

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

43.01.09

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

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

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов

2 год обучения

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

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

3 год обучения

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОП.09 Физическая культура

ОП.10 Рисование и лепка

ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание

ОП.14 Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

4 год обучения

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.06 Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.11 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

ОП.13 Кухни народов мира

ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

ОП.16 Экологические основы природопользования

ОП.17 Ключевые компетенции цифровой экономики

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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, 2023 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 «30» августа 2023г.

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.

Личностные результаты учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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.

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

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;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является проверочная работа, экзамен.

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. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК. 07 Содействовать сохранению	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; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>особенностей социального и культурного контекста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:2. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>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.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
<p>У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>регламентами.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с</p>	<p>- осуществляет контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с</p>

<p>инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>инструкциями и регламентами.</p> <p>- осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>- проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>- проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>З:1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и</p>	<p>- знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и</p>

реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	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.

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 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, тестирование	У: 2,3 З: 2,3 ОК: 6-8ПК: 1.1	Экзамен
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	У: 3 З: 1,2 ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	тестирование, устный опрос,	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	

	ЛР 6, 7, 12-20			
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ОК: 6-7 ПК: 3.1-3.2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	У: 1, 2, 3 З: 2, 7, 8 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	тестирование, практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ОК: 7-8ПК: 1.1	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	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 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа	У: 2,3 З: 2,3 ОК: 6-8ПК: 1.1	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	У: 1, 2, 3 З: 2, 7, 8 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	

	ЛР 6, 7, 12-20			
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	У: 1,2 З: 2,3 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ОК: 7-8ПК: 1.1	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	У: 3 З: 1,2 ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ОК: 6-7 ПК: 3.1-3.2	

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. Проверочная работа

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 проверочной работы

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

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	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

<p>применительно к различным контекстам; ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>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; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:2. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); 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 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; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<p>- 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 знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>

иностранных языках.	
<p>У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - подготавливает 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 кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях; - использует информационные технологии в профессиональной деятельности; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

<p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
<p>У:4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- осуществляет контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>

<p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
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.

Образец проверочной работы

БЛОК А. Выберите один правильный ответ

1. Какие овощи относят к десертной группе?

А) эстрагон, спаржа, ревень Б) майоран, эстрагон, ревень

В) спаржа, ревень, артишоки

2. Благодаря содержанию каких веществ луковые овощи с древних времен используются как лекарственные
 - А) сахара Б) фитонциды В) минеральные вещества
3. К какой группе овощей относятся баклажаны и физалис?
 - А) томатной; Б) тыквенной; В) зерновой.
4. Какова наиболее жирная часть молока?
 - А) сливки; Б) сметана; В) кефир.
5. Какой сахар находится в молоке:
 - А) Глюкоза; Б) Лактоза; В) Мальтоза.
6. Мука содержит от 54-67%
 - А) крахмала Б) белка В) минеральных веществ
7. От чего зависит сила муки?
 - А) от зольности Б) от цвета В) от количества и качества клейковины

БЛОК Б. Сформулируйте правильный ответ:

1. Вставьте пропущенные слова: самой высокой пищевой ценностью обладают _____ культуры.
2. Дайте правильное название витамину, который снижает сопротивляемость организма к различным заболеваниям. Его отсутствие вызывает цингу. Содержится в шиповнике, капусте и др.
3. Что относят к лентообразным макаронным изделиям?
4. Перечислите молочные консервы.
5. Перечислите методы сквашивания молока. Чем один метод отличается от другого?
6. называют продукты, которые вырабатываются из пастеризованного молока или сливок, путем сквашивания их заквасками.
7. Проверьте, верно ли определение. Посол-древнейший способ консервирования рыбы с помощью поваренной соли и уксусной кислоты.

БЛОК В.

1. Каковы возможные объяснения неравномерного разваривания крупы в каше?
2. Соотнесите зерно и крупу, которая вырабатывается из него, группируя цифры и буквы: 1-посо, 2-овес, 3-пшеница, 4- ячмень, 5-гречиха; А-гречневый продел, Б- хлопья геркулес, В-пшено, Г-овсяная, Д-манная, Е-толокно, Ж-ячневая, З-пшеничная, И- перловая.
3. Рекомендуйте человеку, желающему высококалорийный молочнокислый продукт.
4. Рекомендуйте человеку, желающему употребить кисломолочный продукт с ненарушенным сгустком.
5. Рекомендуйте людям, не употребляющим в пищу мясо и рыбу, яйца и молочные продукты, продукты растительного происхождения для сбалансированного питания.
6. Соотнесите семейства и виды рыб, используя буквы и цифры: Камбаловые -1, лососевые-2, осетровые-3; Горбуша-А, палтус-Б, кета-В, осетр- Г, форель-Д, камбала-Е, белуга-Ж, сима-З, калуга-И.

