масла. Использование различных текстур, от кремообразных до хрустящих добавок, чтобы усилить кулинарное впечатление.

Компоненты для холодных соусов: оливковое масло, авокадо, греческий йогурт, сметана, растительные масла, лимонный и лаймовый соки, уксусы (например, бальзамический, рисовый), соевый соус, чеснок, имбирь, хрен, зелень (кинза, петрушка, базилик), острый перец, горчица, орехи миндаля, грецкие орехи, фисташки, кунжут, кедровые орехи, семена чиа и льна, мед.

Ответ можно дополнить.

14. К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте. Закуска по массе меньше холодного блюда.

Классификация: бутерброды, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов, закуски из рыбы, мяса и птицы. Основные методы: нарезка, маринование, охлаждение, заправка, смешивание, эмульгирование, слоение, декорирование.

Ответ можно дополнить.

15. Выбирайте овощи и зелень с ярким, насыщенным цветом и плотной, не дряблой текстурой. Избегайте продуктов с пятнами, повреждениями или признаками увядания. Свежие овощи и зелень должны иметь приятный, натуральный аромат. Важно выбирать продукты соответствующей степени спелости. Например, помидоры для салата лучше выбирать спелыми, но не перезрелыми, чтобы они не были слишком мягкими. Овощи и зелень лучше всего хранятся при температуре от 1 до 4°C. Листовые овощи (салат, шпинат) следует хранить в контейнерах или пластиковых пакетах, обернув влажным бумажным полотенцем, с небольшими отверстиями для вентиляции. Размещайте фрукты и овощи отдельно, так как некоторые фрукты (например, яблоки) выделяют этилен, который ускоряет созревание и порчу соседних продуктов. Включение маринованных продуктов в холодные закуски должно быть сбалансировано, чтобы они не доминировали над свежими ингредиентами, но придавали им интересные вкусовые акценты. Перед использованием консервированных продуктов убедитесь, что банки не повреждены, не имеют вздутий или коррозии. Это может указывать на порчу продукта. Консервированные продукты, как правило, имеют более насыщенный вкус и текстуру по сравнению со свежими. Важно учитывать это при сочетании с другими ингредиентами, чтобы блюдо не было перегружено. Важно сочетать различные текстуры (хрустящие, мягкие, кремовые) и вкусы (сладкие, кислые, соленые) для создания интересного и сбалансированного блюда. Тонкость и форма нарезки овощей могут влиять на их текстуру и восприятие вкуса. Тонкие ломтики лучше подойдут для хрустящих овощей, а более крупные куски — для

мягких и сочных. Холодные закуски подают сразу после приготовления чтобы сохранить свежесть и яркость вкусов.

16. Приготовление холодных закусок из морепродуктов требует особого внимания к свежести, гигиене и правильной обработке ингредиентов. Морепродукты, как правило, чувствительны к температурным изменениям и требуют бережного обращения, чтобы сохранить их вкус и питательные качества. Свежие морепродукты должны иметь приятный, легкий морской запах. Рыба должна быть с прозрачными, выпуклыми глазами и блестящей, упругой чешуей, а моллюски должны быть закрытыми или плотно закрываться при прикосновении. Свежие морепродукты должны храниться в холодильнике при температуре 0-2°C. Используйте закрытые контейнеры или герметичные пакеты, чтобы избежать распространения запаха и контакта с другими продуктами. Размораживайте морепродукты в холодильнике или под холодной проточной водой, но не при комнатной температуре, чтобы избежать роста бактерий. Никогда не используйте горячую воду для размораживания. Работайте чистыми руками и используйте кухонные принадлежности, которые тщательно промыты и продезинфицированы. Это особенно важно для морепродуктов, которые будут употребляться сырыми или слегка обработанными. Морепродукты закладывают для варки в кипящую воду и варят не продолжительное время, в зависимости от вида, чтобы продукт оставался сочный и мягкий. Подавайте морепродукты свежими и охлажденными. Используйте лед для хранения и подачи, особенно если закуски будут находиться на столе длительное время. Сочетайте морепродукты с ингредиентами, которые подчеркивают их вкус, такими как лимон, лайм, свежие травы, оливковое масло или соевый соус. Избегайте слишком сильных или доминирующих вкусов, которые могут заглушить нежный вкус морепродуктов. Подача морепродуктов должна быть визуально привлекательной.

17. Шеф-нож: универсальный нож для нарезки овощей, мяса, зелени. Филейный нож: узкий и гибкий нож для тонкой нарезки рыбы и мяса. Нож для очистки овощей: маленький нож для чистки и мелкой нарезки. Разделочные доски, овощечистки, тёрки и слайсеры, миксер или блендер (для приготовления соусов, пюре и заправок), куттер (для измельчения, нарезки и смешивания ингредиентов), миски различного объема, мерные ложки и чашки, кольца и формочки для порционной подачи закусок и десертов, кулинарные пинцеты для аккуратной укладки ингредиентов и украшений, сито и дуршлаг. Ножи должны быть всегда острыми. Рекомендуется регулярно использовать мусат для поддержания остроты и периодически точить ножи на точильном камне или отдавать их на профессиональную заточку. Ножи следует мыть сразу после использования вручную, используя мягкую губку и теплую воду с мылом. Хранение: Ножи лучше всего хранить в ножевых блоках, на магнитных держателях или в специальных защитных чехлах.

18. Нарезка овощей для салатов – это не просто кулинарный процесс, а важный шаг, который влияет на вкус, текстуру и презентацию блюда. Чтобы достичь наилучших результатов, необходимо учитывать несколько правил. Острый нож позволяет делать аккуратные и ровные нарезки. Это важно как для эстетики блюда, так и для сохранения текстуры овощей. Острые ножи уменьшают вероятность раздавливания овощей, что сохраняет их структуру и питательные вещества. Кубики: хорошо подходят для плотных овощей (например, морковь, огурцы), так как они держат форму и равномерно распределяются по салату. Ломтики: используются для помидоров, огурцов, редиса. Ломтики позволяют ощутить текстуру и вкус каждого ингредиента. Полукольца или кольца: удобны для лука и сладкого перца. Такая форма обеспечивает равномерное распределение аромата и вкуса. Жульен: тонкие полоски, идеальные для моркови, сельдерея или болгарского перца. Жульен добавляет текстуру и позволяет равномерно распределить вкус по салату. Шинковка: используется для капусты или другой листовой зелени. Это позволяет сохранить объем и воздушность салата. Мягкие овощи (например, помидоры, авокадо) следует нарезать крупнее или использовать более бережные техники,

чтобы избежать их раздавливания. Твердые овощи (например, морковь, редис) можно нарезать тоньше или мельче для удобства потребления и гармоничного сочетания с другими ингредиентами. Однородная нарезка обеспечивает равномерное распределение вкусов и текстур в салате. Это также улучшает презентацию блюда. Не смешивайте крупные куски с мелкими. Это может привести к неравномерному вкусу и текстуре. Соблюдайте чистоту и гигиену: регулярно мойте ножи и разделочные доски. Это предотвращает перекрестное загрязнение и сохраняет свежесть овощей. Используйте разные доски для овощей и других продуктов (например, мяса или рыбы). Это помогает избежать перекрестного загрязнения. Нарезайте овощи непосредственно перед использованием. Это помогает сохранить их свежесть и текстуру. Некоторые овощи (например, авокадо или яблоки) могут быстро потемнеть. Нарезайте их в последнюю очередь или сбрызните лимонным соком, чтобы предотвратить окисление. Формы нарезки могут добавить интерес и разнообразие к вашему салату. Попробуйте спиральные нарезки, мелкие кубики или необычные формы, чтобы улучшить презентацию и текстуру блюда. Разные стили нарезки могут создавать разные ощущения во время еды. Например, крупные куски томатов дают сильный вкус, в то время как мелкие кубики равномерно распределяют вкус.

19. Важно учитывать несколько факторов: низкая калорийность, богатство витаминами и минералами, а также сбалансированный состав, который обеспечивает чувство насыщения. Рекомендации: листовая зелень (шпинат, салат, петрушка, укроп), разнообразные овощи. Питательную ценность увеличить можно, использовав орехи, куриную грудку, индейку или кролика, семена льна, чиа, подсолнечника, сыр и творог с низким содержанием жира, бобовые, киноа, рыба, морепродукты, яйца, оливки.

Ответ можно дополнить.

20. Травы, такие как базилик, мята, кинза, укроп, придают аромат и усиливают вкусовые качества без добавления калорий. Специи, такие как куркума, паприка, черный перец, добавляют питательные вещества и антиоксиданты. Зелень и травы должны дополнять основные ингредиенты салата. Сильные вкусы, такие как руккола или мята, могут доминировать, поэтому их следует использовать с осторожностью или в сочетании с более мягкими ингредиентами. Сбалансируйте пряные травы с другими компонентами салата. Например, базилик хорошо сочетается с томатами и сыром фета, а кинза - с авокадо и лаймом. Используйте свежую зелень и травы. Они имеют более яркий вкус и содержат больше питательных веществ по сравнению с сушеными или замороженными вариантами. Проверяйте листья на наличие повреждений или признаков увядания. Свежие листья должны быть зелеными, хрустящими и ароматными. Мойте зелень и травы тщательно. Крупные листья (например, салат айсберг, шпинат) лучше нарезать или порвать руками. Это помогает сохранить текстуру и уменьшить окисление. Мелкие травы (например, укроп, петрушка) можно мелко нарезать. Они лучше распределяются по салату и равномерно добавляют вкус. Некоторые травы имеют очень сильный вкус (например, руккола, щавель, кинза). Используйте их в умеренных количествах или смешивайте с более нейтральной зеленью, такой как шпинат или салат латук. Некоторые травы могут быть использованы в заправках для более насыщенного аромата. Например, базилик, смешанный с оливковым маслом и чесноком, создает прекрасную базовую заправку. Свежие травы в заправках добавляют слой вкуса и свежести. Например, мята или кориандр в йогуртовой заправке. Зелень и травы придают салату не только вкус, но и цвет. Это делает блюдо визуально привлекательным и аппетитным.

21. Холодильный шкаф, стол с охлаждаемой поверхностью, слайсер, миксер или блендер (для приготовления соусов, пюре и заправок), куттер (для измельчения, нарезки и смешивания ингредиентов), овощерезка. Методы нарезки овощей существуют и как их применять при приготовлении салатов. Листовая зелень: большие листья: лучше рвать руками, чтобы сохранить текстуру, мелкие листья (например, шпинат): можно использовать целиком или слегка порвать. Нарезка овощей для салатов – это не просто

кулинарный процесс, а важный шаг, который влияет на вкус, текстуру и презентацию блюда. Чтобы достичь наилучших результатов, необходимо учитывать несколько правил. Острый нож позволяет делать аккуратные и ровные нарезки. Это важно как для эстетики блюда, так и для сохранения текстуры овощей. Острые ножи уменьшают вероятность раздавливания овощей, что сохраняет их структуру и питательные вещества. Кубики: хорошо подходят для плотных овощей (например, морковь, огурцы), так как они держат форму и равномерно распределяются по салату. Ломтики: используются для помидоров, огурцов, редиса. Ломтики позволяют ощутить текстуру и вкус каждого ингредиента. Полукольца или кольца: удобны для лука и сладкого перца. Такая форма обеспечивает равномерное распределение аромата и вкуса. Жульен: тонкие полоски, идеальные для моркови, сельдерея или болгарского перца. Жульен добавляет текстуру и позволяет равномерно распределить вкус по салату. Шинковка: используется для капусты или другой листовой зелени. Это позволяет сохранить объем и воздушность салата. Мягкие овощи (например, помидоры, авокадо) следует нарезать крупнее или использовать более бережные техники, чтобы избежать их раздавливания. Твердые овощи (например, морковь, редис) можно нарезать тоньше или мельче для удобства потребления и гармоничного сочетания с другими ингредиентами. Однородная нарезка обеспечивает равномерное распределение вкусов и текстур в салате. Это также улучшает презентацию блюда. Не смешивайте крупные куски с мелкими. Это может привести к неравномерному вкусу и текстуре. Соблюдайте чистоту и гигиену: регулярно мойте ножи и разделочные доски. Это предотвращает перекрестное загрязнение и сохраняет свежесть овощей. Используйте разные доски для овощей и других продуктов (например, мяса или рыбы). Это помогает избежать перекрестного загрязнения. Нарезайте овощи непосредственно перед использованием. Это помогает сохранить их свежесть и текстуру. Некоторые овощи (например, авокадо или яблоки) могут быстро потемнеть. Нарезайте их в последнюю очередь или сбрызните лимонным соком, чтобы предотвратить окисление. Формы нарезки могут добавить интерес и разнообразие к вашему салату. Попробуйте спиральные нарезки, мелкие кубики или необычные формы, чтобы улучшить презентацию и текстуру блюда. Разные стили нарезки могут создавать разные ощущения во время еды. Например, крупные куски томатов дают сильный вкус, в то время как мелкие кубики равномерно распределяют вкус.

