

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

**Повар, кондитер
1 год обучения**

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

2 год обучения

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

3 курс

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

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

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

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2025 год

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

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Перельгина Оксана Константина, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «5» сентября 2025г.

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

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

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

Формируемые ПК:

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<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. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. - используют информационные технологии в профессиональной деятельности.
<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 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивает требования системы анализа оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности,

<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>применительно к различным контекстам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>У.3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</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>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>	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.; выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<p>У. 5 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и</p>	<p>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определяет источники микробиологического загрязнения; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде; содействует сохранению окружающей</p>

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

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	У: 1,2,3 З: 1,2 ОК 1-4 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1,2,3 З: 1,2 ОК: 1 ПК: 1.1	дифференцированный зачёт
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	У: 1,4 З: 1,3,4 ОК 1-2 ОК 7 ПК 1.1	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 1,4 З: 1,3,4 ОК: 1-3 ПК: 1.1; 3.1	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	У: 4 З: 6 ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 4 З: 6 ОК: 2 ПК: 1.1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	У: 4, З: 1-6 ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1	тестирование, устный опрос, практическая работа	У: 4, З: 1-6 ОК: 1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.1	
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 2 ПК: 1.1	

	ПК 1.1			
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1 ПК: 1.1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	У: 1-4 З: 1-6 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	Устный опрос, практическая работа	У: 1-4 З: 1-6 ОК: 1	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

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

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

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

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

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

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

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

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

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

4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.Дифференцированный зачёт

1.Форма проведения: проводится в форме тестирования

2.Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

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

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

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

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

3.Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1.Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

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

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Тема 3.1. Личная и производственная гигиена

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

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;	- проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности,

<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>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. - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<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 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. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- обеспечивает требования системы анализа оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
<p>У.3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</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>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>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.; - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

<p>У. 5 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определяет источники микробиологического загрязнения; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;</p>
<p>Знать:</p>	
<p>31 - основные понятия и термины микробиологии; 32 - основные группы микроорганизмов; 33 - микробиология основных пищевых продуктов; 34 - правила личной гигиены работников организации питания; 35 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 36 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления. 37 -основные пищевые инфекции и пищевые отравления 38 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции 39 -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека 310 -суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов; микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления. основные пищевые инфекции и пищевые отравления возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, пищевые вещества и их значение для организма человека суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;</p>

Примерный КИМ по экзамену

Часть А (собеседование)

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

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

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

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

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

Часть Б

1.Соотнесите описание какого заболевания указано?

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

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

2.Сопоставьте понятие и его определение

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

3.Главные принципы HACCP –

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

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

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

Часть В

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

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

Рекомендуйте общие правила здорового пищевого поведения, используя буквенное обозначение.

А) Употребляйте разнообразную пищу из всех групп продуктов

Б) Пейте больше газированных напитков

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

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

Д) Ешьте с большими перерывами, не регулярно.

Е) Употребляйте много продуктов, содержащих большое количество жира

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

З) Ешьте чистый сахар без ограничений

Е) Ограничивайте потребление чистого сахара

И) Ешьте пищу небольшими порциями

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

Л) Ешьте регулярно, без больших перерывов

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

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

А) 3241,8 ккал.

Б) 2253.9 ккал.

В) 1126,95 ккал

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

4.Эталоны ответов

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

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

Критерии оценки:

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

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

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием всей части А.

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

5.Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2025 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 «5» сентября 2025г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

Формируемые ПК:

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<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. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</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; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<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 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. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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;

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>
<p>У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению 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. 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в 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>- 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>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>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, эффективно действовать в чрезвычайных</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>- 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>

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

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

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

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

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

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

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

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

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

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

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

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

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

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

3. Пакет материалов для проведения дифференцированный зачёт

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. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</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; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<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 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. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</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

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>
<p>У:3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению 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. 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, 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; - 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;
<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>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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет контроль хранения и расхода продуктов. - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. - выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<p>Знать:</p>	

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

Примерный КИМ по экзамену

Часть А.

БЛОК А. (Собеседование)

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

4. Эталон ответов.

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

Критерии оценки:

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

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

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по всем заданиям части А.

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

5. Зачётная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2025 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 «5» сентября 2025г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

31	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
32	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
33	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
34	способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с
35	правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

Формируемые ПК:

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<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. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</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; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<p>У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</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. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</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

<p>технологии 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>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>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 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. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</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>-выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>-использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.аменами;</p> <p>-</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>
<p>З:3- правила выбора технологического оборудования,</p>	<p>- знает правила выбора технологического оборудования,</p>

инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
З: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;
З:5- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	- знает правила электробезопасности, пожарной безопасности; знает правила охраны труда в организациях питания.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

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

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, 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. 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:	
У:1. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и	Демонстрирует умения: - организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами

<p>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>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>
<p>У:2. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</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. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства 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>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 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. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии</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>-выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>-использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>

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

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту

Часть А. (Собеседование)

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

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

2. Выбрать оборудование, относящееся к машинам для обработки овощей

- А) мясорубка, картофелечистка, машина для нарезки сырых и вареных овощей (CL Robot Coupe),
- Б) 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. Хлебозеротельные 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) мясорубочная машина; Б) хлеборезка; В) машина для формовки котлет и биточков;
Г) овощерезка.
16. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –
А) бачок; Б) сменные взбиватели; В) электродвигатель; Г) редуктор.
17. Холодильный агент –
А) бутан; Б) хлор; В) фреон – 22; Г) метан.
18. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –
А) улучшение обслуживания потребителей;
Б) для приготовления горячих блюд;
В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.
19. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –
А) для измерения температуры; Б) для измерения давления; В) для быстрого закипания жидкости;
Г) для регулирования механизма.
20. Указать причину, по которой фарш, выходит мятый из мясорубки –
А) неправильная сборка рабочих органов; Б) ослабло крепление нажимной гайки;
В) двухсторонние ножи затуплены; Г) Все ответы верны.
21. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -
А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
Б) машины для обработки мяса и рыбы; В) машины для обработки муки и теста;
Г) все ответы верны.
22. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется:
А) природный газ; Б) теплоноситель; В) переменный ток; Г) топливо.
23. Горелка-установлена в:
А) тостере; Б) саламандре; В) микроволновой печи; Г) газовой плите.
24. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях:
А) МОК-400; Б) МОК -250; В) КНА -600м; Г) МОК -125.
25. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:
А) 2/3 объема рабочей камеры машины; Б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
В) 1/3 объема рабочей камеры машины; Г) 1/4 объема рабочей камеры машины.
26. Как долго нужно перемешивать фарш в фаршемешалке(мс8-150)
А) 1 час 30 минут; Б) 1 час; В) 2 часа; Г) до однородной консистенции.

27. Способы охлаждения

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

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

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

29. Назначение фритюрницы -

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

30. Электрические сковороды предназначены для -

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

Часть В

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

Ответ запишите цифрами в порядке возрастания.

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

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

Ответ запишите цифрами в порядке возрастания.

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

1. Сокращается время приготовления блюд

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

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

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

5. Происходит нагрев посуды, а не рабочей поверхности.

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

Часть С

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

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



Б. А. Ж. В. В.



Д. Г.

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

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



1. 2. 3.

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

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

4. Эталоны ответов.

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

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

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

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

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

Критерии оценки:

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

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

Отметка «3» - продемонстрировано владение основным содержанием по всем заданиям части А.