4. Эталоны ответов:

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

Блок Б

1-Бобовые; 2-С; 3-лапша; 4-молоко сухое, сливки сухие, молоко сгущен.вареное, молоко сгущен.цельное (возможны и другие варианты); 5- (При *сбраживании* молока могут использоваться два метода — термостатный и резервуарный. Преимущество *термостатного* метода состоит в том, что он дает возможность получать продукт с ненарушенным сгустком. При этом методе заквашенное молоко разливают в бутылки и помещают в термостаты, где и происходит его созревание. *Резервуарный* метод предполагает сквашивание и охлаждение молока в резервуарах при периодическом помешивании, что и обуславливает нарушение целостности сгустка); 6- кисломолочными; 8- определение не верное, без уксусной кислоты делается посол.

Блок В

1-не однородного размера крупа, не верно выбрана посуда и размер конфорки;
2- (1- В; 2-Б,Г,Е; 3- Д,З; 4- Ж,И; 5-А.); 3- сметана; 4- ряженка, кефир, варенец термостатный; 5- бобовые, крупы, орехи-белки, жиры; овощи, фрукты-витамины;
6-(1-Б,Е; 2-А,В,Д,З; 3- Г,Ж,И)

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.

2. Экзамен

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:

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

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

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

8. 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 экзамена

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:	
<p>У:1. проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- организует 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;- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:2. оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и</p>	<p>- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь,</p>

<p>управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>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.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>инструменты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
<p>У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - подготавливает 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 кондитера,

<p>регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,</p>	<p>- осуществляет контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>- подготавливает рабочее место,</p>

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>З:1- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных</p>	<p>Знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных</p>

товаров;	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

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

9. Экзаменационная 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, 2023 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 «30» августа 2023г.

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.

Личностные результаты учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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 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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.3. 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 проверочная работа, 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:	
<p>У:1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.2-1.4</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства</p>	<p>- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства</p>

<p>технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>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.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 2.2-2.8</p>	<p>технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>
<p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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</p>	<p>- подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>

<p>регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5</p>	<p>регламентами;</p> <p>- подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>З:1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>	<p>- знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>
<p>З:2- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>	<p>- знает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>

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.

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 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, тестирование	У: 2,3 З: 2,3 ОК: 6-8ПК: 1.1	Дифференцированный зачёт
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	У: 3 З: 1,2 ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 2.1 Механическое оборудование	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ОК: 6-7 ПК: 3.1-3.2	

	ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20			
Тема 2.2. Тепловое оборудование	У: 1, 2, 3 З: 2, 7, 8 ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	тестирование, практическая работа	У: 1-3 З: 2, 7 ОК: 7-8ПК: 1.1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	У: 1, 2 З: 4, 5, 6 ОК 1-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа	У: 3 З: 1,2,3 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	

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 – 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.Проверочная работа

1.Форма проведения: устная (защита статьи).

2.Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: телевизор, компьютер.

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.: Стандартиформ, 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.учрежденийвысш.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 проверочной работы

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

2.Перечень тем статей.

1. Основные типы организаций общественного питания: сравнительный анализ.

2. Исторический обзор развития организаций питания: от ресторанов до фаст-фуда.

3. Классификация организаций питания по типу обслуживания и специализации.

4. Принципы рационального распределения рабочего пространства на кулинарном производстве.

5. Основные этапы процесса кондитерского производства: от концепции до реализации.

6. Инновационные методы организации кулинарного производства: опыт лучших практик.

7. Роль механического оборудования в повышении производительности кулинарного производства.

8. Тенденции развития механического оборудования для общественного питания.

9. Выбор и обслуживание механического оборудования: ключевые аспекты эффективности и безопасности.

10. Особенности организации питания в учреждениях быстрого обслуживания: анализ успешных стратегий.

11. Адаптация организаций питания к особым потребностям и требованиям клиентов: опыт и рекомендации.

12. Оптимизация процессов производства кондитерских изделий: роль автоматизации и роботизации.

13. Управление качеством продукции на кулинарном производстве: методы контроля и обеспечения стандартов.

14. Развитие технологий в области механического оборудования для ресторанного бизнеса.