22. Модификация классических рецептов салатов – это отличный способ привнести свежие идеи и оригинальность в привычные блюда. Добавление новых ингредиентов: фрукты и ягоды: (например, клубника, манго, гранат) придаст салату свежесть и сладость; экзотические овощи: (например, спаржу, авокадо, артишоки); семена и орехи: семена чиа, тыквенные семечки, миндаль или кедровые орехи добавляют текстуру и питательные вещества; зерновые и псевдозерновые: киноа, булгур или черная чечевица обогатят салат белками и клетчаткой. Использование новых заправок: азиатские нотки: соевый соус, кунжутное масло и имбирь создадут интересный восточный акцент; средиземноморские заправки: масло оливы, лимонный сок, чеснок и травы (тимьян, розмарин) придадут насыщенный аромат; кремовые заправки на основе йогурта: легкие и полезные, они могут заменить традиционные майонезные заправки; фруктовые винегреты: использование фруктовых соков (апельсин, гранат) добавит необычный вкус и сладость. Изменение текстуры и формы ингредиентов: жарка или запекание: попробуйте слегка поджарить или запечь овощи перед добавлением в салат (например, запеченная тыква или жареный кабачок); маринованные или ферментированные овощи: маринованные свекла, лук или огурцы добавляют пикантность и глубину вкуса. Использование сезонных ингредиентов: весна: молодые зеленые овощи, такие как спаржа, редис и шпинат; лето: ягоды, свежие томаты, огурцы, персики, осень: корнеплоды (свекла, морковь), тыква, брюссельская капуста; зима: цитрусовые, гранат, капуста. Примеры модификации классических салатов:

Греческий салат с киноа: вместо использования только овощей и сыра, добавьте киноа для повышения содержания белка и клетчатки. Используйте оливковое масло и лимонную заправку для классического вкуса.

Цезарь с азиатскими нотками: замените курицу на жареный тофу и добавьте нарезанную тонкими ломтиками морковь и огурец. Используйте кунжутное масло и соевый соус в заправке вместо традиционного соуса Цезарь.

Салат из свеклы с козым сыром и апельсинами: к запеченной свекле добавьте сегменты апельсина и козий сыр. Полейте салат заправкой из апельсинового сока и оливкового масла.

23. Винегрет: вареные свекла, картофель, морковь, соленые огурцы и квашеная капуста, обычно его заправляют растительным маслом. Оливье: салат из вареного картофеля, моркови, яиц, соленых огурцов, зеленого горошка и вареного мяса или колбасы, заправленный майонезом. Салат "Столичный": отварной картофель, курица, яйца, свежий огурец или соленый, майонез. Салат «Мясной»: отварной картофель, отварное мясо (свинина, говядина, баранина), яйца, свежий огурец или соленый, майонез. Салат из вареной свеклы с чесноком заправлен майонезом или сметаной или растительным маслом. Салат из вареного картофеля: вариации салатов из картофеля включают добавление вареных яиц, зелени (например, укропа или зеленого лука), огурцов и заправку из растительного масла или сметаны. Салат "Мимоза": слоеный салат, в котором используются вареные картофель и морковь, а также рыбные консервы (обычно тунец или сайра), лук и яйца. Заправляется майонезом. Салат из вареной цветной капусты или брокколи с добавлением яиц, свежих помидоров, зелени, заправлен майонезом или йогуртом. Овощи, часто используемые: картофель, морковь, свекла, зеленый горошек, кукуруза, фасоль, цветная капуста, брокколи, огурцы, перец, лук, грибы. Ответ можно дополнить.

24. Используйте только свежие, твердые овощи без признаков порчи. Свежие овощи лучше сохраняют текстуру и вкус после варки. Некоторые овощи, например, картофель и морковь, лучше варить целиком или крупными кусками, чтобы они не потеряли целостность. Закладываем овощи в кипящую воду, варим с закрытой крышкой для сохранения питательных веществ и витаминов. Нарезка может проводиться как до варки, так и после, в зависимости от рецепта и предпочтений, например при варке на пару. Варка овощей в кожуре (например, картофеля или свеклы) помогает сохранить их вкусовые качества, витамины и минералы. Овощи должны быть сварены до состояния "аль денте" (слегка недоваренные), чтобы они оставались упругими и не распадались при перемешивании в салате. Проверяйте готовность, прокалывая овощи ножом — они должны легко входить, но ощущаться плотными. Добавление соли в воду помогает улучшить вкус овощей и сохраняет их цвет. После варки овощи можно сразу погружать в ледяную воду для быстрого охлаждения. Это сохраняет их яркий цвет и текстуру. Овощи не должны находиться в воде после варки, так как это может привести к потере питательных веществ. Хранение вареных овощей: держите вареные овощи в холодильнике в герметичном контейнере, если не используете их сразу. Так они сохраняют свежесть и не напитаются лишней влагой. Соблюдение гигиены: Используйте чистые ножи и разделочные доски, особенно при работе с сырыми и вареными овощами, чтобы избежать перекрестного загрязнения. Ответ можно дополнить.

25. Используйте хлеб суточной давности. Он может быть слегка поджаренным. Это улучшает текстуру и вкус бутерброда. Подсушенный хлеб или гренки могут добавить хрусткости. Выбирайте хлеб, подходящий по вкусу и текстуре к начинке. Белый хлеб, цельнозерновой, ржаной, багет, чиабатта — каждый вид хлеба имеет свои особенности и сочетается с разными ингредиентами: на ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жирными продуктами и с продуктами, имеющими резко выраженный вкус и запах (корейка, грудинка, шпик, сельдь, килька, копченая рыба и др.). Начинки следует распределять равномерно, чтобы каждый кусочек был одинаково вкусным. Слои не

должны быть слишком толстыми, чтобы не усложнять еду. Балансируйте мягкие и твердые, влажные и сухие ингредиенты. Например, если используется сочный помидор, можно добавить плотный сыр или мясо, чтобы сохранить структуру. Использование различных соусов или «намазок» (например, масла, майонеза, горчицы, песто) помогает добавить вкус и предотвратить пересыхание бутерброда. Порядок укладки ингредиентов имеет значение. Например, чтобы хлеб не размокал, соус или овощи с высоким содержанием влаги кладут между другими слоями. Бутерброды должны быть удобными для еды. Слишком большие куски или слишком толстые слои могут быть трудны для укуса. Добавление зелени, салатных листьев или свежих овощей не только улучшает вкус, но и делает бутерброд визуально привлекательным. Бутерброды подают свежими. Если они готовятся заранее, храните их в холодильнике и доставляйте незадолго до подачи (за 30-40 минут). Следите за чистотой рук, инструментов и поверхностей при приготовлении. Используйте свежие и безопасные ингредиенты, особенно если бутерброд будет храниться некоторое время. Открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который укладываются различные начинки. Верхняя часть остается открытой. Закрытые бутерброды (сэндвичи). Закрытые бутерброды состоят из двух или более ломтиков хлеба с начинкой между ними. Начинка полностью закрыта хлебом. Начинка должна быть распределена так, чтобы каждый кусочек был покрыт. Используйте ингредиенты, которые хорошо держатся на хлебе и не соскальзывают. Украшайте бутерброд свежей зеленью, специями, мелко нарезанными овощами. Визуальная привлекательность важна для открытых бутербродов. Легкое прессование бутерброда перед подачей помогает слои лучше сцепиться и делает бутерброд более компактным. Ответ можно дополнить.

26. Используйте хлеб суточной давности. Он может быть слегка поджаренным. Это улучшает текстуру и вкус бутерброда. Подсушенный хлеб или гренки могут добавить хрусткости. Выбирайте хлеб, подходящий по вкусу и текстуре к начинке. Белый хлеб, цельнозерновой, ржаной, багет, чиабатта — каждый вид хлеба имеет свои особенности и сочетается с разными ингредиентами: на ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жирными продуктами и с продуктами, имеющими резко выраженный вкус и запах (корейка, грудинка, шпик, сельдь, килька, копченая рыба и др.). Начинки следует распределять равномерно, чтобы каждый кусочек был одинаково вкусным. Слои не должны быть слишком толстыми, чтобы не усложнять еду. Балансируйте мягкие и твердые, влажные и сухие ингредиенты. Например, если используется сочный помидор, можно добавить плотный сыр или мясо, чтобы сохранить структуру. Использование различных соусов или «намазок» (например, масла, майонеза, горчицы, песто) помогает добавить вкус и предотвратить пересыхание бутерброда. Порядок укладки ингредиентов имеет значение. Например, чтобы хлеб не размокал, соус или овощи с высоким содержанием влаги кладут между другими слоями. Бутерброды должны быть удобными для еды. Слишком большие куски или слишком толстые слои могут быть трудны для укуса. Добавление зелени, салатных листьев или свежих овощей не только улучшает вкус, но и делает бутерброд визуально привлекательным. Бутерброды подают свежими. Если они готовятся заранее, храните их в холодильнике и доставляйте незадолго до подачи (за 30-40 минут).

Открытые бутерброды, также известные как сэндвичи с одной ломтиком хлеба, можно разделить на два типа: простые и сложные. Различие между ними заключается в составе, количестве ингредиентов и сложности приготовления. Простые открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба с одним или несколькими минимально обработанными ингредиентами. Они легко и быстро готовятся, обычно имеют чистый и минималистичный вид. Сложные открытые бутерброды содержат более разнообразные и часто многослойные комбинации ингредиентов. Они требуют более продуманной подготовки и могут включать в себя различные техники приготовления.

Ответ можно дополнить.

27. Салаты-коктейли, также известные как коктейльные салаты, — это блюда, которые часто подаются в индивидуальных порциях в стеклянных или прозрачных емкостях, таких как бокалы для martinis или стаканы. Они обладают ярким, аппетитным внешним видом и сочетают в себе разнообразные текстуры и вкусы. При их приготовлении важно соблюдать несколько ключевых правил, чтобы создать привлекательное и вкусное блюдо. Используйте прозрачные стаканы или бокалы, чтобы слои были видны. Это добавляет визуальную привлекательность и позволяет оценить каждый компонент. Выбирайте емкости подходящего размера для порции салата, чтобы он выглядел аккуратно и не переполнял посуду. Слои должны быть четко разделены, чтобы каждый ингредиент был виден. Это создает эффектный визуальный контраст. Начинайте с более плотных и тяжелых ингредиентов на дне, переходя к более легким и воздушным наверху. Это предотвращает "оседание" салата. Тектурный баланс: Сочетайте мягкие и хрустящие ингредиенты, чтобы салат был интересен не только на вид, но и на вкус. Используйте ингредиенты с разными вкусами — сладкими, солеными, кислыми и острыми, чтобы создать сбалансированное блюдо. Включайте в состав свежие травы, специи или ароматные масла для усиления вкусовых акцентов. Используйте только свежие и качественные продукты. Это особенно важно для сырых ингредиентов, таких как зелень или фрукты. Готовьте салаты-коктейли непосредственно перед подачей, чтобы сохранить свежесть и яркость ингредиентов. Подбирайте ингредиенты с разными цветами, чтобы создать яркий и привлекательный салат. Контрастные цвета делают блюдо более аппетитным. Эстетическое оформление: Украшайте верхний слой яркими элементами, такими как ягоды, зелень или семена, чтобы придать блюду завершенный вид. Легкие заправки: Используйте легкие заправки, которые не перегружают вкусом и не делают салат слишком жирным. Заправку можно подавать отдельно или аккуратно выкладывать на один из слоев, чтобы не смешивать весь салат до подачи. Нарезайте все компоненты равномерными кусочками, чтобы каждый ингредиент можно было легко съесть. Бланширование и маринование: при необходимости, овощи или морепродукты можно бланшировать или мариновать, чтобы усилить вкус и текстуру. Подавайте салаты-коктейли охлажденными, особенно если они содержат свежие овощи или морепродукты. Это освежает и улучшает вкус. Не перемешивайте слои перед подачей, чтобы сохранить их четкость и структуру. Коктейль из креветок: ингредиенты: Креветки, авокадо, огурец, помидоры черри, листовой салат, соус коктейльный. слои: листья салата на дне, затем авокадо и огурец, сверху креветки и помидоры черри. Соус можно подавать сверху или отдельно. Овощной салат-коктейль: ингредиенты: огурцы, помидоры, сладкий перец, красный лук, зелень, оливковое масло, лимонный сок. Слои: огурцы, затем помидоры и перец, сверху красный лук и зелень. Полейте оливковым маслом и лимонным соком перед подачей. Салаты-коктейли можно условно разделить на две основные категории: закусочные и десертные. Закусочные салаты-коктейли: обычно подаются как аперитив или первое блюдо. Их цель — стимулировать аппетит перед основным приемом пищи. Часто используются как закуска на фуршетах и приемах, предлагая легкое и освежающее начало трапезы. Преобладание соленого и пикантного вкусов: включают компоненты с ярко выраженными солеными, кислыми или острыми вкусами. Десертные салаты-коктейли: подходят для завершения трапезы. Служат в качестве легкого и сладкого десерта. Часто подаются после основного блюда, завершая трапезу сладким аккордом. Готовят из нескольких видов фруктов с добавлением ягод и без них. В качестве заправки используют творог, сливки взбитые, сметану, мед и др. Включают компоненты, такие как маршмеллоу, кусочки шоколада, орехи, сухофрукты. Используются сладкие соусы и заправки, такие как взбитые сливки, йогурт, мед, фруктовые сиропы, кремы или кисломолочные продукты с добавлением сахара или ванили. Могут включать корицу, мяту, тертый шоколад, кокосовую стружку и другие сладкие или ароматные украшения. Текстуры в десертных салатах обычно более однообразные и мягкие, создавая гармоничное и нежное ощущение во рту.