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, 2025 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 «5» сентября 2025г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

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

Формируемые ОК:

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

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

Формируемые ПК:

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<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. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</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

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

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

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<p>У:9 принимать и оформлять безналичные платежи</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. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>принимает и оформлять безналичные платежи;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<p>У:10 составлять отчеты по платежам;</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. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>составляет отчеты по платежам;</p> <p>выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<p>Знать:</p>	
<p>З:1- -виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>	<p>- знает виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>

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

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

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Таблица 2

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

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

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

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

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

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

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

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

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

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

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

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

4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.Дифференцированный зачёт

1.Форма проведения: в форме тестирования

2.Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники

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

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

3.Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

1.Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

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

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

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

2.Задания

2.1 Тест

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

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

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

Примерный КИМ по дифференцированному зачёту
Часть А. (Собеседование)

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

- б) общественная;
- в) материальная.

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

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

8. Что относится к нормируемым потерям

- а) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив)
- б) кража;
- в) относятся бой, порча продуктов

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

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

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

- а) между администрацией и сторожем;
- б) между администрацией и заведующей столовой;
- в) между администрацией и техническим персоналом.

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

- а) да
- б) нет

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

- а) приходная накладная
- б) кассовые чеки
- в) закупочный акт
- г) расходные накладные

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

- а) цены, по которым товары реализуются конечному потребителю – населению.
- б) цены, по которым промышленные предприятия или их посредники реализуют свою продукцию в больших объемах, не прибегая к услугам торговых розничных организаций.

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

- а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупным товарам, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли и уплаты налогов;

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

15. Что относится к ненормируемым потерям

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

б) кража;

в) относятся бой, порча продуктов

16. Последовательность записи блюд в меню.

а) вторые горячие блюда

б) супы

в) фирменные блюда, холодные закуски

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

а) повар-бригадир и заведующий производством

б) директор и бухгалтер;

в) заведующий производством и директор.

Часть В.

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 всем заданиям Части А.

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

5. Зачетная ведомость

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

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

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2025 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 «5» сентября 2025 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

Формируемые ПК:

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

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

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

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

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

Формой промежуточной аттестации является проверочная работа и экзамен 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 эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОК 1-4, 7	

<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 1-4, 7</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 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 1-4, 7</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 1-4, 7</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</p>	<p>соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения</p>

<p>пряностей и приправ; ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7</p>	<p>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 1-4, 7</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>
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 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</p>	<p>знает способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении</p>

полуфабрикатов

полуфабрикатов.

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам Таблица 3

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

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

Оценка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, 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. Проверочная работа

1. Форма проведения: собеседование.

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 к проверочной работе:

3.1. Перечень тем, выносимых на проверочную работу:

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

3.2 Перечень вопросов выносимых на собеседование

1. Опишите общую технологическую цепочку первичной обработки сырья (мяса, птицы или рыбы) от приемки до получения готового полуфабриката. Какие основные этапы она включает?
2. На какие ключевые органолептические показатели (вид, запах, консистенция) вы обращаетесь в первую очередь при приемке сырья и оценке качества готового полуфабриката? Что является абсолютным браком?
3. Какие факторы определяют выбор степени измельчения продукта (крупный/средний/мелкий кусок, фарш) при производстве полуфабрикатов? Как размер нарезки связан с дальнейшим кулинарным использованием?
4. В чем заключается процесс «жиловки» мяса и как рационально использовать полученные после обвалки и жиловки продукты (разные категории мякоти, жир, сухожилия, кости)?
5. Опишите пошаговый процесс подготовки туши птицы (например, курицы) от состояния «замороженная тушка» до получения порционных частей для жарки или филе для панировки.
6. Каковы основные отличия в первичной обработке чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы? Какие специальные инструменты для этого необходимы?
7. Как правильно и безопасно осуществлять потрошение рыбы, чтобы минимизировать риск повреждения желчного пузыря? Какие действия предпринять, если желчь все же разлилась?
8. Какие особые этапы обработки требуются для основных видов нерыбного водного сырья: кальмаров, креветок и двустворчатых моллюсков (мидии, гребешки)?
9. В чем заключаются особенности обработки тушки кролика по сравнению с обработкой птицы? Как правильно разделывать кролика на порционные куски?
10. Каковы главные отличия в подготовке тушек домашней птицы (цыпленок-бройлер) и дичи (например, фазан или дикая утка)?
11. Как организовать рабочее место обвальщика или обработчика сырья с точки зрения эргономики, безопасности труда и соблюдения санитарно-гигиенических требований? Что должно быть обязательно предусмотрено?
12. Для каких объемов производства экономически и технологически оправдано использование специализированных машин (рыбоочистительных, куттеров, слайсеров), а когда достаточно ручного труда и инструмента? В чем их ключевые преимущества и недостатки.
13. Для чего используется куттер в процессе приготовления полуфабрикатов? Какие критически важные параметры (скорость, время, температура) необходимо контролировать при его работе и почему?
14. Как вы рассчитаете необходимое количество основного сырья (например, мяса) для выполнения заявки на 100 кг готового полуфабриката по ТТК? Какие виды потерь (естественные, технологические) необходимо обязательно учесть в расчете?

15. Что такое «срок годности» и «срок хранения» полуфабриката? От чего они зависят? Приведите пример, как эти сроки различаются для натурального и рубленого полуфабриката из мяса.

16. Как организовать работу участка и движение сырья, чтобы минимизировать время нахождения продуктов без холодильной обработки? Как на практике соблюдается принцип «товарного соседства» на вашем участке?

17. Как должна быть организована и задокументирована полная санитарная обработка (мойка, дезинфекция) оборудования (например, столов, мясорубок) после работы с рыбой, перед его использованием для мяса? Опишите ключевые этапы.

18. Вы обнаружили при вскрытии партии сырья (мяса/птицы) нехарактерный цвет и посторонний запах в глубине продукта. Каков будет ваш алгоритм действий? Кто и на каком основании принимает окончательное решение о допуске или браковке этой партии?

19. Какую информацию, критически важную для планирования ремонтов и закупок, необходимо фиксировать в «Журнале учета неисправностей оборудования» на участке обработки сырья?

20. Представьте, что вам нужно быстро подготовить ассортимент полуфабрикатов из одной партии неразделанной рыбы для реализации в разных категориях (стейки, филе, суповой набор). Как вы организуете процесс, чтобы максимизировать выход и минимизировать отходы?

4. Эталоны ответов на вопросы

1. Приемка → Мойка/дефростация → Разделка/обвалка → Жиловка/зачистка → Нарезка/измельчение → Формование → Упаковка/маркировка → Охлаждение/заморозка.

2. Свежесть: Цвет, характерный для сырья; чистый запах; упругая консистенция. Брак: Слизь, гнилостный/кислый запах, дряблость, крупные кровоподтеки, паразиты.

3. Факторы: Способ тепловой обработки (жарка, тушение, варка), рецептура полуфабриката, требуемая скорость приготовления. Крупные куски – для тушения/варки, мелкие/фарш – для быстрой жарки.

4. Жиловка – удаление сухожилий, пленок, хрящей, лишнего жира. Использование: Мякоть высших сортов – на натуральные полуфабрикаты, низших – на фарш; жир/кости – на бульоны/жиры, сухожилия – на зельц.