15. Обзор инновационных решений в механическом оборудовании для повышения энергоэффективности.

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 пожарной безопасности;	Демонстрирует умения: - организовывает 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.	- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ОК 01. Выбирать способы решения задач	

<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; 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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
<p>У:3 подготавливать к работе, использовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе, использует

<p>технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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; - использует информационные технологии в профессиональной деятельности; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
---	---

Материалы, представленные на защиту, должны отвечать следующим требованиям: материалы должны быть прошиты в пластиковом скоросшивателе (или оформлены в папку с файлами); статья должна быть объемом от 3-х страниц машинописного текста формата А4, размеры полей: верхнее, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм, абзацный отступ – 1,25 см., межстрочный интервал – 1,5, кегль 14. Ориентация листа – книжная. Материалы должны быть на русском языке, шрифт Times New Roman, без переносов; название статьи: строчные буквы, кегль 14, жирный, выравнивание по центру, точка в конце заголовка не ставится. Ниже размещается имя, отчество, фамилия автора, / курс, специальность / профессия строчными буквами, выравнивание по правому краю, кегль 14, курсив. Ниже, через один интервал, размещается текст статьи: кегль 14, выравнивание по ширине. Текст таблиц: кегль 11, заголовки граф центрируются. Таблицы должны иметь нумерацию и заголовки. Ссылки на таблицы в тексте обязательны. Страницы статьи нумеруются арабскими цифрами; сокращения и аббревиатуры в тексте допускаются только при наличии обязательной расшифровки. Список литературы является обязательным элементом, оформляется согласно ГОСТ 7.0.100-2018. Список литературы выполняется в виде нумерованного списка арабскими цифрами, выравнивание по левому краю. Продолжительность выступления до 5-7 минут. Публичное выступление обучающихся должно соответствовать критериям: актуальность темы; логичность и содержательность материала; соответствие выводов поставленным цели и задачам; наглядность представленного материала (макет, презентация); ораторское искусство и грамотность изложения материала.

4. Критерии оценки ответов

Оценка 5 «отлично»: 1) материал статьи изложен логично, стиль изложения научный; 2) продемонстрирована авторская позиция, умение формулировать выводы; 3) объем статьи не менее 3-х машинописных листов; выполнены требования к оформлению статьи и списку литературы; 4) культура оформления материала высокая; 5) публичное выступление соответствует требованиям.

Оценка 4 «хорошо»: 1) материал статьи изложен логично, стиль изложения научный; 2) продемонстрирована авторская позиция, умение формулировать выводы; 3) объем статьи не менее 3х машинописных листов; в целом выполнены требования к оформлению статьи и списку литературы (есть 1-2 недочета или 1 ошибка); 4) культура оформления материала высокая; 5) публичное выступление соответствует требованиям.

Оценка 3 «удовлетворительно»: 1) материал статьи соответствует теме; 2) продемонстрирована авторская позиция, умение формулировать выводы; 3) объем статьи не менее 3х машинописных

листов; в целом выполнены требования к оформлению статьи и списку литературы (есть ошибки); 4) культура оформления материала низкая; 5) публичное выступление не соответствовало заявленным требованиям по 1-3 критериям.

Оценка 2 «неудовлетворительно»: 1) материал статьи не в полной мере соответствует теме; 2) авторская позиция, умение формулировать выводы не продемонстрированы; 3) объем статьи менее 3х машинописных листов; не выполнены требования к оформлению статьи и списку литературы; 4) культура оформления материала низкая; 5) публичное выступление не соответствовало заявленным требованиям.

2. 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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:	
<p>У:1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует 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; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>
<p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>- подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>

<p>применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - использует информационные технологии в профессиональной деятельности; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Знать:	
<p>3:1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
<p>3:2- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
<p>3:3- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
<p>3:4- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
<p>3:5- правила электробезопасности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает правила электробезопасности,

пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	пожарной безопасности; знает правила охраны труда в организациях питания.
---	--

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту
Часть А.

1. Убери лишнее. Классификация оборудования 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) протирочная 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) хлебозернка; 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 инеей 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, льдогенератор12, 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, льдогенератор12, 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



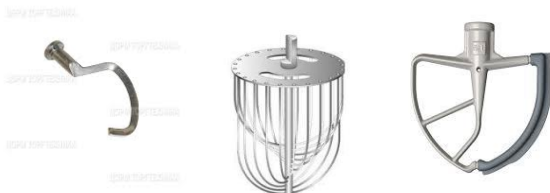
Б. А. Ж. В. В.