3.3. Практические задания к экзамену:

Ситуационная задача 1 Вы работаете в ресторане и получили заказ на приготовление салата "Цезарь". Ваша задача – приготовить его, следуя классическому рецепту.

1. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: ромен салат, куриное филе, пармезан, крутоны, чеснок, анчоусы, яйца, лимон, оливковое масло, горчица.
2. Курицу нужно обжарить до готовности и нарезать на небольшие кусочки.
3. Сделать соус из яиц, лимонного сока, оливкового масла, чеснока, анчоусов и горчицы.
4. Смешать нарезанные листья салата, курицу, крутоны и натертый пармезан. Полить соусом.

Вопросы: Какие ошибки могут возникнуть при приготовлении соуса и как их избежать? Каковы критерии качества приготовления куриного филе для салата "Цезарь"? Какие санитарные нормы нужно соблюдать при приготовлении холодных блюд?

Ситуационная задача 2 К вам обратился клиент с просьбой приготовить вегетарианское меню для вечеринки. Одним из блюд должен быть оригинальный вегетарианский салат.

1. Ингредиенты для салата: свежие овощи (помидоры, огурцы, болгарский перец, авокадо), зелень (петрушка, кинза), орехи (грецкие, миндаль), сыр фета.
2. Необходимо придумать оригинальную заправку для салата.

Вопросы: как можно разнообразить ингредиенты салата, чтобы он был не только вкусным, но и питательным? Какие виды орехов можно использовать в салате и как их правильно подготовить? Предложите рецепт оригинальной заправки для этого салата.

Ситуационная задача 3 Гость попросил вас приготовить диетический салат, который он может использовать в своем рационе для снижения веса.

1. Ингредиенты: куриное филе, огурцы, зелень (руккола, шпинат), йогурт без добавок, лимонный сок.
2. Курицу нужно отварить и нарезать тонкими ломтиками.
3. Смешать все ингредиенты и заправить йогуртом с добавлением лимонного сока.

Вопросы: как правильно отварить куриное филе, чтобы оно осталось сочным? Как можно улучшить вкус салата, не увеличивая его калорийность? Какие еще диетические ингредиенты можно добавить в этот салат?

Ситуационная задача 4 На праздничный стол необходимо приготовить и сервировать холодное блюдо - ассорти из морепродуктов.

1. Включите в состав ассорти креветки, кальмары, мидии, осьминога.
2. Подготовьте лимонные дольки, оливки и свежую зелень для украшения.

Вопросы: Какие способы термической обработки морепродуктов вы бы использовали для сохранения их вкусовых качеств? Какие правила нужно соблюдать при сервировке холодных блюд? Как лучше всего украсить блюдо, чтобы оно выглядело аппетитно и празднично?

Ситуационная задача 5 Вы получили заказ на приготовление канапе для фуршетного стола.

1. Подготовьте три вида канапе: с морепродуктами, с мясом и вегетарианские.
2. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: креветки, копченый лосось, куриное филе, ветчина, свежие овощи, сыры, зелень, хлеб для канапе.

Вопросы: Какие комбинации ингредиентов можно использовать для каждого вида канапе? Как правильно нарезать и подготовить ингредиенты для канапе? Какие способы подачи канапе наиболее удобны для фуршетного стола?

Ситуационная задача 6. Предложите три варианта закусок с использованием мясoproдуктов. Подача должна быть стильной и соответствовать формату мероприятия, где гости держат напитки в руках и перекусывают закусками (коктейльная вечеринка).

Какие меры вы примете для обеспечения безопасности и свежести закусок в течение всей вечеринки?

Ситуационная задача 7. Вы работаете в ресторане и получили заказ на приготовление салата "Винегрет". Ваша задача – приготовить его, следуя классическому рецепту.

1. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: свекла, картофель, морковь, соленые огурцы, квашеная капуста, зеленый горошек, репчатый лук, растительное масло, соль.

2. Все овощи (свеклу, картофель, морковь) нужно отварить до готовности и остудить.

3. Нарезьте все ингредиенты кубиками, смешайте и заправьте растительным маслом.

вопросы: назовите ошибки, которые может допустить повар при варке овощей. Как избежать ошибок. Назовите критерии качества вареных овощей. Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при приготовлении салатов.

Ситуационная задача 8 К вам обратился клиент с просьбой приготовить салат "Оливье" для празднования дня рождения.

1. Ингредиенты для салата: картофель, морковь, зеленый горошек, соленые огурцы, вареные яйца, вареная колбаса, майонез, соль, перец.

2. Все овощи (картофель, морковь) и яйца нужно отварить до готовности и остудить.

3. Нарезьте все ингредиенты кубиками, смешайте и заправьте майонезом.

Вопрос: за счет включения каких ингредиентов можно разнообразить состав салата? Как правильно сварить овощи и яйца? Какие правила нужно соблюдать

Ситуационная задача 9 Гость попросил вас приготовить диетический овощной салат, который он может использовать в своем рационе для снижения веса.

1. Ингредиенты: отварная свекла, морковь, картофель, зеленая фасоль, свежая зелень (петрушка, укроп), оливковое масло, лимонный сок, соль.

2. Все овощи (свеклу, морковь, картофель) нужно отварить до готовности и остудить.

3. Нарезьте все ингредиенты кубиками, смешайте и заправьте оливковым маслом с лимонным соком.

Вопрос: как правильно сварить овощи? Чем можно улучшить вкус салата (любого) без увеличения калорийности? Какие дополнительные диетические ингредиенты можно добавить в салаты?

Ситуационная задача 10 На праздничный стол необходимо приготовить салат с вареными овощами и курицей.

1. Ингредиенты: отварная куриная грудка, картофель, морковь, зеленый горошек, свежие огурцы, майонез, соль, перец.

2. Все овощи (картофель, морковь) и куриную грудку нужно отварить до готовности и остудить.

3. Нарезьте все ингредиенты кубиками, смешайте и заправьте майонезом.

Вопрос: Какой способ термической обработки куриной грудки можно использовать для приготовления салата? Каким способом можно сервировать салат? Чем можно украсить?

Ситуационная задача 11: Вы работаете в кафе и получили заказ на приготовление классического бутерброда с ветчиной и сыром. Ваша задача – приготовить его, следуя стандартному рецепту.

1. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: хлеб (белый или ржаной), ветчина, сыр, масло, свежие листья салата.

2. Хлеб нужно поджарить до золотистой корочки.

3. Намажьте хлеб маслом, положите лист салата, затем ветчину и сыр.

Вопросы: какой хлеб бы вы порекомендовали для приготовления этого бутерброда белый или ржаной? Какие ошибки могут быть при приготовлении бутербродов, как избежать их? Назовите критерии качества ингредиентов и готовой закуски. Какие санитарные нормы должны быть использованы?

Ситуационная задача 12: к вам обратился гость с просьбой приготовить вегетарианский бутерброд.

1. Ингредиенты для бутерброда: цельнозерновой хлеб, авокадо, томаты, огурцы, листья шпината, соус песто.

2. Хлеб нужно слегка поджарить.

3. Намажьте хлеб соусом песто, добавьте нарезанное авокадо, томаты, огурцы и листья шпината.

Вопрос: Какими дополнительными ингредиентами можно разнообразить вегетарианские бутерброды? Как правильно подготовить авокадо и нарезать овощи? Как правильно уложить ингредиенты?

Ситуационная задача 13: На детский праздник необходимо приготовить бутерброды, которые будут не только вкусными, но и привлекательными для детей.

1. Ингредиенты: белый хлеб, вареная колбаса, сыр, свежие огурцы, морковь, сливочное масло.

2. Хлеб нужно поджарить до золотистой корочки.

3. Украсьте бутерброды ломтиками огурца и моркови.

Вопросы: Какие способы можно использовать чтобы сделать бутерброды привлекательными для детей? Перечислите правила подготовки ингредиентов и санитарные нормы для приготовления бутербродов.

Ситуационная задача 14: Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Ситуационная задача 15: Вы работаете в ресторане и получили заказ на приготовление салата "Винегрет". Ваша задача – приготовить его в авторском исполнении.

1. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: свекла, картофель, морковь, соленые огурцы, квашеная капуста, зеленый горошек, репчатый лук, растительное масло, соль.

2. Все овощи (свеклу, картофель, морковь) нужно отварить до готовности и остудить.

3. Нарежьте все ингредиенты кубиками, смешайте и заправьте растительным маслом.

Использованием каких дополнительных ингредиентов можно изменить классический состав этого салата? Какие санитарные нормы необходимо соблюдать при приготовлении салатов.

Ситуационная задача 16: Приготовьте простую закуску из яиц из предложенных продуктов. Время на приготовление ограничено — 30 минут. Яйца, сыр, помидоры и зелень.

Ситуационная задача 17: Приготовьте простую закуску из яиц из предложенных продуктов - яйца, авокадо и хлеб.

Ситуационная задача 18: предложите три вида холодных мясных закусок, которые будут подаваться на банкете, их оформление и подачу.

Ситуационная задача 19: предложите не менее четырех разнообразных начинок на ваш выбор для фарширования яиц.

Ситуационная задача 20: предложите простые гарниры для холодных блюд и закусок. В чем отличие горячих основных блюд от горячих закусок?

Ситуационная задача 21: Вам нужно приготовить холодные закуски из овощей и грибов, которые могут подаваться на фуршете. Предложите три вида. Как вы обеспечите разнообразие и привлекательность этих закусок? Какие особенности нужно учесть при приготовлении и подаче таких закусок?

Ситуационная задача 22: предложите не менее двух закусок для веганов и не менее двух для вегетарианцев ово-лактовых. Какие продукты целесообразно использовать при приготовлении таких закусок чтобы разнообразить и пищевую ценность?

Ситуационная задача 23: проходя, практику вы готовите холодные блюда и закуски. Как вы думаете, какие факторы влияют на качество вашей продукции и себестоимость блюда, и цена продажи?

Ситуационная задача 24: предложите необычную подачу холодных закусок. Какие факторы влияют на качество?

Ситуационная задача 25: опишите правила подачи холодных блюд и закусок.

Ситуационная задача 26: вы получили заказ на приготовление канапе для фуршетного стола.

1. Подготовьте три вида канапе: с морепродуктами, с мясом и вегетарианские.
2. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: креветки, копченый лосось, куриное филе, ветчина, свежие овощи, сыры, зелень, хлеб для канапе.

Вопросы: Какие комбинации ингредиентов можно использовать для каждого вида канапе? Как правильно нарезать и подготовить ингредиенты для канапе? Какие способы подачи канапе наиболее удобны для фуршетного стола?

Ситуационная задача 27: предложите три вида холодных мясных закусок, которые будут подаваться на банкете, их оформление и подачу.

Эталоны ответов на практические задания к экзамену

Ситуационная задача 1

Ошибки при приготовлении соуса и их избегание: Отслаивание масла. Избегайте добавление большого количества масла при смешивании яиц с лимонным соком, лейте тонкой струйкой при непрерывном помешивании. Используйте комнатной температуры ингредиенты. Переизбыток чеснока или анчоусов: добавляйте постепенно и пробуйте соус, чтобы не пересолить или сделать его слишком острым. Филе должно быть полностью прожаренным, но не пересушенным. Оптимальное время обжарки – около 4-5 минут с каждой стороны на среднем огне. Сочное, мягкое мясо без кровяных следов. Санитарные нормы: Использование чистых ножей и досок для обработки курицы. Мытье рук до и после работы с сырыми ингредиентами. Хранение всех ингредиентов в холодильнике до момента приготовления.

Ситуационная задача 2 Добавьте красный лук для остроты, редис для хрусткости или сладкую кукурузу для сладости. Используйте также кедровые орехи или пекан. Подсушите орехи на сковороде без масла до легкого золотистого цвета, чтобы усилить их вкус. Смешайте 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовую ложку меда, 1 чайную ложку горчицы, соль и перец по вкусу.

Ситуационная задача 3 Варка филе: опустите филе в кипящую подсоленную воду и варите на среднем огне около 10-20 минут в зависимости от размера до готовности. Можно сразу после варки окунуть в ледяную воду на несколько минут. Добавьте в салат свежие травы (укроп, петрушка) и немного специй (паприка, чесночный порошок) для усиления вкуса. Добавьте в салат нарезанные редис или морковь для хрусткости и дополнительной свежести.