5. Разморозка → Промывка → Удаление остатков пера/пеньков → Отделение ножек/крыльев → Потрошение → Разделка на филе/части → Дополнительная зачистка/промывка.

6. Чешуйчатая: Чистка от чешуи, потрошение. Бесчешуйчатая: Ошпаривание или снятие слизи, потрошение. Инструменты: Скребок, терка для чешуи, нож для потрошения.

7. Правильно: Острый нож, надрез от анального отверстия к голове неглубоко. Если желчь разлилась: немедленно промыть солью или уксусным раствором, зачистить ножом.

8. Кальмар: Разделка (голова, щупальца, тушка), снятие кожицы, удаление хитиновой пластины. Креветки: Разморозка, удаление головы и панциря (декапитация, шелушение). Моллюски: Промывка, очистка створок от наростов, удаление биссуса (у мидий), иногда – вырезание мышцы-замыкателя.

9. Особенности кролика: более тонкие кости, специфичное расположение тушных частей. Разделка: По суставам на задние ноги, передние лопатки, грудную часть, поясничную часть.

10. Дичь: Обязательное удаление дробинок, тщательное промывание от крови, возможное маринование из-за более жесткого мяса. Перо и пух удалять аккуратно.

11. Организация: Раздельные зоны для сырья/готовой продукции, непромокаемые покрытия, дезинфектанты, маркировка инвентаря, спецодежда, емкости для отходов, удобная высота стола, защитная сетка на мясорубке.
12. Машины оправданы при больших объемах (от 50-100 кг/смену). Плюсы: Скорость, единообразие. Минусы: Цена, затраты на обслуживание, риск перегрева фарша (куттер).
13. Назначение куттера: для тонкого измельчения и эмульгирования фарша. Контролировать: Температуру (не выше +12°C), время (чтобы избежать перегрева), последовательность закладки (соль/специи в конце).
14. Расчет: Норма по ТТК + % технологических потерь (обвалка, жиловка, ужарка) + % естественной убыли при хранении. Например, на 100 кг котлетной массы нужно ~120-130 кг мясного сырья.
15. Срок годности: Время, после которого продукт употреблять опасно. Срок хранения: Время, в течение которого сохраняются потребительские свойства. Пример: Натуральный полуфабрикат хранится дольше рубленого из-за меньшей обсемененности микробами.
16. Организация: Принцип "поточности" и "поштучной передачи". Сырье из холодильника → на стол → обработка → готовый продукт сразу в холодильник. Товарное соседство: Сырое мясо/рыба – на нижних полках, готовые полуфабрикаты – выше, отдельно по видам.
17. Этапы: 1) Механическая очистка от остатков. 2) Мойка горячей водой с моющим средством. 3) Ополаскивание. 4) Дезинфекция (спецсредством). 5) Ополаскивание. 6) Просушка. Документируется в журнале с указанием времени, средств, исполнителя.
18. Алгоритм: изолировать партию, сообщить заведующему/бракеру. Провести отбраковку явно испорченных единиц. При сомнениях – запросить лабораторный анализ. Решение о допуске принимает ответственное лицо (бракер, технолог) на основании органолептики и/или заключения лаборатории.
19. Фиксировать: Дата, наименование оборудования, характер неисправности, предположительная причина, проведенный ремонт (или что требуется), ФИО и подпись сдавшего/принявшего смену.
20. Организация: начать с потрошения и промывки. Сначала снять филе для порционных кусков и стейков. Из спинной части с костью – сделать суповой набор. Из обрезков филе и брюшков – фарш или тефтели. Кости, головы, плавники – для бульона.

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные

<p>для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 1-4, 7</p>	<p>материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ПК 1.1 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7</p>	<p>распознает недоброкачественные продукты; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7</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; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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 1-4, 7</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 1-4, 7</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 1-4, 7</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 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</p>	<p>знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки</p>

полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	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.

Критерии оценивания

Оценка «5» (Отлично)

- Полнота и точность: Ответ исчерпывающий, содержит все ключевые этапы, параметры, нормы. Названы точные термины, марки оборудования, цифровые значения (температуры, сроки, проценты потерь).
- Логика и структура: Ответ хорошо структурирован, изложен последовательно, демонстрирует глубокое понимание технологической или организационной цепочки.
- Понимание сути: чётко объяснены причины (почему именно так, а не иначе), раскрыты взаимосвязи между этапами или факторами (например, связь между размером нарезки и способом тепловой обработки).
- Практическая ориентация: Приведены конкретные примеры из реальной практики, упомянуты актуальные нормативные документы (ТТК, ТУ, СанПиН).
- Безопасность и качество: В ответе явно акцентированы аспекты безопасности труда, пищевой безопасности (НАССР) и контроля качества.

Оценка «4» (Хорошо)

- Полнота и точность: Ответ в целом полный, но может не содержать 1-2 не самых критичных деталей или примеров. Терминология используется правильно, но без тонкостей.
- Логика и структура: Ответ логичен, этапы названы в правильном порядке, но изложение может быть менее плавным.
- Понимание сути: Основные причинно-следственные связи понятны и озвучены, но без глубокого анализа.
- Практическая ориентация: Возможны общие примеры, но без конкретных цифр или деталей. Понимание нормативной базы есть, но документы не названы.
- Безопасность и качество: упоминаются, но не являются центральной темой ответа.

Оценка «3» (Удовлетворительно / Минимальный порог для допуска)

- Полнота и точность: Ответ схематичен, перечислены только основные, самые общие шаги или факты. Термины могут быть использованы неточно или заменены бытовыми аналогами. Могут быть фактические ошибки в деталях.
- Логика и структура: есть понимание последовательности, но ответ может быть отрывистым, фрагментарным.
- Понимание сути: констатирует факты («что делать»), но с трудом объясняет причины («почему»).
- Практическая ориентация: Ответ теоретический, оторванный от практики. Нет ссылок на нормативы.
- Безопасность и качество: могут быть упомянуты в общем виде («надо мыть руки», «хранить в холодильнике»).

Оценка «2» (Неудовлетворительно)

- Полнота и точность: Ответ неполный, содержит грубые фактические ошибки, искажающие суть процесса. Не знает ключевых терминов.
- Логика и структура: отсутствует понимание последовательности действий. Ответ бессистемный, противоречивый.

- Понимание сути: не может объяснить элементарных взаимосвязей в технологическом процессе.
- Практическая ориентация: Полное отсутствие понимания практической реализации.
- Безопасность и качество: игнорируются или грубо нарушаются базовые принципы санитарии и безопасности.

2. Экзамен

1. Форма проведения: компьютерное тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Информационные источники: нет

Требования охраны труда: выполнение требований СанПин.

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на дифференцированный зачет:

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

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

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

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

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Примерный КИМ для дифференцированного зачета

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

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ОК 1-4, 7</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; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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 1-4, 7</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</p>	<p>соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные</p>

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

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, наличия чешуи на коже
- В) величины, вкуса мяса, количества плавников

15. Подберите разделочные доски по цветовой гамме для обработки

мяса свежемороженого - А, птицы с/м - Б, овощей и зелени свежих - В, рыбы с/м - Г, гастрономических продуктов, молочных - Д, п/ф высокой степени готовности приготовленные на месте (вареные овощи, мясо) - Е

16. Почему жир птичьего мяса наиболее ценен в сравнении с жиром крупных убойных животных.

17 У мяса старых птиц или молодых наиболее интенсивный вкус и запах после варки?