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, 2023 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: Перельгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «30» августа 2023г.

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

Личностные результаты учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка	ЛР 28

колледжа и предприятия	
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

ОК. 10 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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:	
<p>У:1. вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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; - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:2. составлять товарный отчет за день;</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составляет товарный отчет за день; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

иностранном языках.	
<p>У:3 - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>ПК 1.2. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья 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.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:4 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять</p>	<p>- составляет план-меню, работает со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. - 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. - используют информационные технологии в профессиональной деятельности. - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:5 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять</p>	<p>рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. - осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:6 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>

<p>У:7 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:8 принимать оплату наличными деньгами</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>принимает оплату наличными деньгами;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:9 принимать и оформлять безналичные платежи</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>принимает и оформлять безналичные платежи;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности,</p>

<p>применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:10 составлять отчеты по платежам;</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>составляет отчеты по платежам;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
Знать:	
3:1- 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	- знает принципы и формы организации

бухгалтерского учета;	бухгалтерского учета;
3:6 - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.	- знает особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.
3:7 основные 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 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	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 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	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 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	Устный опрос, практическая работа	У: 1 З: 5, 6 ПК: 3.1-3.2	

	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20			
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	У: 1,6,10,15,16,17 З: 2, 7, 8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	тестирование, практическая работа	У: 1-3 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 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	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 1-5, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20	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, 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:

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

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<p>У:1. вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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; - осуществляет устную и письменную

<p>социального и культурного контекста</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:2. составлять товарный отчет за день;</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- составляет товарный отчет за день;</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>
<p>У:3 - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>ПК 1.2. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья 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.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и</p>	<p>- -определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- -определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>- использует информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
<p>У:4 составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>- составляет план-меню, работает со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

<p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:5 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>- осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:6 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p>	<p>участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>выбирает способы решения задач</p>

<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - используют информационные технологии в профессиональной деятельности. - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:7 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - используют информационные технологии в профессиональной деятельности. - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<p>У:8 принимать оплату наличными деньгами</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>принимает оплату наличными деньгами;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:9 принимать и оформлять безналичные платежи</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>принимает и оформлять безналичные платежи;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
<p>У:10 составлять отчеты по платежам;</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и</p>	<p>составляет отчеты по платежам;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>- осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- осуществляет устную и письменную</p>

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- используют информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>
Знать:	
3:1- 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.
3:7 основные 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.

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 рецептур?

- 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 = (500г * 50руб/кг) + (300г * 30руб/кг) + (5шт * 8руб/шт) + (200г * 120руб/кг) + (100г * 200руб/кг) + (1ч * 500руб/час)

Себестоимость = (25руб + 9руб + 40руб + 24руб + 20руб + 500руб) = 618руб

Цена продажи торта:

Цена продажи = Себестоимость * (1 + наценка)

Цена продажи = 618руб * (1 + 0.30) = 802.40руб

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
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, 2023 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»

Перельгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

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

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «30» августа 2023 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.

Личностные результаты учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и	ЛР 6

профессионального, конструктивного «цифрового следа».	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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.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 общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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	
<p>У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>У 2. Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>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.</p> <p>У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p>	<p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</p> <p>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека</p>
З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления	- соответствие правилам оформления

<p>опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>З 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>З 4. Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>З 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>заявки на сырье, продукты.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
<p>У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>- соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального</p>

<p>У 2. Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>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.</p> <p>У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>У 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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.</p>	<p>использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>- 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.</p>
<p>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).</p> <p>З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>З 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>З 4. Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>З 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	

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; жилровка 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 $-4...-6^{\circ}\text{C}$ 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 рубленной 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 рубленный, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, 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?

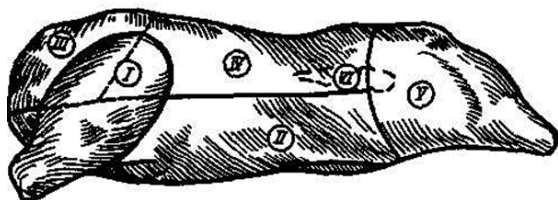
4. *Ситуационная задача:* при панировании биточков из рыбной котлетной массы изделия получились с глубокими трещинами – заломами. Полуфабрикат снят с реализации. Ваши действия?

5. *Ситуационная задача:* при формовке рыбных котлет масса густая, рыхлая, котлеты трудно формируются. 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. Риса 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, сраз 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.	- 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;
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).	- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека
З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.	- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.
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.	