Ситуационная задача 4 Креветки и кальмары лучше всего отварить в подсоленной воде в течение 1-3 минут. Мидии можно приготовить на пару или сварить до открытия раковин (около 3 минут). Осьминога варите около 40-60 минут до мягкости. Все ингредиенты должны быть свежими и охлажденными. Украшение должно быть съедобным и соответствовать вкусовым сочетаниям. Выложите морепродукты на большое блюдо, украшенное листьями салата, лимонными дольками, оливками и свежей зеленью.

Ситуационная задача 5 Комбинации ингредиентов: креветки, копченый лосось, свежий огурец, творожный сыр, хлеб; филе куриное, помидор свежий, сыр творожный, лист салата; ветчина, огурец свежий, сыр твердый, лист салата, сыр творожный, хлеб; перец сладкий, помидор черри, зелень, авокадо, хлеб.

Индивидуальные порции в мини стаканчиках, деревянные доски, многоуровневые подносы и этажерки, пирамиды.

Ответ можно дополнить.

Ситуационная задача 6

1. Канапе с куриным филе, помидорами черри и базиликом. Мини-бургеры с отварной говядиной, свежим огурцом, листьями салата и карамелизированным красным луком. Сырокопченая свинина с инжиром и козьим сыром на шпажках.

2. Закуски должны быть хранены на охлаждаемых столах или в холодильниках до подачи. Использование небольших порций поможет избежать длительного нахождения блюд на столе и поддержит их свежесть.

3. Канапе на шпажках можно подать на многоуровневых подносах или зеркальных подставках, мини-бургеры – на деревянных досках или в мини-коробочках.

Ситуационная задача 7 Переваривание овощей: контролируйте время варки, чтобы овощи не разварились. Например, картофель и морковь варите около 20-25 минут, свеклу – 45-60 минут. Нарезка горячих овощей: дайте овощам остыть до комнатной температуры перед нарезкой, чтобы они не разваливались. Овощи должны быть сварены до мягкости, но сохранять свою форму. Свекла должна быть яркой и сладкой, а картофель и морковь – нежными и не рассыпчатыми. Все овощи тщательно моются перед варкой. Использование чистых ножей и досок для нарезки разных овощей. Соблюдение правил хранения и охлаждения готовых овощей.

Ситуационная задача 8:

Можно добавить свежий огурец для хрусткости или яблоко для свежести. Картофель и морковь варите около 20-25 минут до мягкости. Яйца варите 8-10 минут до полной готовности, затем сразу охлаждайте в холодной воде. Все ингредиенты нарезаются кубиками примерно одинакового размера для однородности салата. При нарезке старайтесь не мять овощи и яйца, чтобы они сохранили форму.

Ситуационная задача 9: Свеклу варите около 45-60 минут, картофель и морковь – около 20-25 минут до мягкости. Для улучшения вкуса без увеличения калорийности добавьте свежие травы и немного лимонного сока для свежести и аромата. Используйте минимальное количество соли и замените её на специи, такие как черный перец или паприка. Дополнительные диетические ингредиенты: добавьте нарезанный болгарский перец для хрусткости и яркости. Используйте вареную зеленую фасоль или свежий шпинат для повышения питательной ценности.

Ситуационная задача 10: Куриную грудку варите в подсоленной воде около 10-20 минут до полной готовности. Для аромата можно добавить лавровый лист и перец горошком в воду. Все ингредиенты должны быть охлажденными перед смешиванием. Салат можно украсить зеленью или нарезанными свежими овощами для придания свежести и яркости. Выложите салат на большое блюдо, украсьте веточками петрушки или укропа, а также ломтиками свежего огурца.

Ситуационная задача 11 Пережаривание хлеба: следите за процессом, чтобы хлеб стал золотистым, но не подгорел. Использование слишком толстого слоя масла: нанесите ровный тонкий слой, чтобы избежать излишней жирности. Хлеб должен быть свежим и хрустящим. Ветчина и сыр должны быть высокого качества, свежими и тонко нарезанными. Используйте чистые ножи и доски для нарезки ингредиентов. Соблюдайте правила хранения продуктов, особенно мясных и молочных ингредиентов.

Ситуационная задача 12 Можно добавить в бутерброд ломтики красного болгарского перца или жареные баклажаны для дополнительного вкуса и текстуры. Авокадо должно быть спелым. Разрежьте его пополам, удалите косточку и ложкой выньте

мякоть, нарежьте её тонкими ломтиками. Томаты и огурцы нарезаются тонкими ломтиками для равномерного распределения вкусов в бутерброде.

Ситуационная задача 13 Используйте формочки для печенья, чтобы вырезать из хлеба, сыра и колбасы интересные формы (звездочки, сердечки, животные). Украсьте бутерброды яркими овощами, такими как огурцы и морковь, нарезанными в виде цветочков или других фигурок. Вырежьте хлеб и сыр формочками для печенья. Нарежьте огурцы и морковь тонкими ломтиками, а затем вырежьте из них фигурки для украшения. Обязательно используйте чистые инструменты и доски для нарезки ингредиентов. Соблюдайте правила хранения продуктов, особенно мясных и молочных изделий.

Ситуационная задача 14 Варить при бурном кипении, желательнее в подкисленной воде, чтобы не разрушился хлорофилл – красящее вещество зеленого горошка и стручковой фасоли.

Ситуационная задача 15 Дополнительными ингредиентами могут быть: отварная рыба, соленая сельдь, рыба горячего копчения, кальмары, морская капуста, грибы маринованные или соленые, отварное мясо, фасоль, орехи. Нарезка может быть ломтиками или мелким кубиком. Для заправки можно использовать майонез, сметану, смесь майонеза со сметаной.

Ситуационная задача 16 можно приготовить горячую закуску «Яичные маффины»

1. Разогрейте духовку до 180°C.

2. Взбейте яйца

3. Нарежьте мелкими кубиками помидоры и натрите сыр.

4. Смешайте яйца с помидорами, сыром и нарезанной зеленью. Добавьте соль, перец.

5. Вылейте смесь в формочки для маффинов, заполняя их примерно на 2/3.

Выпекайте 10-12 минут, пока маффины не станут золотистыми и пышными

Ситуационная задача 17 можно приготовить тосты с авокадо и яйцом, сваренным «в мешочек»

1. Поставьте хлеб в тостер и поджарьте его до золотистой корочки.

2. Пока тосты готовятся, сварите «яйца в мешочек» (около 6 минут после закипания воды).

3. Нарежьте авокадо и разложите его по готовым тостам.

4. Выложите подготовленные яйца, разрезав на две части на авокадо, приправьте солью, перцем и, по желанию, полейте оливковым маслом.

Допускаются другие варианты ответа.

Ситуационная задача 18

1. Мясное ассорти (свиной окорок, отварная говядина, ветчина) классический выбор, легко нарезается и красиво смотрится на столе.

2. Куриный рулет с омлетом и шпинатом – элегантное блюдо, которое требует минимальной подготовки и может быть украшено рукколой.

3. Куриный террин с овощами – более сытная закуска, которая хорошо сочетается с хлебом и сырами. Приготовление должно учитывать нарезку перед подачей и свежесть. Организация подачи: ассорти укладывается на красивые деревянные доски, карпаччо сервируется индивидуально, а террин нарезается порционно.

Допускаются другие варианты ответа.

Ситуационная задача 19 Яйца фаршированные креветками (протертый желток, измельченные вареные креветки, зелень петрушки); Яйца фаршированные зеленым луком с сельдью (желток, зеленый лук, измельченная сельдь); фаршированные икрой и сливочным маслом; фаршированные сливочным маслом с протертым желтком. Допускаются другие варианты ответа.

Ситуационная задача 20 В качестве гарниров используют салаты из овощей и овощи в разных сочетаниях: огурцы свежие и маринованные, помидоры, редис, капуста цветная, брокколи, морковь, мелко нарезанная в отварном виде, маринованную свеклу,

тыкву, репчатый лук и т.д. Горячие закуски подают на банкетах и в праздничные дни. Продукты для них, в отличие от вторых блюд, нарезают мелкими ломтиками, кубиками и брусочками так, чтобы не нужно было пользоваться ножом. Они отличаются также более острым вкусом и оригинальным оформлением. Подают их в небольшом количестве и только с тем гарниром, который входит в состав блюда или соуса.

Зачастую приготовление и подача горячих закусок осуществляется в одной и той же посуде: кокотницах, кокильницах, в небольших порционных сковородках. Ставят их на подстановочные тарелки, покрытые салфетками.

В кокотницах подают рыбу, жульен, креветки, раковые шейки в соусе, крабы, устрицы, печенку и другие горячие закуски.

В кокильницах подают мидий, запеченных в винном соусе, шампиньоны, тушеные в белом вине, а также судака под молочным соусом.

Допускаются другие варианты ответа.

Ситуационная задача 21 Брускетты с томатами, базиликом и бальзамической глазурью. Мусс из баклажанов с чесноком и лимонным соком – ароматная и насыщенная закуска, которую можно подавать с крекерами или хлецами. Шампиньоны, фаршированные сыром фета и зеленью. Для обеспечения разнообразия рекомендуется использовать различные текстуры и вкусы: хрустящие брускетты, кремообразный мусс и сочные грибы. Важно сохранить свежесть ингредиентов, особенно зелени и помидоров. Приготовьте закуски незадолго до подачи, чтобы они оставались свежими и аппетитными. Обратите внимание на порционность, чтобы гости могли легко взять закуски.

Допускаются другие варианты ответа.

Ситуационная задача 22 Для вегетарианцев: салат из запеченных овощей (кабачки, баклажаны, перцы) с зеленью и оливковым маслом; кабачковые рулетики с начинкой из творога и зелени. Для веганов: грибы в маринаде из бальзамического уксуса и чеснока с растительным маслом; салат из киноа с авокадо, кукурузой и помидорами черри; мини-роллы из огурца с овощной начинкой (морковь, перец, авокадо). Используйте ингредиенты, богатые белком и полезными жирами, такие как киноа и авокадо, бобовые, орехи, чтобы закуски были питательными. Добавьте разнообразие в текстуры: от хрустящего хлеба до кремовых начинок.

Ситуационная задача 23 На качество и цену продукции влияет качество сырья, квалификация поваров, цена сырья, количество отходов, наценка.

Ситуационная задача 24 Организуйте подачу закусок на охлаждаемых столах или используйте охлаждаемые подставки. Расставьте закуски в несколько уровней, чтобы создать визуально привлекательную презентацию и облегчить доступ. Часто проверяйте и обновляйте закуски, чтобы они всегда выглядели свежими и аппетитными. Тосты можно поджарить и подготовить нарезку заранее, а непосредственно перед подачей добавить начинку. Подайте тосты на красивых деревянных досках или больших тарелках. Используйте тарталетки из овощей (например, из огурцов или кабачков) для подачи различных начинок, таких как хумус с овощами или салаты. Большие грибы можно использовать как "чашки" для различных начинок, таких как овощное рагу или салат, паштеты. Допускаются другие варианты ответа.

Ситуационная задача 25 Холодные закуски должны подаваться охлажденными, обычно при температуре от 4 до 14 °С. Это не только сохраняет их свежесть, но и обеспечивает безопасность потребления. Используйте охлаждаемые подносы или ледяные подставки, чтобы поддерживать оптимальную температуру закусок на протяжении всего мероприятия. Готовьте и сервируйте холодные закуски незадолго до подачи, чтобы избежать их нагревания. Обращайте внимание на внешний вид закусок. Используйте разнообразие цветов и текстур, чтобы создать визуально привлекательные композиции. Подавайте закуски в удобных для употребления размерах и формах. Например, канапе,

мини-бутерброды или порционные салаты в маленьких стаканчиках. Используйте зелень, съедобные цветы или мелко нарезанные овощи для украшения закусок. Для подачи используют стеклянные или фарфоровые тарелки, зеркальные подставки или керамические блюда. Применяйте необычные подставки, например, деревянные доски, сланцевые плитки или металлические подносы, чтобы добавить оригинальности. Подготовьте вилки, ложки, шпажки и щипцы, чтобы гости могли легко брать закуски. Предпочтение стоит отдавать красивым и удобным приборам, соответствующим тематике мероприятия.

Ситуационная задача 26 Комбинации ингредиентов: креветки, копченый лосось, свежий огурец, творожный сыр, хлеб; филе куриное, помидор свежий, сыр творожный, лист салата; ветчина, огурец свежий, сыр твердый, лист салата, сыр творожный, хлеб; перец сладкий, помидор черри, зелень, авокадо, хлеб.

Индивидуальные порции в мини стаканчиках, деревянные доски, многоуровневые подносы и этажерки, пирамиды.

Ответ можно дополнить.