18. Перечислите ассортимент домашней птицы, наиболее часто используемых на ПОП.

А) куры, петухи, цыплята-бройлеры, индейки, гуси, утки

Б) куры, петухи, цыплята-бройлеры, индейки, перепела, утки

В) куры, петухи, цисарки, индейки, гуси, утки

19. Какую ценность имеет мясомолочных поросят

А) деликатесный продукт, долго готовится, содержит значительные прослойки жира, имеет нежную консистенцию

Б) деликатесный продукт, быстро готовится, почти не содержит жира, имеет нежную консистенцию

В) деликатесный продукт, быстро готовится, содержит значительные прослойки жира, имеет волокнистую консистенцию.

20. Вставьте пропущенные слова.

Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, _____ водой, _____ и закрывают чехлом из пленки или полотна.

21 Вставьте пропущенные слова.

Наиболее гигиеничными являются цельнометаллические столы из _____ стали или дюралюминия на металлическом каркасе, а для разделки теста - столы с _____ крышками.

22. Разрубочный стул должен иметь высоту

А) 20 см Б) 1500 см В) 1000 см

23. Разрубочный стул должен иметь диаметр

А) 50 см Б) 20 см В) 1500 см

24 Боковую поверхность разрубочного стула

А) проклеивают Б) обматывают плотно скотчем

В) окрашивают светлой масляной краской

25. Вставьте пропущенные слова. После работы поверхность разрубочного стула рекомендуется _____ ножом, посыпать _____ и накрыть чехлом, а боковую часть _____ По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула _____.

Блок Б

1. Систематизируйте технологический процесс механической кулинарной обработки овощей

Мытье-А, калибровка-Б, нарезка-В, очистка-Г, сортировка-Д

2. Сравните мясо взрослых кур-А с мясом цыплят – бройлеров-В. Сопоставив буквы и цифры в порядке возрастания.

Жир светлый-1, мясо диетическое-2, кожа белая-3, мясо нежное-4, мясо сочное-5, жир желтоватый-6, кожа желтоватая-7, используется для жарения-8, используется для приготовления бульонов-9, мясо ароматное-10.

Блок В

1. Примите решение. У поставщика мяса закончилось мясо курицы, из которого по плану меню нужно было приготовить котлеты на пару в санатории. Чем можно заменить мясо птицы для паровых котлет. (Питание диетическое)

2.Примите решение использовать ли данное сырье. После дефростации горбуши имеем жабры красные без слизи, мышцы не отделяются от позвоночника, цвет на разрезе розовый, консистенция мякоти ослабевшая, но не дряблая, чешуя блестящая.

3.Определите массу нетто 16 кг кур полупотрошенных 2 категории, если субпродукты, отходы и потери составили 31,1%.

4.Эталоны ответов

1-В,2-А,3-А,4-А,5-А,6-В,7-Б,8-Б,9-В,10-А,11-В,12-Б,13-В14-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: $x = 16 * 31,1 : 100 = 4,976$ 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, 2025 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 «5» сентября 2025 г.
Председатель: Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

Формируемые ПК:

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

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

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

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

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 2

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

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

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

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

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

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

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестирование. Критерии оценивания.

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

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

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

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

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (1 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

3. Пакет экзаменатора:

3.1 Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

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

ПК 1.3	
<p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>ОК 1-2 ПК 1.4</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 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>ОК 1-2 ПК 1.1-1.4</p>	<p>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>– применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p>
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 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,</p>	<p>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p>

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

Примерный КИМ к зачёту

БЛОК А. (Собеседование)

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

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

БЛОК Б. Допишите предложение.

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

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

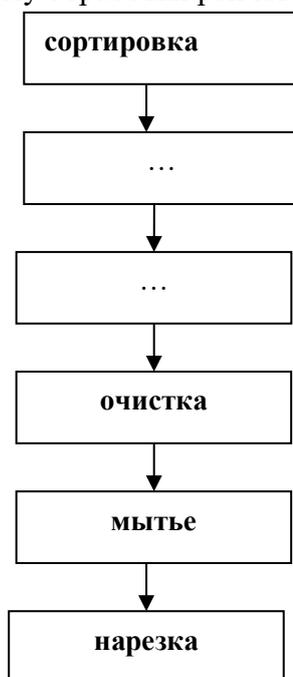
16. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	Форма
---------------	-------

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

2 уровень

17. Дополните схему обработки репчатого лука



18. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

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

19. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

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

20. Установить последовательность данных операций:

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

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

4. Эталон ответа:

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



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

Критерии оценивания

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

5. Зачётная ведомость.

2. Экзамен (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.

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. 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. 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:	
<p>У.2 распознавать недоброкачественные продукты; ОК 1-2 ПК 1.1</p>	<p>– 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.</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; ОК 1-2 ПК 1.2</p>	<p>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>
<p>У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; ОК 1-2 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 1-2 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</p>	<p>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать</p>

<p>неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. ОК 1-2 ПК 1.1-1.4</p>	<p>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.



Рис. 1

2.



Рис. 2

3.



Рис.3

19. Данный вид нерыбных продуктов моря?

1. _____ 2. _____

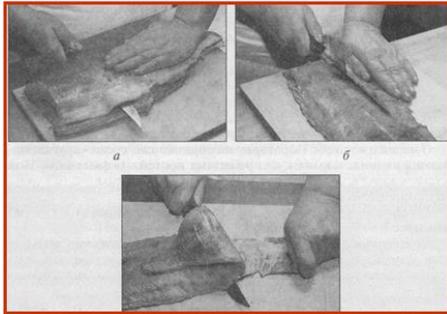


Рис.1.



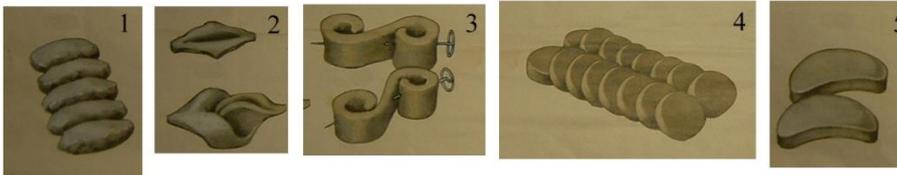
Рис.2.

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?

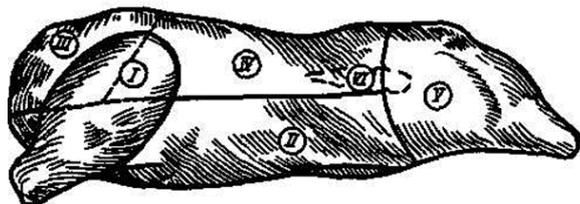
- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| а) удаление шейки | д) приготовление полуфабрикатов |
| б) промывание | е) оттаивание |
| в) опаливание | ж) потрошение |
| г) удаление ножек | з) удаление головы |

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. 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, 2025 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 «5» сентября 2025 г.

Председатель Кобылкевич Е.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

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

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

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

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

Формируемые ПК:

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

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

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

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

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

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

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

<p>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>безопасности для жизни и здоровья человека</p> <p>- соответствие правилам оформления 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>- 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>- 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</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>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,</p>	

<p>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>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; жиловка и зачистка частей; изготовление полуфабрикатов; охлаждение и кратковременное хранение; транспортирование в горячий цех.