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	
<p>У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>У 2. Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>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.</p> <p>У 4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>У 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального</p>	<p>- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>- соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>- 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.</p>

<p>использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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.</p>	
<p>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).</p> <p>З 2. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>З 3. Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>З 4. Ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>З 5. Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку</p>	

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

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2023 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.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перельгина Оксана Константиновна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «30» августа 2023 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. 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.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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	

Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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:	
<p>У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>У.2 распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>ПК 1.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>распознает недоброкачественные продукты;</p> <p>осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,</p>

	дичи, кролика.
<p>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;</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>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;</p> <p>проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p>У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
У.6 проверять качество готовых	проверяет качество готовых

<p>полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>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.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>Знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>
<p>32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>	<p>знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>
<p>33- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p>	<p>знает требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p>
<p>34- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p>	<p>знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p>
<p>35- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

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 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	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 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	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 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	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	У 1-6 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа		

полуфабрикатов из них				
--------------------------	--	--	--	--

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 – 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

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<p>У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>У.2 распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>ПК 1.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>распознает недоброкачественные продукты;</p> <p>осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p>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;</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного</p>	<p>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;</p> <p>проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p>

<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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.</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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.</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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.</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>31- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в</p>	<p>Знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>

том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	
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.

Примерный КИМ для дифференцированного зачета

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, топинамбур
 - Б) морковь, свекла, редис
 - В) огурцы, кабачки, тыква
3. К группе клубнеплодов относят:
 - А) редька, морковь, свекла
 - Б) картофель, батат, топинамбур
 - В) помидоры, перец, баклажаны
- 4) к группе пряных овощей относят:
 - А) укроп, базилик, мята
 - Б) 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, наличие 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, 2023 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 «30» августа 2023 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.

Личностные результаты учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать	ЛР 6

на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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 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.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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.

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 1-7, 9, 10 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 1-7, 9, 10 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 1-7, 9, 10 ПК 1.3	– владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.

<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.4</p>	<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>
<p>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 1-10 ПК 1.1-1.4</p>	<p>– 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.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>3.3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p>	<p>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p>

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 3. 1-5 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Устный опрос, подготовить сообщение, лабораторная работа №1,2	У 2-6 ОК 1-10 ПК 1.2 3. 1-5	Дифференцированный зачёт – 2 семестр. Экзамен 3 семестр
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	У 1 3 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Подготовить презентацию, устный опрос	У 1 ОК 1-10 3 1-2 ПК 1.2	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	У 1 3 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Подготовить презентацию, лабораторная работа №3-5	У 1 ОК 1-10 3 1-2 ПК 1.3	
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	У 1 3 1-2 ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Подготовить сообщение, фронтальный опрос	У 1 ОК 1-10 3 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 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Подготовить презентацию, лабораторная работа №6, 7	У 1 ОК 1-10 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 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Подготовить презентацию, деловая игра	У 1 ОК 1-10 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 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Тестирование, лабораторная работа №8, 9	У 1 ОК 1-10 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, 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. Дифференцированный зачет (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 дифференцированный зачет:

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 1-7, 9, 10 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 1-7, 9, 10 ПК 1.2	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.

<p>У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.3</p>	<p>– владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.</p>
<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.4</p>	<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>
<p>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 1-10 ПК 1.1-1.4</p>	<p>– 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.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

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

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, langoustes;
- 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

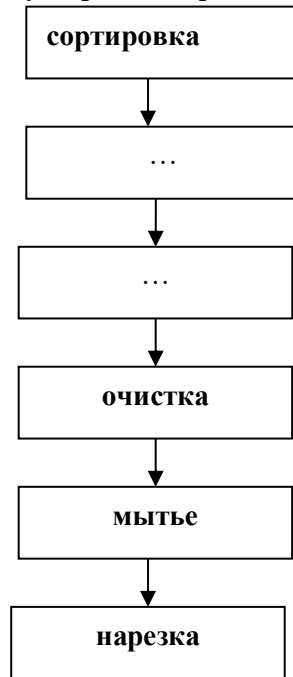
Лук репчатый	Формы нарезки	Картофель
	а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца	

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. Экзамен (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. 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 1-7, 9, 10 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 1-7, 9, 10 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 1-7, 9, 10 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 1-7, 9, 10 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;

<p>упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ОК 1-10 ПК 1.1-1.4</p>	<p>– 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.</p>
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>3.3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p>	<p>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p>
<p>3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p>	<p>- 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;</p>
<p>3.5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>

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. Выберите 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 используются 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. _____

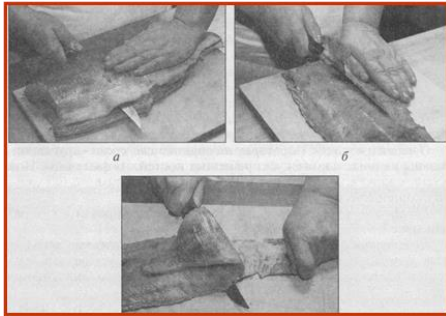


Рис.1.