Ситуационная задача 27

1. Мясное ассорти (свиной окорок, отварная говядина, ветчина) классический выбор, легко нарезается и красиво смотрится на столе.

2. Куриный рулет с омлетом и шпинатом – элегантное блюдо, которое требует минимальной подготовки и может быть украшено рукколой.

3. Куриный террин с овощами – более сытная закуска, которая хорошо сочетается с хлебом и сырами. Приготовление должно учитывать нарезку перед подачей и свежесть. Организация подачи: ассорти укладывается на красивые деревянные доски, карпаччо сервируется индивидуально, а террин нарезается порционно.

Допускаются другие варианты ответа.

Оценка запланированных результатов по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	
У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	- рационально организовывает, проводит текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	- соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных

У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	- порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	рационально организовывает, проводит текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатировать

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.
31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

профессиональных задач.	контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Комплект билетов – 27 шт.

5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю.

6. Сводный экзаменационный протокол на группу студентов по экзамену по профессиональному модулю.

Образец билета:

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»		
Утверждаю	Экзаменационный билет №1	Рассмотрено на заседании

Заместитель директора <u>Борзенкова Е.К</u> (Ф.И.О.) _____ (подпись) «___» _____ 20__ г.	по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Группа(ы) <u>3102</u> Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер	цикловой методической комиссии Председатель _____ (Ф.И.О.) <u>Шульга Н.В..</u> _____ (подпись) «___» _____ 20__ г.
1. Какие виды холодных соусов вы знаете? Какая температура подачи холодных соусов? Какое значение в питании имеют холодные соусы и заправки? 2. Ситуационная задача Вы работаете в ресторане и получили заказ на приготовление салата "Цезарь". Ваша задача – приготовить его, следуя классическому рецепту. 1. Убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты: ромен салат, куриное филе, пармезан, крутоны, чеснок, анчоусы, яйца, лимон, оливковое масло, горчица. 2. Курицу нужно обжарить до готовности и нарезать на небольшие кусочки. 3. Сделать соус из яиц, лимонного сока, оливкового масла, чеснока, анчоусов и горчицы. 4. Смешать нарезанные листья салата, курицу, крутоны и натертый пармезан. Полить соусом. Вопросы: Какие ошибки могут возникнуть при приготовлении соуса и как их избежать? Каковы критерии качества приготовления куриного филе для салата "Цезарь"? Какие санитарные нормы нужно соблюдать при приготовлении холодных блюд?		

Критерии оценок ответов обучающихся

Оценка 5 «отлично» - оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно отвечает на поставленный вопрос и решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

Оценка 4 «хорошо» - выставляется, если обучающийся допустил небольшие погрешности в ответе и в решении ситуационной задачи.

Оценка 3 «удовлетворительно» - выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не справился с ответом на вопрос и решением ситуационной задачи.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению
холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель: Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

Формируемые ОК:

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 с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

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.

Формой промежуточной аттестации является проверочная работа, экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-5,7	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых десертов, напитков, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	У 1 3. 1-2 ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Устный опрос, подготовить сообщение	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 4.1	Проверочная работа – 4 семестр. Экзамен 5 семестр

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	У 1 З 1-2 ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Подготовить презентацию, практическая работа №1-4	У 1 ОК 1-2 З 1-2 ПК 4.1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (4 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 282 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет к контрольной работе:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-3	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых десертов, напитков, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по

	технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для контрольной работы

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

Выберите один правильный ответ

- Для механической нарезки фруктов тонкими «лепестками», ломтиками используют:
 - куттер
 - овощерезку
 - слайсер
 - кремер
- Для быстрого охлаждения десертов используют:
 - холодильный шкаф
 - шкаф шоковой заморозки
 - стол производственный с охлаждаемой горкой
 - стол производственный с охлаждением
- Для порционирования соусов и сиропов используют:
 - фризер
 - шенуа
 - диспенсер
 - шумовку
- Аппарат для приготовления мягкого мороженого (перемешивания, замораживания и взбивания смеси):
 - шкаф шоковой заморозки
 - куттер
 - фризер
 - пакоджет

5. Приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат.
- пенообразование
 - желирование
 - фламбирование
 - карамелизация
6. Срок реализации желированных сладких блюд при температуре от +2 до +4 °С:
- 6 ч
 - 12 ч
 - 24 ч
 - 48 ч
7. Установите соответствие:

 1	 2	 3
 4	 5	 6
 7	 8	 9
 10		

а — взбивальная машина (миксер); б — блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в — миксер для коктейлей; г — привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания; д — процессор кухонный; е — куттер для тонкого измельчения, приготовления пюре; ж — слайсер для тонкой нарезки плодов; з — пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого; и — аппарат для вакуумирования; к — пресс для получения сока из цитрусовых

8. Проверьте, есть ли ошибка в требованиях, если да, укажите, выбрав пункт.

При работе с ножом повар обязан:

- А) соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- Б) правильно держать руки и нож при обработке продуктов;
- В) хранить все ножи в отведенной для этого емкости;
- Г) переносить и хранить нож в специальном кармане на фартуке;
- Д) оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье;
- Е) проверять остроту лезвия рукой;
- Ж) передавать нож, положив его на поверхность стола клинком в сторону того, кому передают;
- З) при переносе ножа по цеху, держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз;
- И) править нож в стороне от других работников, опираясь на мусат в процессе правки.

9. Установите соответствие:

Наименование оборудования	Назначение
1) Пакоджет	а) электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых и прошедших тепловую обработку плодов и ягод
2) Куттер	б) электроприбор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яиц, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей
3) Вакууматор	в) электроприбор, предназначенный для приготовления однородных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания. Оснащен мощными ножами, позволяет перерабатывать жесткие продукты
4) Миксер	г) электроприбор, предназначенный для измельчения замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты (сорбет)
5) Погружной блендер	д) в ходе упаковки оборудование осуществляет глубокую откачку воздуха из пакета с упакованным в него продуктом

Ответ: 1) __, 2) __, 3) __, 4) __ 5) __.

10. Вставьте пропущенные слова.

Проверку доброкачественности яиц производят с помощью.....

Подготовку..... производят в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях, в цехе не допускают хранение яиц в

11. Вставьте пропущенные слова. При эксплуатации электромеханического оборудования необходимо соблюдать следующие требования.

Загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство, равномерно, при электродвигателе, не перегружая рабочую камеру машины сверх установленных норм. При загрузке проталкивать продукт в рабочую камеру только с помощью..... Не допускать электродвигателя в процессе работы. Осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно с помощью кнопки....., отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», и после полной вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

4.Эталон ответов

№	
1	В
2	б
3	В
4	В
5	Г
6	В
7	1-д; 2-а; 3-в; 4-г; 5-ж; 6-б; 7-е; 8-и; 9-к; 10-з.
8	в, г, д, е, ж
9	1-г, 2-в, 3-д, 4-б, 5-а.
10	включенном; специальных приспособлений (толкателя, пестика и пр.); перегрева; остановлено; «Стоп»; остановки
11	овоскопа; яиц; кассетах(гофрах), коробках

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

2. Экзамен (5 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 282 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-3	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых десертов, напитков, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для дифференцированного зачета

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

Выберите один правильный ответ

12. Для механической нарезки фруктов кубиками используют:

- д) куттер
- е) овощерезку
- ж) слайсер
- з) кремер

13. Для измельчения фруктов до пюреобразного состояния используют:

- а) овощерезку
- б) слайсер
- в) блендер
- г) кремер

14. Для взбивания сливок сифон заполняют газом:

- а) N_2O
- б) CO_2
- в) H_2O
- г) C_2H_5OH

15. Для приготовления лимонада в сифоне его заправляют баллончиками с газом:

- а) N_2O
- б) CO_2
- в) H_2O
- г) C_2H_5OH

16. Для быстрого охлаждения напитков/ компотов используют:
- д) холодильный шкаф
 - е) шкаф шоковой заморозки
 - ж) стол производственный с охлаждаемой горкой
 - з) стол производственный с охлаждением
17. Для порционирования соусов и сиропов используют:
- д) фризер
 - е) диспенсер
 - ж) шенуа
 - з) шумовку
18. Аппарат для измельчения замороженной массы до нежной пюреобразной консистенции:
- а) фризер
 - б) блендер
 - в) пакоджет
 - г) куттер
19. Аппарат для приготовления мягкого мороженого (перемешивания, замораживания и взбивания смеси):
- д) фризер
 - е) шкаф шоковой заморозки
 - ж) куттер
 - з) пакоджет
20. Порошкообразный продукт белого цвета, при перетирании между пальцами хрустит
- д) мука
 - е) сода
 - ж) сахарный песок
 - з) крахмал
21. Студнеобразователь растительного происхождения, полностью растворимый при температуре 95-100 °С, термообратим
- а) крахмал
 - б) желатин
 - в) агар-агар
 - г) мука
22. Пряность, получаемая из цветов крокуса, используемая как ароматическое и красящее вещество
- а) корица
 - б) шафран
 - в) ваниль
 - г) ванилин
23. Порошкообразный продукт белого цвета, при нагревании с водой образующий коллоидный раствор – клейстер:
- а) мука
 - б) крахмал
 - в) сода
 - г) желатин

24. Срок годности железированных сладких блюд при температуре от +4 до +2 °С:

- д) 6 ч
- е) 12 ч
- ж) 24 ч
- з) 48 ч

25. Температура жележирования агара, °С

- а) 10-15
- б) 25-30
- в) 35-40
- г) 50-55

26. Порционная сковорода для приготовления горячих десертов (пудингов)

- а) кроншель
- б) сотейник
- в) креманка
- г) диспенсер

27. К замороженным сладким блюдам относят

- а) самбук
- б) парфе
- в) мусс
- г) суфле

Установите соответствие:

28.

Наименование оборудования	Назначение
6) Пакоджет	д) Электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых и прошедших тепловую обработку плодов и ягод
7) Куттер	е) Электроприбор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яиц, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей
8) Миксер	ж) Электроприбор, предназначенный для измельчения замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты (сорбет)
9) Погружной блендер	з) Электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания. Оснащен мощными ножами, позволяет перерабатывать жесткие продукты

Ответ: 1) __, 2) __, 3) __, 4) __.

29.

1)	2)	3)	а) шенуа

			б) креманка в) аппарат для вакуумирования г) слайсер д) сотейник е) планетарный миксер ж) турка з) кремер (сифон) и) газовая горелка
4) 	5) 	6) 	
7) 	8) 	9) 	

Ответ: 1) __, 2) __, 3) __, 4) __, 5) __, 6) __, 7) __, 8) __, 9) __.

Установите правильную последовательность:

30. Приготовление желе из апельсинов

- 1) приготовление сиропа
- 2) порционирование, оформление и реализация
- 3) добавление сока
- 4) окончательное охлаждение
- 5) отжимание сока и снятие цедры
- 6) подготовка желатина
- 7) приготовление отвара из цедры, процеживание
- 8) порционирование в формы
- 9) добавление подготовленного желатина

Ответ: __, __, __, __, __, __, __, __, __.

31. Приготовление мусса из клюквы

- 1) отжимание сока
- 2) порционирование, оформление и реализация
- 3) взбивание желе ($t^{\circ}= 50^{\circ}\text{C}$)
- 4) добавление сока
- 5) подготовка желатина
- 6) окончательное охлаждение
- 7) приготовление сиропа
- 8) приготовление отвара из мезги, процеживание
- 9) добавление подготовленного желатина

10) порционирование в формы

Ответ: __, __, __, __, __, __, __, __, __, __

4.Эталон ответов

№	
1	а
2	в
3	а
4	а
5	б
6	б
7	в
8	а
9	г
10	в
11	б
12	б
13	а
14	в
15	а
16	б
17	1-в, 2-г, 3-а, 4-б
18	1-з, 2-г, 3-е, 4-ж, 5-б, 6-д, 7-в, 8-и, 9-а
19	6, 5, 7, 1, 3, 9, 8, 4, 2
20	5, 1, 8, 7, 4, 9, 3, 10, 6, 2

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Экзаменационная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных
сладких блюд, десертов напитков*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2024 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель: Шульга Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке
3. Оценка освоения МДК
 - 3.1. Контроль и оценка освоения МДК
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Формируемые ОК:

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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

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

Формой промежуточной аттестации является контрольная работа и экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по МДК осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-4, 7 У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ОК 1-4, 7 У. 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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	– адекватно выбирает, использует по назначению, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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	горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	знает правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов				
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд,	У 1 3. 1-2 ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04	Устный опрос, подготовить сообщение, лабораторная работа №1-2	У 1 ОК 1-3 3 1-2 ПК 4.2	Контрольная работа 4, 5 семестры

десертов разнообразного ассортимента	ОК 7			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	У 1 3 1-2 ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Подготовить презентацию, лабораторная работа №3-4, Практическая работа №5	У 1 ОК 1-3 3 1-2 ПК 4.3	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	У 1 3. 1-2 ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Устный опрос, подготовить сообщение, лабораторная работа №5	У 1 ОК 1-3 3 1-2 ПК 4.4	Экзамен 6 семестр
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	У 1 3. 1-2 ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Устный опрос, подготовить сообщение, Практическое занятие № 6, лабораторная работа №6	У 1 ОК 1-3 3 1-2 ПК 4.5	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Оценка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Оценка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % тестовых заданий.