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

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

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

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

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

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

Продукты следует хранить:

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

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

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

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

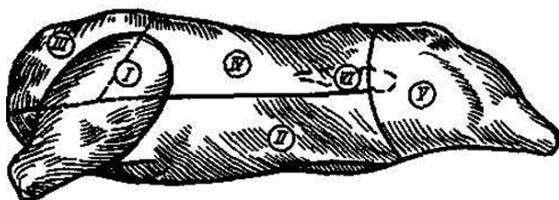
18. *Ситуационная задача:* Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

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

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

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

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

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

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

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

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

22.

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

23. Тефтели можно приготовить с добавлением хлеба.

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

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

Оценка запланированных результатов по ПМ

Результаты обучения (элементы/коды компетенций)	Показатели оценки результата (наименование трудового действия)
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека
<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. Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>З 3. Требования 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>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.
<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,</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>нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</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 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>- 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>З 1. Требования охраны труда, пожарной</p>	

<p>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>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>	

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.
<p>1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?</p> <p>2. Ситуационная задача: при нарезке картофеля брусочками для жарки основным способом у вас остались «обрезки». Ваши действия. Можете ли вы их применить куда-либо?</p>		

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, 2025 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 «5» сентября 2025 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

Формируемые ПК:

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

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

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

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

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

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

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

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

Формой промежуточной аттестации является проверочная работа, дифференцированный зачет, экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 2

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 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; подготавливает рабочее место,

<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 1-4,7</p>	<p>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 оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1-4,7</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;</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>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</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>

ОК 1-4,7	
У.4 своевременно оформлять заявку на склад; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-4,7	своевременно оформляет заявку на склад; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.5-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-4,7	осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-4,7	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.7-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-4,7	выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.8-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на	оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на

<p>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 1-4,7</p>	<p>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 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 У4,5 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	Устный опрос, практическая работа	У1-8 З 1-5 ОК1-2 ПК 2.1-2.2	Проверочная работа – 1 семестр, дифференцированный зачет – 2 семестр, экзамен – 3 семестр.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	У1 У3 У 6 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	тестирование, практическая работа		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	У1, У4 У 8 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	Устный опрос, практическая работа		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд,	У 1 У 2 У 4 У 8 З 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01-04, 07	Устный опрос, практическая работа		

кулинарных изделий, закусок				
-----------------------------	--	--	--	--

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестирование. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 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. Проверочная работа

1. Форма проведения: 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 для проверочной работы:

3.1. Перечень тем, выносимых на проверочную работу:

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

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 01-02</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 ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента ОК 01-02</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>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 ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК 01-02</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>У.4 своевременно оформлять заявку на склад;</p>	<p>своевременно оформляет заявку на</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 01-02</p>	<p>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 01-02</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 01-02</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 01-02</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</p>	<p>оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает</p>

<p>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 1-2</p>	<p>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 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>

Примерный КИМ для проверочной работы

Часть А: Вопросы для устного собеседования (проверка теоретических знаний)
(Оцениваются полнота, точность и свободное изложение материала)

1. Дайте определение «горячего цеха». Перечислите его основные функции в процессе производства кулинарной продукции.

2. Объясните, в чем заключается принцип «свободной продажи» (отпуска) готовой продукции в горячем цехе. Как он влияет на организацию рабочих мест?
3. Назовите основные способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении горячих блюд и закусок. Приведите по одному примеру блюда для каждого способа.
4. Каковы санитарно-гигиенические требования к хранению и сроки реализации горячих блюд (на примере супа, соуса, гарнира)?
5. Чем отличается приготовление белого (светлого) мясного бульона от коричневого (красного)? Цель и последовательность операций.
6. Опишите технологическую последовательность приготовления прозрачного бульонного супа (например, бульона с пирожком).
7. Какова роль отваров в кулинарии? Приведите примеры их использования (не менее трех).
8. Какое тепловое оборудование является основным для приготовления супов? Перечислите виды и кратко опишите их назначение.
9. Для чего предназначена мармитная линия (стол-мармит) в суповом отделении? Каковы правила ее эксплуатации?
10. Как организовано рабочее место повара в суповом отделении? Из каких основных зон и оборудования оно состоит?

Часть Б: Разноуровневые практические задания

Уровень 1 (Базовый. Оценка понимания основных понятий и последовательности действий)

Задание Б1. Установите соответствие между видом бульона и его правильным описанием.

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Фюме | А) Крепкий бульон из говяжьих костей, обжаренных с овощами, с добавлением томата. |
| 2. Белый бульон | Б) Концентрированный отвар из рыбы, рыбных костей, белых кореньев и грибов. |
| 3. Коричневый бульон | В) Бульон, сваренный из необжаренных костей и мяса, с добавлением кореньев. |
| 4. Отвар | Г) Жидкость, полученная после варки или припускания продуктов (круп, овощей). |

Ответ: 1- __, 2- __, 3- __, 4- __.

Задание Б2. Расположите этапы приготовления заправочного супа (например, борща) в правильной технологической последовательности:

- А) Заправка супа пассерованными овощами и томатом.
- Б) Варка бульона.
- В) Введение подготовленного мяса.
- Г) Пассерование овощей.
- Д) Введение свеклы, тушенной с кислотой.
- Е) Доведение до вкуса, добавление зелени.

Правильная последовательность: __, __, __, __, __, __.

Уровень 2 (Повышенный. Оценка умения анализировать и применять знания)

Задание Б3. Проанализируйте ситуацию. Готовый куриный бульон для супа был сварен с избытком соли. Назовите три возможных технологических приема, которые может использовать повар для исправления ситуации, не ухудшив существенно качество бульона.

- 1.
- 2.
- 3.

Задание Б4. Составьте алгоритм действий повара при подготовке к реализации и отпуску супа-пюре из овощей в течение рабочего дня. Включите этапы от получения супа из варочного цеха до подачи порции гостю. (5-6 ключевых шагов).

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Уровень 3 (Высокий. Оценка комплексного подхода, умения систематизировать и проектировать)

Задание Б5. Вам необходимо разработать технологическую карту-инструкцию для молодого повара на одно простое горячее блюдо – «Омлет натуральный».

Заполните пропущенные пункты в схеме:

1. Наименование сырья: _____

2. Оборудование и инвентарь: сковорода, плита, миска, венчик, нож, доска.

3. Технология приготовления:

Яйца обработать, разбить в миску, добавить соль, молоко.

_____ (указать способ смешивания).

Сковороду разогреть, растопить жир.

_____ (указать, что сделать со смесью).

Жарить на среднем огне до _____.

Готовый омлет свернуть _____ или подать лепешкой.

4. Требования к качеству: Цвет _____, консистенция _____, вкус _____.

5. Срок реализации при $t +60...+65^{\circ}\text{C}$: не более _____ часов.

Задание Б6. Кейс. В новом ресторане планируют открыть суповое отделение. Меню включает: прозрачный бульон, крем-суп из шпината, гуляш, солянку сборную мясную, суп-пюре из тыквы.

А) Какое основное специализированное оборудование необходимо закупить для эффективной работы отделения? (Перечислите не менее 4-х единиц с пояснением их использования).

Б) Как следует организовать зону хранения полуфабрикатов и готовых супов для соблюдения принципов FIFO («первым пришел – первым ушел») и санитарных норм? Предложите схему.

4. Эталон ответов.