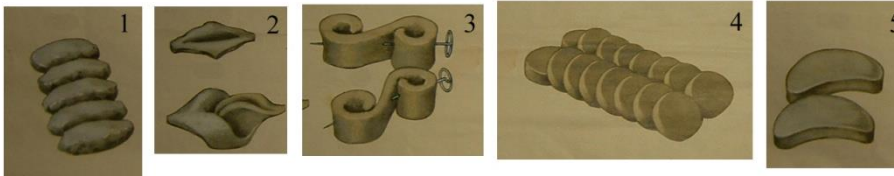
Рис.2.

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?

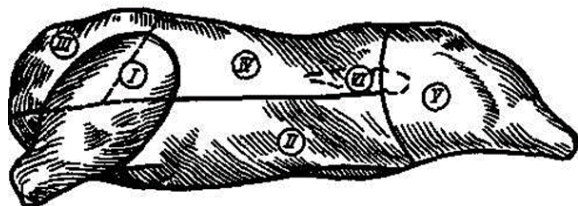
- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| а) удаление шейки | д) приготовление полуфабрикатов |
| б) промывание | е) оттаивание |
| в) опаливание | ж) потрошение |
| г) удаление ножек | з) удаление головы |

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. 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 %	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.

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 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, 2023 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 «30» августа 2023 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. 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.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 общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Формируемые ПК:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19

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	
<p>У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>У 3. Своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</p> <p>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека</p> <p>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>
З 1. Требования охраны труда, пожарной	

<p>безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>3 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>3 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>3 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>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.</p>	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать,</p>	<p>- владение техникой работы с ножом</p>

<p>безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>У 3. Своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>- соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>- 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.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд,</p>
<p>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);</p> <p>З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>З 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности</p>	

<p>продуктов при приготовлении; 3 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>
<p>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.</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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);
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят его почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоты, 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 порционирование блюда. Как правильно подать биточки манные?

7. *Ситуационная задача:* при жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковородке. 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 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:* 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 кипении, 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 сковороде 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;	- 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,	- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья,

<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У 3. Своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 7. Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>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);</p> <p>З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>З 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>З 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>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.</p>	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>У 3. Своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У 4. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 6. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 7. Оценивать качество, порционировать</p>	<p>- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>- соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>- 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.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных</p>

<p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>
<p>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);</p> <p>З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>З 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>З 5. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– 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;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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);
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое,

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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.</p>	<p>безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
--	---

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>_____</u> (Ф.И.О.) <u>Кобылкевич 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»**

**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

Дальнегорск, 2023 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.02.01 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 «30» августа 2023 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. 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.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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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.

Личностные результаты учебной дисциплины

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Портрет выпускника СПО</p>	
<p>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, ЛР 6</p>	

информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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;	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место,	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>ПК 2.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>
<p>У.3 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <p>осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>

<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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</p>
<p>У.8-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к</p>	<p>оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к</p>

<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>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</p>
Знать:	
<p>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);</p>	<p>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);</p>
<p>32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>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;</p>	<p>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;</p>
<p>34-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>	<p>Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
<p>35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	<p>Знает правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

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 приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	У1, 2 У4 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	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 приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	У1 У3 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	тестирование, практическая работа	У1 У3 ОК 5,6 ЗЗ ПК 2.3	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	У1 У4 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Устный опрос, практическая работа	У1 У4 ОК3 ОК1 ОК9 ПК 2.2 З 1,2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных		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 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:	
<p>У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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 01-07, ОК 09, ОК10</p>	<p>подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>У.2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>ПК 2.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;</p> <p>осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;</p> <p>осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;</p> <p>осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</p>

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ОК 01-07, ОК 09, ОК10</p>	<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>
<p>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 01-07, ОК 09, ОК10</p>	<p>обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>
<p>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 01-07, ОК 09, ОК10</p>	<p>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</p>
<p>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 01-07, ОК 09, ОК10</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>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</p>

ОК 01-07, ОК 09, ОК10	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<p>У.7-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>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</p> <p>ОК 01-07, ОК 09, ОК10</p>	<p>выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>У.8-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>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</p> <p>ОК 1-3</p>	<p>оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
Знать:	
<p>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);</p>	<p>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);</p>
<p>32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>33-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы</p>	<p>Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и</p>

приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	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;

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) Перечислить 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, дуршлага 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.