Оценка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Оценка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно

и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «4» - выполнены требования к оценке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. Пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 282 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет для контрольной работы:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-10 У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ОК 1-10 У. 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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	- рационально организовывает, проводит уборку рабочего места повара, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ОК 1-10	
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	знает правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Образец КИМ для контрольной работы

1. Что относят к холодным сладким блюдам?

- А) свежие фрукты и ягоды, торты, компоты, желе, мороженое, кофе.
- Б) свежие фрукты и ягоды, компоты, желе, мороженое.
- В) свежие фрукты и ягоды, торты, компоты, морсы, желе, мороженое, чай.

2. Назовите температуру подачи холодных сладких блюд

- А) 12-18* С
- Б) 10-14* С
- В) 5-10* С

3. Назовите температуру подачи горячих сладких блюд

- А) не ниже 40*С
- Б) не ниже 75*С
- В) не ниже 55*С

4. Соотнесите подачу фруктов и ягод, используя цифры и буквы

1	Виноград	а	Подают со сливками, молоком, сметаной
2	Землянику, клубнику, малину	б	Укладывают целой гроздью и отпускают без сахара
3	Арбузы, дыни	в	Можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой

4	Манго	г	Подают в охлажденном виде, нарезав ломтиками или удлиненными дольками
5	Фрукты, ягоды	д	Разрезают пополам вдоль кости, надрезают до кожицы кубиками и выворачивают; можно нарезать слайсами и приправить мятой, чили или корицей.

5. Из предложенного технологического оборудования выберите то, что используют в холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд и напитков, используя буквенное обозначение.

А- мясорубка, б-фризер, в- универсальная кухонная машина с комплектом сменных механизмов, г- слайсер, д- мукопросеиватель, е- блендер, ж- миксер, и- соковыжималка, к- тестомесильная машина, л-пакоджет, м-холодильный шкаф

6. допишите пропущенное. Апельсины, мандарины, ... не варят, а раскладывают в или, заливают.....сиропом, охлаждают

7. Оцените качество желе из лимонов, апельсинов по стандарту (цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид), используя предложенные фразы: студнеобразная прозрачная блестящая масса из сока лимонов, или мандаринов или апельсинов; кисло-сладкий; свойственным ароматом лимонов или апельсинов, или мандаринов, без горьковатого привкуса; соответствует цвету лимонов, апельсинов, мандаринов; желеобразная, застывшая, слегка упругая

8.Проверьте, верно ли описана технология приготовления желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.

Желатин замачивают в теплой воде для набухания. Лимоны промывают, срезают с них цедру, не зачищая её от белых волокон, затем шинкуют тонкой соломкой, из лимонов отжимают сок и хранят его в алюминиевой посуде в холодильнике. Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и сок лимона. Сироп кипятят 20 минут, прекращают нагрев; набухший желатин растворяют, помешивая и выдерживают в посуде с закрытой крышкой еще 15–20 мин, после чего вводят лимонную цедру и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.

9. Систематизируйте последовательность приготовления мусса яблочного (на манной крупе).

В кипящее пюре вводят, помешивая просеянную манную крупу и варят.

Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения.

Массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1 –1,5 ч; отпускают с сиропом.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают на части и варят.

Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы.

10. Из предложенных ингредиентов предложите приготовить минимум три десерта.

Желатин, клюква, брусника, черная смородина, сахар, яблоки свежие, молоко, ванилин, вишня, кислота лимонная, крахмал, манная крупа.

Эталоны ответов.

1. 1-б

2. 2-б

3 3-в

4. 1-в,2-а,3-г,4-д,5-в

5. (возможно дополнение) б, в,г,е,ж,и,л,м

6. (возможно дополнение) Апельсины, мандарины, арбузы, дыни, малину, землянику, бананы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

7. Характеристики готового блюда или изделия Цвет: соответствует цвету лимонов, апельсинов, мандаринов. Вкус: вкус кисло-сладкий, со свойственным ароматом лимонов или апельсинов, или мандаринов, без горьковатого привкуса. Запах: вкус кисло-сладкий, со свойственным ароматом лимонов или апельсинов, или мандаринов, без горьковатого привкуса. Консистенция: желеобразная, застывшая, слегка упругая. Внешний вид: студнеобразная прозрачная блестящая масса из сока лимонов, или мандаринов или апельсинов

8. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов. Желатин замачивают в холодной воде для набухания. Лимоны промывают, срезают с них цедру и зачищают её от белых волокон, затем шинкуют тонкой соломкой, из лимонов отжимают сок и хранят его в неокисляющейся посуде в холодильнике. Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную цедру. Сироп доводят до кипения, прекращают нагрев; набухший желатин растворяют, помешивая и выдерживают в посуде с закрытой крышкой 15–20 мин, после чего вводят лимонный сок и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.

9. Мусс яблочный (на манной крупе). Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают на части и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения. В кипящее пюре вводят, помешивая просеянную манную крупу и варят. Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы. Массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1 –1,5 ч; отпускают с сиропом.

10. Кисель из яблок, кисель из свежих ягод, мусс яблочный на манной крупе, желе из ягод, желе из молока, желе из яблок.

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

2. Контрольная работа

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. Пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;

- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет для контрольной работы:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-10 У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ОК 1-10 У. 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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	- рационально организовывает, проводит уборку рабочего места повара, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ОК 1-10	горячих напитков разнообразного ассортимента.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	знает правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Образец КИМ для контрольной работы

1. Что относят к холодным сладким блюдам?

- А) свежие фрукты и ягоды, торты, компоты, желе, мороженое, кофе.
- Б) свежие фрукты и ягоды, компоты, желе, мороженое.
- В) свежие фрукты и ягоды, торты, компоты, морсы, желе, мороженое, чай.

2. Назовите температуру подачи холодных сладких блюд

- А) 12-18* С
- Б) 10-14* С
- В) 5-10* С

3. Назовите температуру подачи горячих сладких блюд

- А) не ниже 40*С
- Б) не ниже 75*С
- В) не ниже 55*С

4. Соотнесите подачу фруктов и ягод, используя цифры и буквы

1	Виноград	а	Подают со сливками, молоком, сметаной
2	Землянику, клубнику, малину	б	Укладывают целой гроздью и отпускают без сахара

3	Арбузы, дыни	в	Можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой
4	Манго	г	Подают в охлажденном виде, нарезав ломтиками или удлиненными дольками
5	Фрукты, ягоды	д	Разрезают пополам вдоль кости, надрезают до кожицы кубиками и выворачивают; можно нарезать слайсами и приправить мятой, чили или корицей.

5. Из предложенного технологического оборудования выберите то, что используют в холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд и напитков, используя буквенное обозначение.

А- мясорубка, б-фризер, в- универсальная кухонная машина с комплектом сменных механизмов, г- слайсер, д- мукопросеиватель, е- блендер, ж- миксер, и- соковыжималка, к- тестомесильная машина, л-пакоджет, м-холодильный шкаф

6. допишите пропущенное. Апельсины, мандарины, ,,.....,..... не варят, а раскладывают в или, заливают.....сиропом, охлаждают

7. Оцените качество желе из лимонов, апельсинов по стандарту (цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид), используя предложенные фразы: студнеобразная прозрачная блестящая масса из сока лимонов, или мандаринов или апельсинов; кисло-сладкий; свойственным ароматом лимонов или апельсинов, или мандаринов, без горьковатого привкуса; соответствует цвету лимонов, апельсинов, мандаринов; желеобразная, застывшая, слегка упругая

8.Проверьте, верно ли описана технология приготовления желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.

Желатин замачивают в теплой воде для набухания. Лимоны промывают, срезают с них цедру, не зачищая её от белых волокон, затем шинкуют тонкой соломкой, из лимонов отжимают сок и хранят его в алюминиевой посуде в холодильнике. Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и сок лимона. Сироп кипятят 20 минут, прекращают нагрев; набухший желатин растворяют, помешивая и выдерживают в посуде с закрытой крышкой еще 15–20 мин, после чего вводят лимонную цедру и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.

9. Систематизируйте последовательность приготовления мусса яблочного (на манной крупе).

В кипящее пюре вводят, помешивая просеянную манную крупу и варят.

Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения.

Массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1–1,5 ч; отпускают с сиропом.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают на части и варят.

Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы.

10. Из предложенных ингредиентов предложите приготовить минимум три десерта.

Желатин, клюква, брусника, черная смородина, сахар, яблоки свежие, молоко, ванилин, вишня, кислота лимонная, крахмал, манная крупа.

Эталоны ответов.

1. эталон ответа. 1-б
2. эталон ответа. 2-б
3. эталон ответа. 3-в
- 4.Эталон ответа 1-в,2-а,3-г,4-д,5-в
5. эталон ответа (возможно дополнение) б, в,г,е,ж,и,л,м
6. эталон ответа (возможно дополнение) Апельсины, мандарины, арбузы, дыни, малину, землянику, бананы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.
- 7.эталон ответа. Характеристики готового блюда или изделия Цвет: соответствует цвету лимонов, апельсинов, мандаринов. Вкус: вкус кисло-сладкий, со свойственным ароматом лимонов или апельсинов, или мандаринов, без горьковатого привкуса. Запах: вкус кисло-сладкий, со свойственным ароматом лимонов или апельсинов, или мандаринов, без горьковатого привкуса. Консистенция: желеобразная, застывшая, слегка упругая. Внешний вид: студнеобразная прозрачная блестящая масса из сока лимонов, или мандаринов или апельсинов
8. эталон ответа. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов. Желатин замачивают в холодной воде для набухания. Лимоны промывают, срезают с них цедру и зачищают её от белых волокон, затем шинкуют тонкой соломкой, из лимонов отжимают сок и хранят его в неокисляющейся посуде в холодильнике. Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную цедру. Сироп доводят до кипения, прекращают нагрев; набухший желатин растворяют, помешивая и выдерживают в посуде с закрытой крышкой 15–20 мин, после чего вводят лимонный сок и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.
- 9.Эталон ответа. мусс яблочный (на манной крупе). Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают на части и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения. В кипящее пюре вводят, помешивая просеянную манную крупу и варят. Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы. Массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1 –1,5 ч; отпускают с сиропом.
- 10.эталон ответа. Кисель из яблок, кисель из свежих ягод, мусс яблочный на манной крупе, желе из ягод, желе из молока, желе из яблок.

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

3. Экзамен

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. Пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;

- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 2.1.

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. ОК 1-10 У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ОК 1-10 У. 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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	- рационально организовывает, проводит уборку рабочего места повара, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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 ОК 1-10	холодных напитков разнообразного ассортимента; - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	знает правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Образец КИМ для экзамена

1. Убери лишнее.

Назови достоинства сладких блюд.

- а. обладают приятным ароматом
- б. обладают приятным сладковатым вкусом
- в. содержат значительное количество сахара
- г. обладают нежной консистенцией
- д. имеют красивую окраску

2. Закончи предложение. На П.О.П. холодные сладкие блюда приготавливают в специальном отделении цеха.

3. Выбери верное. Как подают виноград?

- а. укладывают целой гроздью
- б. посыпают рафинадной пудрой
- в. отпускают без сахара

г. со взбитыми сливками

4. Систематизируйте последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

а. Охлаждение

б. Приготовление отвара из мезги

в. Заваривание крахмала

г. Соединение готового киселя с соком

д. Приготовление сиропа на отваре

е. Отжимание сока

5. Выбери верное

Назови время замачивания желатина

а. 1 – 1,5 часа

б. 30 – 40 минут

в. 40 – 60 минут

г. 1,5 – 2 часа

6. Систематизируйте последовательность процесса приготовления желе

а. Введение сока

б. Приготовление сиропа

в. Растворение желирующего вещества в сиропе

г. Застывание

д. Разливание в формы

е. Подготовка желирующего вещества

ж. Подача

з. Охлаждение до комнатной температуры

7. Определи названия блюда по составу сырья: творог, яйца, сахар, крупа манная, сметана, ванилин, соль

8. Определи желированное блюдо по составу сырья.

Готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина.

а. желе

б. мусс

в. самбук

г. крем

9. Выбери верное.

Температура подачи горячих сладких блюд ...

а. 70 – 75 °С

б. 60 – 65 °С

в. 50 – 55 °С

10. Вставь пропущенные слова.

Для яблок в тесте - яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают _____ толщиной _____ см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром.

11. Вставь пропущенные слова.

Поверхность шарлотки пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре _____ до образования румяной корочки.