Часть А: Вопросы для устного собеседования

1. Горячий цех – основное цеховое помещение предприятия, где завершается процесс приготовления продукции и осуществляется ее отпуск. Функции: тепловая обработка продуктов, приготовление блюд, гарниров, соусов, порционирование и оформление, подготовка к реализации.

2. Принцип «свободной продажи» (отпуска со свободным меню) означает, что блюда готовятся не по предварительным заказам, а в расчете на потенциального потребителя и хранятся в готовом виде на раздаче в течение установленных сроков. Влияние: требует организации специализированных рабочих мест с мармитным оборудованием для поддержания температуры и выкладки готовых блюд.

3. Основные способы: варка (суп), жарка основным способом (бифштекс), жарка во фритюре (картофель фри), тушение (гуляш), запекание (запеканка), припускание (рыба).

4. Требования: Хранение на мармите или в термостате при $t +60...+65^{\circ}\text{C}$ не более 2-3 часов с момента приготовления (согласно СанПиН). Супы, соусы – 2-3 часа, гарниры – 2-3 часа. Запрещено смешивание остатков со свежей партией.

5. Белый бульон: кости/мясо заливают холодной водой и варят без предварительной обжарки. Цель – получение светлого бульона с нежным вкусом.
Коричневый бульон: кости дробят и обжаривают в жарочном шкафу до коричневого цвета с добавлением томата и кореньев, затем заливают горячей водой и варят. Цель – получение насыщенного цвета, вкуса и аромата.
6. Технологическая последовательность:
- 1) Приготовление и осветление прозрачного бульона.
 - 2) Подготовка гарнира (очистка, нарезка, отдельная варка или припускание).
 - 3) Нагревание бульона до кипения.
 - 4) Порционирование гарнира в тарелку.
 - 5) Заливка горячим бульоном.
 - 6) Подача с отдельными пирожками.
7. Роль отваров – использование питательной жидкости, полученной при варке различных продуктов, для приготовления других блюд. Примеры: отвар от варки картофеля или цветной капусты – для супов-пюре; грибной отвар – для соусов и супов; крупяные отвары – для заправочных супов.
8. Тепловое оборудование: пищеварочные котлы (разных объемов) – для варки бульонов и супов; плиты – для припускания, пассерования, доведения до готовности; сковороды – для пассерования кореньев. Назначение: обеспечение различных режимов тепловой обработки.
9. Мармитная линия предназначена для кратковременного хранения, порционирования и раздачи готовых супов при требуемой температуре (+75°C). Правила: поддержание чистоты, регулярный нагрев водяной рубашки, пополнение котлов/сотейников, использование чистого раздаточного инвентаря.
10. Организация рабочего места повара супового отделения:
Зоны: для приготовления бульона (с котлом), для подготовки продуктов (производственный стол, ванна), для приготовления супа (плита, стол), для хранения и раздачи (мармит).
Оборудование: пищеварочный котел, производственные столы, плита, ванна моечная, мармит для супов, стеллажи, холодильное оборудование (по необходимости), необходимая тара и инвентарь.

Часть Б: Ключи к заданиям

Задание Б1 (Соответствие)

Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г

Задание Б2 (Последовательность)

Правильная последовательность: Б, В, Г, Д, А, Е.

Б) Варка бульона.

В) Введение подготовленного мяса (если мясо варится куском).

Г) Пассерование овощей (лук, морковь).

Д) Введение свеклы, тушенной с кислотой.

А) Заправка супа пассерованными овощами и томатом.

Е) Доведение до вкуса, добавление зелени.

Задание Б3 (Анализ ситуации)

Возможные технологические приемы (3 любых из списка):

1. Разбавление бульона несоленым кипятком или новым несоленым бульоном с последующей проваркой (для супа можно добавить больше гарнира).
2. Добавление несоленого гарнира (картофеля, круп, овощей) или мучной пассеровки, которые вберут в себя часть соли.
3. «Выпаривание» – быстрое кипячение без крышки для испарения части жидкости, но с риском изменения концентрации экстрактивных веществ.

4. Введение сырого, натертого картофеля на 10-15 минут с последующим его удалением (крахмал адсорбирует соль).

Задание Б4 (Алгоритм для супа-пюре)

Пример алгоритма (5-6 шагов):

1. Прием и маркировка: принять готовый суп-пюре из варочного цеха, проверить температуру (не ниже +75°C), промаркировать время приготовления.
2. Установка на мармит: перелить суп в чистый сотейник/котел мармитной линии. Включить подогрев водяной бани для поддержания $t +75...+80^{\circ}\text{C}$.
3. Подготовка к раздаче: рядом на столе разместить чистые порционные тарелки, пирожки, гренки, зелень, сливки для отпуска.
4. Реализация: при заказе взвесить/налить порцию супа в тарелку, оформить согласно ТТК (добавить гренки, зелень, сливки).
5. Контроль: следить за внешним видом и температурой супа в мармите, не допускать кипения или остывания ниже +65°C.
6. Списание: По истечении установленного срока реализации (2-3 ч) снять остатки супа, оформить акт на списание.

Задание Б5 (Технологическая карта «Омлет натуральный»)

Правильные ответы для пропусков:

1. Наименование сырья: яйца, молоко, соль, жир (масло сливочное или растительное).
2. (Оборудование указано)
3. Технология приготовления:
 - ...молоко.
 - Смесь тщательно взбить венчиком до однородной массы.
 - ...жир.
 - Вылить яично-молочную смесь на разогретую сковороду.
 - ...до загустения массы и образования слегка румяной, плотной корочки снизу. Верх должен остаться пышным и не подгоревшим.
 - ...пополам или подать лепешкой.
4. Требования к качеству: Цвет светло-желтый, равномерный, консистенция нежная, пышная, слегка слоистая (после сворачивания), вкус слегка соленый, характерный для яиц и молока, без привкуса подгорелости.

5. Срок реализации: не более 2-3 часов.

Задание Б6 (Кейс «Суповое отделение»)

А) Основное специализированное оборудование (4+ единицы с пояснением):

1. Пищеварочные котлы (20-40 л) – для варки бульонов и приготовления больших объемов супов (солянка, гуляш).
2. Мармит для первых блюд (суповая станция) – для порционного хранения и раздачи всех видов супов (прозрачных, заправочных, пюре) с поддержанием температуры.
3. Плита электрическая/газовая модульная – для пассерования овощей, приготовления заправок, доведения супов до готовности.
4. Блендер погружной (стационарный или ручной) – для приготовления супов-пюре (из тыквы, шпината).
5. Сковорода/сотейники – для пассерования и тушения ингредиентов (лук для солянки, свекла для борща).
6. Стол производственный с охлаждаемым шкафом (холодильной столешницей) – для подготовки и кратковременного хранения полуфабрикатов.

Б) Организация зоны хранения по принципу FIFO и СанПиН:

Полуфабрикаты (нарезанные овощи, мясные продукты):

Хранятся в промаркированных контейнерах (название, дата/время изготовления) на стеллажах или в холодильниках.

Схема FIFO: Новые партии размещаются сзади или под предыдущими. Контейнеры с более ранней датой выдвигаются вперед/наверх для использования в первую очередь.

Готовые супы:

Хранятся в маркированных котлах/гастроёмкостях на мармитной линии ($t +75^{\circ}\text{C}$) не более 3 часов.

Каждая новая партия супа ставится на мармит рядом с предыдущей, а не смешивается с ней.

На ёмкости указывается время окончания варки и время окончания срока реализации.