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 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, 2023 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 «30» августа 2023 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;

Личностные результаты учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	

Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

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 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.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формируемые ПК:

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, 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 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 1-7, 9, 10	– 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;	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10	
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 1-7, 9, 10	– 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 1-7, 9, 10	– 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 1-7, 9, 10	– 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 1-7, 9, 10	– 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:	

<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>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;</p>	<p>- 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.</p>
<p>3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>	<p>- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.</p>
<p>3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>- 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.</p>

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 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Устный опрос, подготовить сообщение, лабораторная работа №1,2	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.2 ПК 2.3 З. 1-5	Проверочная работа 3 и 5 семестры, дифференцированный зачёт 4 семестр. Экзамен 6 семестр
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Подготовить сообщение, лабораторная работа №1	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.2 ПК 2.3 З. 1-5	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Комбинированный опрос, лабораторная работа №2	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.2 ПК 2.3 З. 1-5	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Тестирование, лабораторная работа №2	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.2 ПК 2.3 З. 1-5	

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 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Фронтальный опрос	У 1-7 ОК 1-10 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 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Индивидуальный опрос, практическая работа №9, лабораторная работа №4	У 1-7 ОК 1-10 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 ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 1-12, 14-20	Комбинированный опрос, лабораторная работа №5	У 1-7 ОК 1-10 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 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Тестирование, лабораторная работа №6	У 1-7 ОК 1-10 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 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Фронтальный опрос, лабораторная работа №7-9	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.5 З. 1-5	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Комбинированный опрос, лабораторная работа №10-12	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.5 З. 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 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Фронтальный опрос, практическая работа №10	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.6 З. 1-5	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Тестирование, лабораторная работа №13	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.6 З. 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 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Фронтальный опрос	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.7 З. 1-5	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Комбинированный опрос, практическая работа №11, лабораторная работа №14	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.7 З. 1-5	

нерыбного водного сырья				
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 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Фронтальный опрос, дидактическая игра	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.8 З. 1-5	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Комбинированный опрос, проблемная лекция, практическая работа №12, лабораторная работа №15-16	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.8 З. 1-5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	У 1-7 З. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	Тестирование, мозговой штурм, практическая работа №13, лабораторная работа №17	У 1-7 ОК 1-10 ПК 2.8 З. 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 (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:

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. учреждений высш.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.

3. Пакет для контрольной работы

3.1 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 по учебной дисциплине

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 1-7, 9, 10	– 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 1-7, 9, 10	– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.

<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>– 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.</p>
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<p>– 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).</p>
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>

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

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°С;

- 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) Крупьяные 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.

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.

2. Дифференцированный зачёт (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. учреждений высш.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.

3. Пакет к зачёту

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 по учебной дисциплине

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<p>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;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– 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.</p>
<p>У.3 своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p>
<p>У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</p>
<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>
<p>У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>– 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;</p> <p>– соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</p>

<p>ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>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;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Примерный КИМ

Блок А. Выбрать правильный ответ.

1. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:
 - а) 10г;
 - б) 20г;
 - в) 30г;
 - г) 15г.
2. 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 манный;
 - 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) пшеничную.

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	<p>в) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей.</p> <p>г) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест.</p> <p>д) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога</p>
4. Запеканка картофельная	
5. Котлеты морковные	

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 тушенная	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.

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.

8. Контрольная работа (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:

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. учреждений высш. 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.

3. Пакет к контрольной работе

3.1 Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

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

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

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 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10	– 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.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.