а. 150 – 160 °С

б. 180-200 °С

в. 220 – 230 °С

12. Проанализируйте, есть ли ошибка в тексте.

Для приготовления киселя крахмал соединяют с 4-5 кратным количеством горячей жидкости, размешивают, вводят в теплую основную жидкость, доводят до кипения и проваривают от 2 до 20 минут.

13. Закончи предложение.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

14. Выбери верное.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

а. поглощают посторонние запахи

б. изменяют цвет

в. теряют аромат

г. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Окраска чайного настоя зависит от...

а. способа обработки чая при его производстве

б. содержания дубильных веществ

в. содержания красящих веществ

г. всё перечисленное

16. Закончи предложение.

Зеленый кирпичный чай перед завариванием

17. Вставь пропущенные слова.

Важнейшая составная часть кофе — _____,

18. Закончи предложение.

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого (когда?) ...

19. Вставь пропущенные слова.

Отпускают кофе в _____ или кофейных _____ вместимостью _____ или _____ граммов.

20. Выбери верное.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд

100, сахар 75, гвоздика 3, корица 5, кардамон или имбирь 5, лавровый лист 1, облепиха 110, вода 1000.

а. медовый айс – крим

б. напиток клюквенный

в. напиток «Петровский»

г. сбитень

21. Объясните с какой целью сваренную вязкую кашу для пудинга охлаждают до температуры 60 градусов Цельсия?

22. Выбери верное.

Рассмотри рисунок. Определи посуду для подачи сладких блюд.



а. стаканы, креманки, вазы, десертные тарелки, глубокие блюда, порционные сковороды

б. формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира; сита, грохот, дуршлаг, шумовка, ковши-сачки, черпак, цедилка

в. кокильницы, кокотницы, противни, кондитерские листы

23. Систематизируйте порядок выполнения операций и определите название блюда

а) яблоки промывают;

б) удаляют семена и варят;

- в) охлаждают 1,5 часа для стабилизации;
- г) разливают в формочки;
- д) отвар процеживают, яблоки протирают;
- е) соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой;
- ж) добавляют манную крупу и варят;
- з) взбивают на холоде;
- и) смесь охлаждают до 30 С ;
- к) доводят до кипения.

24. Посоветуй человеку, не употребляющему алкоголь согревающий напиток.
Аргументируй свой выбор.

25. Реши задачу.

Рассчитай количество продуктов для приготовления 1 порции желе из лимонов (рецептура 1139). Выход порции 150 гр. Сколько воды идет на замачивание желатина, сколько на приготовление сиропа?

26. Убери лишнее.

Для приготовления сладких блюд используют:

- а. фрукты и ягоды в свежем виде
- б. фрукты и ягоды в сушёном виде
- в. фрукты и ягоды в консервированном виде
- г. фрукты и ягоды в виде цукатов
- д. соки и экстракты
- е. сливки и сметана
- ж. яйца и масло сливочное
- з. крупы

27. Убери лишнее.

Назови оборудование, необходимое для приготовления холодных желированных десертов.

- а. блендер
- б. термомиксер
- в. низкотемпературная поверхность
- г. соковыжималка
- д. взбивальная машина
- е. индукционная плита
- ж. протирачная машина
- з. конвекционная печь

28. Закончи предложение.

Свежие плоды и ягоды используют непосредственно в пищу только ...

29. Закончи предложение

Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается в

30. Закончи предложение

Готовое желе должно быть

31. Проверьте, верна ли последовательность приготовления мусса? Если имеется ошибка систематизируй последовательность.

- а. Подготовка желирующего вещества
- б. Приготовление сиропа
- в. Растворение желирующего вещества в сиропе
- г. Взбивание на холоде до получения пышной массы
- д. Охлаждение до комнатной температуры
- е. Введение сока
- ж. Застывание
- з. Разливание в формы

32. Закончи предложение.

Горячие сладкие блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты богатые ...

33. Вставь пропущенные слова.

На 1 порцию полагается _____ граммов крема

34. Для приготовления пудинга парового используют ... (способ варки)

35. Выбери верное. Содержащиеся во всех горячих напитках вещества

а. благоприятно влияют на сердечную деятельность

б. способствуют пищеварению

в. уменьшают ощущение усталости

г. обладают высокой калорийностью

д. всё перечисленное

36. Дополните предложение. Вставьте слово.

Большое количество кофеина оказывает воздействие на организм.

37. Закончи предложение.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он ...

38. Выбери верное:

К желированным блюдам относятся...

а. пудинг сухарный

б. самбук яблочный

в. кисель молочный

г. мусс клубничный

д. крем ванильный

е. яблоки в тесте

39. Проанализируйте.

На качество напитка влияет:

а. степень размола кофе

б. сроки хранения размолотого кофе

в. внесённые при приготовлении вкусовые добавки

г. всё перечисленное

40. Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1. Кофе на молоке (по-варшавски)	а. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.
2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.
3. Кофе по-восточному (черный с гущей)	в. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

41. Дайте название приёму кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

42. Закончи предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются при ...

43. Проанализируйте, верен ли технологический процесс приготовления компота. Если есть ошибка уберите лишнее.

- а. подготовки фруктов или ягод
- б. протираания фруктов или ягод
- в. варки сиропа
- г. соединения фруктов или ягод с сиропом

44. Вставь пропущенные слова.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать _____ чайники. Нельзя готовить заварку в _____ посуде.

45. Выбери верное. По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: В стакане смешивают ложкой минеральную воду и малиновый сироп и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.

- а. кофе по-турецки
- б. молочный коктейль
- в. малиновый айс-крим
- г. кофе по-варшавски

46. Реши задачу.

Сколько порций мусса лимонного (рецептура 1142, стр. 417) с выходом 100 гр можно приготовить из 370 г желатина?

47. Убери лишнее.

Назови посуду для подачи сладких блюд, десертов и напитков.

- а. стаканы, б. креманки, в. Кокильницы г. десертные тарелки
- д. глубокие блюда, е. вазы, ж. порционные сковороды

48. Проанализируй есть ли ошибка.

Апельсины, яблоки, мандарины, абрикосы, малину, землянику, арбузы, дыни, сливы, бананы, ананасы, чёрную смородину не варят, а раскладывают в стаканы или креманки и заливают тёплым сиропом, охлаждают.

49. Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

50. Определи, верны ли утверждения. Ответ записать «да» или «нет»

УТВЕРЖДЕНИЕ	№п/п	ОТВЕТ
Компоты относят к горячим сладким блюдам	1	
Сладкие блюда можно подавать только во время полдника	2	
Фруктовые овощи в натуральном виде относятся к холодным сладким блюдам	3	
На процесс студнеобразования большое влияние оказывает природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования	4	
Чем выше концентрация желирующего вещества, тем меньше прочность студня и ниже температура их плавления	5	
Лучше всего взбивать сливки 35% жирности, сметану 36% жирности при температуре 4-7*С	6	
Пищевые отходы при механической кулинарной обработке плодов используют для приготовления отваров	7	
При варке компота из сухофруктов лимонную кислоту можно добавлять вместе с изюмом	8	

51. Соотнеси названия желирующих веществ с изображением

1	крахмал	а	
2	желатин	б	
3	агар	в	
4	пектин	г	

Эталоны ответов.

-в; 2-холодного; 3- а; 4-(1-Е, 2-Б, 3-Д, 4-В, 5-Г, 6-А); 5-а; 6-(1-е, 2-б, 3-в, 4-а, 5-з, 6-д, 7-г, 8-ж); 7-творожная запеканка; 8-г; 9-в; 10-кольцами, 0.5 см; 11-б; 12-ошибки есть: холодной жидкости, кипящую основную жидкость, 2-3 минуты; 13-тонизирующими; 14-а, в; 15-а,в; 16-разламывают; 17-кофеин; 18-перед варкой; 19-стаканах или чашках, 50-150; 20-г; 21-чтобы не денатурировал белок яиц; 22-а; 23-мусс яблочный на манной крупе; 24-сбитень, т.к в состав входит имбирь, гвоздика,кардамон; 25- На 150 гр. По массе брутто в гр. потребуется лимон-190, сахар-140, кислота лимон.-1, вода-129; для замачивания желатина ($4,5 \cdot 6 = 27$) и для сиропа $129 - 27 = 102$; 26-г; 27-а,в,д,е,з; 28-зрелыми; 29- в 4-7 раз; 30-прозрачным, плотным; 31- (1-а, 2-б, 3-в, 4-е, 5-д, 6-г, 7-з, 8-ж); 32-углеводами; 33-100,150; 34-варка паром; 35-д; 36-негативное; 37-неприятный запах; 38-б,в,г,д; 39-г; 40-1-в, 2-а, 3-б; 41-фламбирование; 42-при кипячении и длительном хранении; 43-б; 44-фарфоровый или стеклянный, алюминиевой; 45-в; 46- $0,370 : 0,0027 = 137$ порций; 47-в; 48-яблоки, абрикосы варят; 49-манная; 50-1-нет, 2-нет, 3-да, 4-да, 5-нет, 6-да, 7-да, 8-да; 51-1-б, 2-а, 3-г, 4-в.

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	Продemonстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемого учебного курса; в полном объеме выполнены практико-ориентированные задания.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продemonстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; выполнены практико-ориентированные задания.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продemonстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; частично выполнены практико-ориентированные задания.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продemonстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. Раздаточные материалы

5. Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

*ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодный и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодный и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

.

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчики:

Перелыгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «20» мая 2024 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Оценка освоения ПМ
 - 3.1. Контроль и оценка освоения ПМ
 - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
 - 4.1. Пакет материалов
 - 4.2. Критерии оценки

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодный и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер подготовки квалифицированных рабочих, служащих следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3.4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3.5	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У.3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У.4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Формируемые ОК:

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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формируемые ПК:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

Формой промежуточной аттестации по освоения ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, подлежащие проверке является экзамен по модулю.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Оценка запланированных результатов по ПМ

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
<i>МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	
У1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать,	Рационально организует, проводит уборку рабочего места, выбирает,

подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	подготавливает, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирует (комплектует), эстетично упаковывать на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.
З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З 3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных. З 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З 5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ОК 1.. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.
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.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	
У1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	У1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и	. 1.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии

личной гигиены в организациях питания; 3 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных. 3 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; 3 5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	и личной гигиены в организациях питания; 3 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных. 3 4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; 3 5. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ОК 1.. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; осуществляет 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.	разнообразного ассортимента; холодных напитков разнообразного ассортимента; горячих напитков разнообразного ассортимента.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПМ

1. Экзамен

1. Форма проведения: устный экзамен по билетам.

2. Условия выполнения

1. Инструкция для обучающихся.

2. Время выполнения: 45 минут

3. Оборудование учебного кабинета/мастерской: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа аналогичным оборудованием для 3 рабочих мест).

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4. Технические средства обучения: (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

5. Информационные источники, допустимые к использованию в ходе промежуточной аттестации: Система электронного обучения «Академия-Медиа». – Режим доступа: <https://elearning.academia-moscow.ru/login>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать выполнение заданий без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно не покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем (разделов), выносимых на экзамен:

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.
2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.

3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.
4. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.
6. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.
7. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Билет №1

1. К холодным сладким блюдам относят....
2. *Ситуационная задача:* Сваренный из сухофруктов компот имеет ненасыщенный вкус, нет кислинки, теплый. При проверке норма закладки ингредиентов была соблюдена. Какая ошибка была допущена, можно ли исправить ситуацию?

Билет №2

1. Назовите достоинства сладких блюд
2. *Ситуационная задача:* Вы работаете поваром. Как предотвратить образование пленки на поверхности?

Билет №3

1. Определи желированное блюдо по составу сырья. Готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина.
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить кисель молочный, при приготовлении киселя образовались комочки.

Билет №4

1. Назовите температуру подачи для холодных и горячих сладких блюд
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить компот из сухофруктов (курага, изюм, яблоки) в какой последовательности произведете закладку сухофруктов. Поясните ваши действия.

Билет №5

1. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления сладких блюд
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить яблоки печеные, чтобы яблоко сохранило форму, не лопнуло. При какой температуре нужно запекать?

Билет №6

- Как приготовить и подать землянику, клубнику, малину?
- Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить вязкую манную кашу для блюда «Гурьевская каша». Каша получилась очень густая, ваши действия?

Билет №7

- Как подготавливают и подают виноград?
- Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить самбук, в процессе приготовления масса получилась жидкая, не держит форму. Ваши действия?

Билет №8

1. Опишите технологию приготовления киселя из смородины (Схематично)
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить чай, опишите правила заваривания и подачу чая.

Билет №9

1. Опишите процесс приготовления желе
2. *Ситуационная задача:* Посоветуйте человеку, не употребляющему алкоголь согревающий напиток. Аргументируйте свой выбор.

Билет №10

1. Опишите технологию приготовления компота из черной смородины.
2. *Ситуационная задача:* Приготовленное вами желе не «выходит» из формы. Ваши действия.