Супы на раздаче отпускаются из одной ёмкости до конца, затем в ход идет следующая, что автоматически соблюдает FIFO.

Общее: Строгое разделение зон для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Использование инвентаря по назначению и цветовому коду.

Критерии оценивания

Часть А: 1 балл за каждый полный и правильный ответ (макс. 10 баллов).

Часть Б: Б1-Б2 — по 1 баллу за каждое верно выполненное соответствие/этап; Б3-Б4 — до 3 баллов за задание; Б5-Б6 — до 5 баллов за задание. (Общий макс. балл за Часть Б — 22).

Шкала перевода: 28-32 балла = «отлично», 23-27 = «хорошо», 18-22 = «удовлетворительно», менее 18 = «неудовлетворительно».

Отлично, дополняю подробными критериями оценивания с акцентом на устную часть (собеседование) как определяющую для оценки «3» (удовлетворительно).

1. Оценка «5» (Отлично) – 28-32 балла

Часть А (Собеседование): 9-10 баллов.

Студент уверенно, логично и полно отвечает на все вопросы. Ответы носят не заученный, а осмысленный характер, присутствуют профессиональные формулировки. Допускается 1 незначительная неточность или неполнота в одном из ответов.

Часть Б (Письменные задания): 18-22 балла.

Задания всех уровней выполнены полностью и без ошибок. В заданиях высокого уровня (Б5, Б6) предложены логичные, технологически грамотные и полные решения. Возможны единичные мелкие помарки.

2. Оценка «4» (Хорошо) – 23-27 баллов

Часть А (Собеседование): 7-8 баллов.

Студент дает полные и правильные ответы на большинство вопросов (7-8 из 10). Ответы могут быть менее развернутыми, чем на «отлично», с небольшой помощью экзаменатора (наводящие вопросы). Допускаются 1-2 негрубые ошибки или неполных ответа.

Часть Б (Письменные задания): 15-20 баллов.

Базовые задания (Б1, Б2) выполнены верно. В заданиях повышенного уровня (Б3, Б4) допущены незначительные ошибки или неполнота (например, названо 2 из 3 приемов, в алгоритме пропущен 1 шаг). Задания высокого уровня выполнены в основном верно, но с недочетами в деталях или пояснениях.

3. Оценка «3» (Удовлетворительно) – 18-22 балла

Часть А (Собеседование): ОБЯЗАТЕЛЬНО 6-7 баллов.

Студент демонстрирует минимально необходимый уровень знаний. Отвечает правильно, но часто неполно или с помощью экзаменатора, на большую часть ключевых вопросов (как минимум на 6). Понимает суть процессов, но путается в терминологии и последовательностях. Ответы могут быть фрагментарными. Допускаются негрубые ошибки, не искажающие основного смысла.

Часть Б (Письменные задания): 11-16 баллов.

Базовые задания (Б1, Б2) выполнены в основном верно (допущена 1 ошибка). Задания повышенного уровня (Б3, Б4) выполнены частично (например, дан 1 верный прием из 3, алгоритм составлен с существенными пропусками). Задания высокого уровня (Б5, Б6) выполнены фрагментарно или с грубыми ошибками в ключевых технологических моментах.

4. Оценка «2» (Неудовлетворительно) – менее 18 баллов или не сдача собеседования.

2. Дифференцированный зачёт

1. Форма проведения: 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 для дифференцированного зачёта:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

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

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 01-02</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 ОК 01-02</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</p>

	ассортимента.
<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</p> <p>ОК 01-02</p>	<p>обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов,</p> <p>отваров разнообразного ассортимента;</p>
<p>У.4 своевременно оформлять заявку на склад;</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 01-02</p>	<p>своевременно оформляет заявку на склад;</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.5-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</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 01-02</p>	<p>осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</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.6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</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 01-02</p>	<p>соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</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.7-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд,</p>	<p>выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих</p>

<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-02</p>	<p>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 безопасности готовой продукции; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-2</p>	<p>оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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,</p>	<p>Знает нормы расхода, способы</p>

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

Примерный КИМ для дифференцированного зачёта

Часть А: Вопросы для устного собеседования

1. Дайте определение «супового отделения» горячего цеха. Какие основные технологические операции в нём выполняются?
2. Назовите виды теплового оборудования, используемого для варки бульонов и супов. В чем ключевое различие между котлом с косвенным обогревом (паровым) и котлом с непосредственным обогревом?
3. Как организовано рабочее место повара супового отделения? Перечислите основные технологические линии (зоны) и их назначение.
4. Для чего предназначена мармитная линия (стол-мармит) в суповом отделении? Каковы основные правила её эксплуатации и температурные режимы хранения супов?
5. Опишите технологическую последовательность приготовления прозрачного бульона для супа. Какое дополнительное оборудование и инвентарь необходимы для его «осветления» (оттяжки)?
6. Дайте определение «соусного отделения» горячего цеха. С какими другими отделениями цеха оно должно иметь максимально удобную связь и почему?
7. Назовите виды наполнителей и стабилизаторов, используемых для приготовления соусов. Какое оборудование применяется для их приготовления и смешивания с жидкостью?
8. Как организовано рабочее место повара соусного отделения? Какое специализированное оборудование является для него основным и почему?
9. Объясните назначение и принцип работы универсального приводного механизма (УПМ) на соусном участке. Перечислите его основные сменные механизмы.
10. Каковы санитарно-гигиенические требования к хранению и срокам реализации готовых горячих соусов? В какой таре и при каких условиях их хранят?

Часть Б: Разноуровневые практические задания

Уровень 1

Задание Б1. Установите соответствие между видом оборудования и его основным назначением в суповом или соусном отделении.

1. Пароконвектомат А) Приготовление и хранение бульонов в больших объемах.
2. Пищеварочный котел Б) Пассерование муки, овощей, тушение.
3. Плита В) Приготовление соусов и супов-пюре с точным контролем температуры и влажности.
4. Блендер погружной Г) Измельчение и протирание продуктов для соусов и пюре.
5. Мармит для соусов Д) Взбивание, смешивание, растирание продуктов.
6. Универсальный привод Е) Поддержание температуры готовых соусов на раздаче.

Ответ: 1-, 2-, 3-, 4-, 5-, 6-.

Задание Б2. Расположите в правильной технологической последовательности этапы организации работы супового отделения на начало смены:

- А) Получение суточного задания и технологических карт.
- Б) Включение и проверка исправности мармитов, плит.
- В) Получение со склада и подготовка необходимых продуктов.
- Г) Проверка наличия и чистоты инвентаря, посуды.

- Д) Распределение заданий между поварами.
 Е) Приготовление бульонов (фундаментальных основ).
 Правильная последовательность: __, __, __, __, __, __.

Уровень 2 (Повышенный)

Задание Б3. Ситуационная задача. При плановой проверке выявлено, что температура горячего соуса «Бешамель» в соуснике на мармите составляет +58°C.

- А) Нарушено ли правило хранения? Если да, то какое?
- Б) Каковы три возможные причины такого нарушения?
- В) Какие действия должен немедленно предпринять повар?

Задание Б4. Составьте сравнительную таблицу по организации рабочих мест в двух отделениях.

Скопируйте и заполните таблицу:

Критерий	Суповое отделение	Соусное отделение
Основной вид выпускаемой продукции	1. ...	1. ...
Ключевое тепловое оборудование (1-2 вида)	1. ...	1. ...
Ключевое немеханическое оборудование для хранения/реализации
Основной инвентарь для приготовления	... (напр., шумовка, половник)	... (напр., венчик, сито)

Уровень 3

Задание Б5. Вам необходимо разработать схему технологического потока для приготовления 100 порций супа-пюре из овощей.