<p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	
<p>У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>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 1-7, 9, 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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).
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

<p>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;</p>	<p>- 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.</p>
--	---

Примерный КИМ

Выберите правильный ответ

1. Яйцо в «мешочек» варят:
 - а) 2,5-3 мин;
 - б) 4,5-5 мин;
 - в) 7 мин;
 - г) 8 мин.
2. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:
 - а) 80°С;
 - б) 40°С;
 - в) 50°С;
 - г) 60°С.
3. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?
 - а) сырники;
 - б) пудинг;
 - в) запеканка;
 - г) вареники ленивые.
4. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить.
Какое это блюдо?
 - а) яичная кашка;
 - б) омлет;
 - в) драчена;
 - г) яичница натуральная.
5. Срок хранения пудинга творожного:
 - а) 1 час;
 - б) 15 мин.;
 - в) 30 мин.;
 - г) не подлежит хранению.
6. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:
 - а) 1 час;
 - б) 15 мин;
 - в) 30 мин;
 - г) 2 часа.
7. Пудинг – это ...

- а) жареное блюдо;
 - б) запеченное блюдо;
 - в) сваренное на пару;
 - г) отварное.
8. 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.
9. 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.
10. К отварным творожным блюдам относят:
- а) вареники, пудинги паровые;
 - б) вареники, сырники;
 - в) клецки, запеканки;
 - г) блинчики с творогом, сырники.
- 4. Эталон ответа:** 1 – б; 2 – в; 3 – б; 4- а; 5 – в; 6 – б; 7 – б, в; 8 – в; 9 – а; 10 – а.

Критерии оценки:

Отметка «5» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем заданиям теста.

Отметка «4» - продемонстрировано понимание основного содержания всех заданий промежуточного теста.

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по большинству заданий теста промежуточной аттестации.

Отметка «2» - не продемонстрированы знания и умения по всем заданиям теста промежуточной аттестации.

4. Экзамен (6 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. учреждений высш.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,	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями

<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p>
<p>У.3 своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p>
<p>У.4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.</p>
<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>
<p>У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 1-7, 9, 10</p>	<p>– 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;</p> <p>– соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов;</p> <p>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.</p>
<p>У.7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</p>	<p>– вести учет реализованных с раздачи горячих соусов;</p>

<p>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 1-7, 9, 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>Знать:</p>	
<p>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);</p>	<p>- понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
<p>3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>- выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>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;</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления горячих соусов;</p> <p>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
<p>3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>	<p>- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.</p>
<p>3.5 правила и способы сервировки стола, презентации</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд;</p>

супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- 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) запыливания;
 - 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 припускивании рыбы добавляют:
- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
 - б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
 - в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
 - г) белые коренья, 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 кореньев, 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, пашину, 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:
- а) цыплята табака;
 - б) котлета натуральная;
 - в) птица по-столичному;
 - г) котлета по-киевски.
65. Потери при варке мяса составляют:
- а) 10-20%;
 - б) 20-30%;

в) 30-40%;

г) 40-50%.

66. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:

а) вдоль волокон под углом 90°;

б) вдоль волокон под углом 45°;

в) поперек волокон под углом 90°;

г) поперек волокон под углом 45°.

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

а) получить более плотную консистенцию;

б) увеличить выход продуктов;

в) улучшить вкусовые качества;

г) сократить сроки варки.

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

а) жареным;

б) припущенным;

в) тушеным;

г) запеченным.

69. 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.

70. 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 каллогена в глютин;

г) испарение влаги.

73. Температура подачи горячих блюд из мяса:

а) 75°С ;

б) 65°С;

г) 80°С;

в) 55°С.

69. 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

1. А, 2. Б, 3.В, 4.Б, 5.Б, 6.А, 7.В, 8.Б, 9.А, 10.Б, 11.А, 12.В, 13.Б, 14.А, 15.Б, 16.В, 17.А, 18.А, 19.А, 20.Г,21.В, 22.Б, 23.В, 24.А, 25.Б, 26.Б, 27.А, 28.Б, 29.А, 30.В,31.Б,32.Б, 33.В, 34.В, 35.В, 36.Б,37.Г, 38.В, 39.А 40.В 41.Б, в, г 42. Б 43.В 44.А 45.Б 46.Г 47. В, г 48.Б 49.Б 50.Б 51.Б 52.В 53.В 54.Б 55.В 56.Б 57.А 58.Б 59.Г 60.В 61.В 62.А 63.Г 64.В 65.Б 66.А 67.В 68.Б 69.В 70.В 71.Б 72.А 73.В 74.В 75.А 76.В 77.Г 78.Б 79.А 80.А 81.А 82.Б 83.Б 84.Б 85.Б 86.В 87.В88.В 89.Б 90.В 91.В 92.Б 93.Б 94.Б 95.А 96.Б 97.В 98.В 99.А 100.Б

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.

4. Раздаточные материалы

5. Зачётная ведомость