Билет №11

1. Опишите технологию приготовления компота из малины.
2. *Ситуационная задача:*

Билет №12

1. Опишите технологию приготовления компота из дыни.
2. *Ситуационная задача:* Дан набор предложений: составьте приготовление блюда, определите его название. Вязкая манная каша, сахар, сливочное масло; белки яиц взбивают; желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, запекание.

Билет №13

1. При варке компота из сухофруктов, когда рекомендуется класть сахар?
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить какао. Опишите технологию приготовления какао.

Билет №14

1. Перечислите ингредиенты, которые используют для приготовления сладких блюд.
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить компот из сухофруктов (курага, изюм, яблоки) в какой последовательности произведете закладку сухофруктов.

Билет №15

1. Какие ингредиенты используют для улучшения вкусовых качеств сладких блюд, придания аромата?
2. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить яблоки печеные, чтобы яблоко сохранило форму, не лопнуло. При какой температуре запекаем?

Билет №16

1. Посоветуйте человеку, не употребляющему алкоголь согревающий напиток. Аргументируйте свой выбор.
2. *Ситуационная задача:* для приготовления компота в вашем распоряжении есть четыре часа. Успеете ли вы приготовить компот из сухофруктов? Аргументируйте свой ответ.

Билет №17

1. Опишите технологию приготовления чая. Что подают к чаю.
2. *Ситуационная задача:* проанализируй, верен ли технологический процесс приготовления компота. 1. Подготовка фруктов или ягод, 2. Протирание фруктов или ягод, 3. Варка сиропа, 4. Соединение фруктов или ягод с сиропом.

Билет №18

1. Сколько граммов сухого чая рекомендуют на 1 порцию? Сколько граммов заварки наливают на порцию чая 200 гр.?
2. *Ситуационная задача:* взятые сливки при взбивании увеличились в объеме, но не стабилизируются. Какая была допущена ошибка, можно ли исправить ситуацию?

Билет №19

1. В чем отличие самбука от мусса?
2. *Ситуационная задача:* подберите два соуса с использованием регионального компонента для подачи пудинга или блинчиков.

Билет №20

1. Опишите технологию приготовления мусса ягодного.

2. *Ситуационная задача:* предстоит приготовить желе, ваши действия, как вы будете вынимать блюдо из формочки.

Билет №21

1. Опишите метод обработки шоколада темперирование. С какой целью шоколад темперируют перед изготовлением декора?

2. *Ситуационная задача:* вам предстоит приготовить кисель фруктово-ягодный. Какой крахмал вы будете использовать для приготовления (кукурузный или картофельный). Аргументируйте выбор.

Билет №22

1. Какие ингредиенты используют для улучшения вкусовых качеств сладких блюд, придания аромата?

2. *Ситуационная задача:* вам предстоит приготовить кисель молочный. Какой крахмал вы будете использовать для приготовления (кукурузный или картофельный). Аргументируйте выбор.

Билет №23

1. Опишите технологию приготовления черного кофе. С чем можно подать его? Каков рекомендуемый объем подачи этого напитка?

2. *Ситуационная задача:* при бракераже киселя из черной смородины было выявлено, что кисель имеет беловатый оттенок и привкус зерна. Какую ошибку допустил повар. Можно ли ее исправить?

Билет №24

1. Опишите технологию приготовления кофейного коктейля. Каковы особенности подачи коктейлей?

2. *Ситуационная задача:* Рассчитай сколько порций мусса лимонного (рецептура 1142, стр.417) с выходом 100 гр. можно приготовить из 370 гр. желатина?

4. Эталон ответов

Билет №1

1. Холодные (свежие фрукты и ягоды, компоты из свежих и консервированных фруктов); желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем); замороженные (мороженное, пломбир, парфе).

2. *Ситуационная задача:* при варке не добавлена лимонная кислота, компот подали раньше времени. Ему необходимо настояться 10-12 часов, температура подачи 10-14 * С. Довести до кипения, добавить лимонную кислоту, дать настояться.

Билет №2

1. Обладают приятным сладким вкусом, ароматом, нежной консистенцией, имеют красивую окраску.

2. *Ситуационная задача:* поверхность киселя надо посыпать сахаром или сахарной пудрой

Билет №3

1. Крем

2. *Ситуационная задача:* чтобы кисель получился без комочков надо крахмал развести холодной водой и вводить при непрерывном помешивании

Билет №4

1. Холодных 10-14*С; горячих не ниже 55* С;

2. *Ситуационная задача:* В кипящую воду закладывают в воду с сахаром в следующей последовательности: яблоки- 20-30 мин. курагу 18-20 мин. изум5-10 мин.

Билет №5

1. Взбивальную машину, миксер, блендер, плиту электрическую, духовой шкаф, холодильное оборудование, кастрюли, сотейники, миски, лопатки, сита, противни, венчики, формы, миски.
2. Ситуационная задача: 180-200°C 15-30 минут.

Билет №6

1. Перебрать, удалить остатки имеющихся стебельков и плодоножеу, промыть холодной водой, оставляя в воде на 2-3 минуты, перемешивая, ополоснуть проточной водой, выложить на дуршлаг или сито, дать стечь воде, обсушить. Подать со сметаной, сливками или молоком, отдельно подать сахарную пудру или сахар - песок
2. Ситуационная задача: Кашу надо развести теплым молоком.

Билет №7

1. Перебрать, промыть холодной водой, оставляя в воде на 2-3 минуты, перемешивая, ополоснуть проточной водой, выложить на дуршлаг или сито, дать стечь воде, обсушить. Подавать целой гроздью без сахара.
2. Ситуационная задача: В житкую массу добавить желатина

Билет №8

1. 1) отжимание сока, 2) приготовление отвара из мезги, 3) приготовление сиропа на отваре, 4) заваривание крахмала, 5) соединение готового киселя с соком.
2. Ситуационная задача: Шаг 1. Засыпать заварку в прогретый чайник. Закрыть крышкой и оставить на пару секунд. В это время листочки вбирают конденсат, открывая свои пряные свойства.
Шаг 2. Влить горячую воду в первый раз. При этом заливать емкость полностью не нужно. Примерно треть должна остаться свободной.
Шаг 3. Для создания термоэффекта важно накрыть заварник крышечкой. Сверху желательнo «укутать» чайник махровой салфеткой.
Шаг 4. Через 3-5 минут залить второй раз чайник горячей водой, но уже полностью. Закрыть крышкой.
Шаг 5. Когда пройдет 5 минут, перемешать содержимое чайника ложкой.

Билет №9

1. Подготовка желирующего в-ва; отжимание сока, приготовление сиропа; растворение желирующего в-ва в сиропе; введение сока; охлаждение до температуры 20°C; разливание в формы; застывание
2. Ситуационная задача: Сбитень. Не содержит алкоголь, горячий напиток, содержащий имбирь, мед, гвоздику, кардамон и др.

Билет №10

1. Ягоду перебирают, моют, дают стечь воде, раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом и охлаждают.
2. Ситуационная задача: Застывшее желе извлекают из форм (опустив на 2-3 секунды в горячую воду), укладывают на десертную мелкую тарелку или в креманку, поставленную на пирожковую тарелку, устланную бумажной салфеткой.

Билет №11

1. Ягоду перебирают, моют, дают стечь воде, раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом и охлаждают.
2. Ситуационная задача: Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки,

отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Билет №12

1. Дыню моют, удаляют семена, очищают, нарезают на кусочки, раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом и охлаждают.
2. Ситуационная задача: это «Гурьевская каша»

Билет №13

1. В начале варки, т.к. под действием кислот, содержащихся в сухофруктах, сахара распадается на глюкозу и фруктозу, благодаря этому компот становится более сладким.
2. Ситуационная задача: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка (100-150 мл на 1 л напитка), хорошо размешивают и при помешивании вливают остальное горячее молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

Билет №14

1. Фрукты или ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, сметану, сливки, молоко, яйца, сахар, крупы, масло, орехи, муку.
2. Ситуационная задача: В кипящую воду закладывают в воду с сахаром в следующей последовательности: яблоки- 20-30 мин. курагу 18-20 мин. изюм 5-10 мин.

Билет №15

1. Какао, ванилин, лимонная кислота, орехи, изюм, желирующие продукты, цедра лимона и апельсина
2. Ситуационная задача: Запекайте яблоки в разогретой до 180-190 °С духовке, пока яблоки не станут мягкими внутри, но по-прежнему сохраняют свою форму и целую кожицу.

Билет №16

1. Сбитень. Напиток горячий, в его составе имбирь, корица, кардамон, гвоздика, которые дают эффект согревания.
2. Ситуационная задача: в течение 8-10 ч.

Билет №17

1. Стекло или фарфоровый чайник ополаскивают кипятком для прогревания, кладут сухой чай по норме, заливают кипятком на 1/3, настаивают 5-10 минут, доливают.
2. Ситуационная задача: протирать фрукты или ягоды при приготовлении компота не нужно.

Билет №18

1. Сухого чая 2 гр., заваренного 50 гр.
2. Ситуационная задача: возможно сливки были взяты менее 33% жирности, возможно сливки перебили. Можно добавить загуститель (стабилизатор) или взбить сливки нужной жирности, а эти использовать для другого сладкого блюда.

Билет №19

1. Основой является фруктово-ягодное пюре, а не сироп. Желирующее вещество – желатин и при взбивании вводят яичные белки.

2. Ситуационная задача: соус брусничный с гвоздикой, соус яблочный с лимонником, соус из жимолости. Ответ можно дополнить.

Билет №20

1. Из подготовленных ягод отжимают сок, из мезги готовят отвар, варят сироп, растворяют подготовленный желатин, вводят сок, охлаждают, не давая застыть, взбивают на холоде до получения пышной массы, быстро разливают в формы и стабилизируют в холодильнике.

2. Ситуационная задача: Застывшее желе извлекают из форм (опустив на 2-3 секунды в горячую воду), укладывают на десертную мелкую тарелку или в креманку, поставленную на пирожковую тарелку, устланную бумажной салфеткой.

Билет №21

1. Темперирование шоколада – это выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строго определенной температуры от 40 до 45*С; один из методов «темперирование каллетами» - в кастрюлю с двойным дном, которую ставим на водяную баню, кладем 2/3 каллет, распускаем, учитывая правила темперирования. Помешиваем, пока шоколад не начнет плавиться и температура не достигнет 45-50* С, постепенно добавляем оставшиеся каллеты, пока весь шоколад не расплавится до однородности. Остужаем до рабочей температуры 31-32*С. Темперированный шоколад имеет более высокую температуру плавления (не тает в руках), быстро застывает. У изделий появляется глянцевый блеск. Правильное темперирование позволяет избежать появления на поверхности шоколада сахарного или жирового налета. В процессе темперирования важны 3 фактора: время, температура и помешивание.

2. Ситуационная задача: нужно использовать картофельный крахмал, т.к. кукурузный придаст беловатый оттенок фруктово-ягодным киселям и неприятный привкус зерна.

Билет №22

1.Какао, ванилин, лимонная кислота, орехи, изюм, желирующие продукты, цедра лимона и апельсина

2. Ситуационная задача: нужно использовать кукурузный крахмал, т.к. кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает синеватый оттенок.

Билет №23

1.Черный кофе готовят в кофеварках, кофейниках со вставной сеткой или в специально выделенных кастрюлях. Кофеварку, кофейник или кастрюлю сполоснуть горячей водой, положить свежемолотый кофе, залить кипятком и довести до кипения, а затем дать отстояться в течение 5—8 минут. При варке в кастрюлю готовый кофе, после его отстаивания, процедить через частое сито или через ткань. Варить кофе небольшими порциями, по мере спроса. Кипячение или многократное подогревание кофе ухудшают его вкусовые качества. Подают черный кофе в порционных кофейниках, стаканах или чашках по 75-100 гр, отдельно на розетке или в сахарнице подают сахар, лимон, молоко или сливки в молочнике.

2. Ситуационная задача: Повар использовал кукурузный крахмал вместо картофельного, который дает беловатый оттенок фруктово-ягодным киселям и неприятный привкус зерна.

Билет №24

1. В стакан смесителя вливают охлажденные молоко, кофейный сироп, мороженое. Смесь взбивают 60 сек и немедленно разливают в высокие стаканы. На дно можно положить лед, поверхность можно украсить молотым кофе. Подают с соломинкой.

2. Ситуационная задача:

$0,370:0,0027=137$ порций

Критерий оценок при выполнении заданий

На 5 (отлично) оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно отвечает на поставленный вопрос и решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

На 4 (хорошо) выставляется, если обучающийся допустил небольшие погрешности в ответе и в решении ситуационной задачи.

На 3 (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

На 2 (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся не справился с ответом на вопрос и решением ситуационной задачи.

Комплект билетов – 24 шт.

5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю.

6. Сводный экзаменационный протокол на группу студентов по экзамену по профессиональному модулю.