Изобразите схему в виде блоков (можно текстом), указав:

- Основные технологические этапы от сырья до раздачи.
- К какому оборудованию или зоне на каждый этап направляется продукт.
- В каких точках необходим промежуточный контроль качества (К) и контроль температуры (Т).

Пример начала:

1. Склад → Холодильная камера цеха (К: вес, качество сырья).
2. Холодильная камера → Стол для доработки (мойка, очистка).
3. Стол доработки → Варочный котел (варка овощей до готовности) (Т: контроль кипения).
4. ...

Задание Б6. Кейс. В новом ресторане высокой кухни с открытой кухней планируется создать объединенный участок для приготовления супов и соусов. Меню сложное, предполагает множество основ и вариаций.

- А) Какое современное, презентабельное и функциональное оборудование вы порекомендуете для этого участка? Обоснуйте свой выбор для трех единиц оборудования, учитывая эстетику «открытой кухни».
- Б) Предложите рациональную планировку этого объединенного участка. Опишите, как должны быть расположены зоны приготовления бульонов/соусов, тепловой обработки, хранения/раздачи относительно друг друга и линии поваров. Как обеспечить эргономику и соблюдение точности?

4. Эталон ответов.

Часть А (Ключевые тезисы)

1. Суповое отделение – участок горячего цеха, где готовят бульоны, супы, отвары. Операции: варка бульонов, пассерование, приготовление супов, порционирование.
2. Оборудование: Котлы (пищеварочные, для бульона). Различие: Котел с косвенным обогревом (паровой) греется через рубашку, меньше риск пригорания. Котел с непосредственным обогревом (газовый, электрический) греется от горелки/ТЭНа напрямую.
3. Рабочее место повара: зона для подготовки продуктов (стол, мойка), зона тепловой обработки (плита, котлы), зона подготовки и раздачи (мармит, стол). Линии: сырьевая, тепловой обработки, раздачи.
4. Мармит – для хранения и раздачи готовых супов. Правила: чистота, прогрев водяной бани, t хранения супов $+75\pm 5^\circ\text{C}$, не более 2-3 часов, пополнение партиями.
5. Последовательность: варка бульона → подготовка оттяжки (фарш, яичные белки, лед) → соединение с охлажденным бульоном → медленный нагрев и осветление → процеживание. Оборудование/инвентарь: котел, кастрюля для оттяжки, венчик, сито, салфетка для фильтрации.
6. Соусное отделение – участок для приготовления всех видов горячих и холодных соусов. Связь: с суповым (общие основы), с мясным/рыбным (для подачи), с холодным (для передачи готовых соусов).
7. Наполнители/стабилизаторы: мука, крахмал, сливки, масло, яичные желтки. Оборудование: плита, сотейники, венчики, блендеры, УПМ (для взбивания, протирания).
8. Рабочее место повара: зона подготовки (сырье, УПМ), зона тепловой обработки (плита с набором сотейников), зона хранения (мармит для соусов). Основное оборудование: плита и сотейники разных объемов, так как большинство соусов готовятся на плите при точном контроле.
9. УПМ – универсальный привод со сменными механизмами для механизации процессов. Механизмы: взбиватель, протирочная машина, мясорубка, кофемолка, тестомес.
10. Требования: Хранение на мармите при $t +75\pm 5^\circ\text{C}$ не более 3 часов. В охлажденном виде ($+4\pm 2^\circ\text{C}$) в закрытой таре с маркировкой – до 48 часов. Запрещено оставлять соус в баке для хранения на плите.

Часть Б (Ключи)

Б1: 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г, 5-Е, 6-Д.

Б2: А, Д, Г, Б, В, Е.

Б3 (Ситуационная задача):

- А) Да, нарушено. Температура хранения горячего соуса должна быть не ниже $+65^\circ\text{C}$ (рекомендовано $+75\pm 5^\circ\text{C}$). $+58^\circ\text{C}$ – это опасная зона размножения микроорганизмов.
- Б) Причины: 1) Неисправен или выключен подогрев мармита. 2) Соусник был поставлен в мармит уже остывшим. 3) Нарушены сроки хранения (соус стоит слишком долго).
- В) Действия повара: 1) Немедленно снять соус с раздачи. 2) Прогреть его в сотейнике на плите до кипения при постоянном помешивании. 3) Перелить в чистый, прогретый соусник и поместить в исправный мармит. 4) Проверить температуру других продуктов на мармите.

Б4 (Сравнительная таблица):

Критерий	Суповое отделение	Соусное отделение
Основной вид продукции	1. Бульоны, отвары. 2. Супы всех групп.	1. Горячие соусы на разных основах. 2. Холодные соусы

Критерий	Суповое отделение	Соусное отделение
Ключевое тепловое оборудование	1. Пищеварочные котлы. 2. Плиты.	(передаются в холодный цех). 1. Плита с набором сотейников. 2. Водяная баня (для деликатных соусов).
Оборудование для хранения/реализации	Мармит для первых блюд (с гидратами).	Мармит для соусов (с круглыми гнездами под соусники).
Основной инвентарь для приготовления	Половники, шумовки, ножи поварские, доски, весы.	Венчики, лопатки, сита, мерная посуда, блендеры.

Б5 (Схема технологического потока):

1. Склад → Холодильная камера цеха (К: вес, качество овощей).
2. Холодильная камера → Стол для доработки (мойка, очистка, нарезка).
3. Стол доработки → Варочный котел (варка овощей в бульоне/воде до мягкости) (Т: контроль кипения).
4. Варочный котел → Стационарный блендер/УПМ с насадкой (измельчение овощей с отваром в пюре) (К: консистенция).
5. Блендер → Сотейник на плите (доведение до кипения, добавление горячих сливок, масла, прогрев) (Т: $t + 85^{\circ}\text{C}$).
6. Сотейник → Мармит для супов (переливание, поддержание $t + 75^{\circ}\text{C}$) (Т: контроль t на мармите).
7. Мармит → Раздаточная линия (порционирование в тарелки, оформление гренками/зеленью).

Б6 (Кейс «Открытая кухня»):

- А) Рекомендуемое оборудование:
 1. Индукционные плиты с интегрированными зонами под сотейники. Обоснование: Эстетичны, безопасны, точный контроль температуры, быстрое изменение нагрева, легко моются. Подходят для открытой демонстрации.
 2. Современные мармиты island-типа (островные) с хромированными или гранитными столешницами. Обоснование: выполняют роль раздачи и витрины. В них можно встроить зоны для суповых котлов и соусников. Элегантный вид для гостей.
 3. Пароконвектомат с функцией низкотемпературного томления (sous-vide). Обоснование: позволяет готовить концентрированные бульоны (фюме), томленные соусы с идеальным вкусом. Демонстрирует технологичность кухни.
- Б) Планировка объединенного участка:
 - Принцип: Линейная или островная планировка с четким движением "сырье → обработка → приготовление → хранение/раздача".
 - Схема: слева направо или от задней стены к острову:
 1. Тыльная зона (стена): Холодильные шкафы (для сырья), стол для подготовки овощей/мяса, УПМ.
 2. Центральная линия: Индукционные плиты (для варки бульонов в котлах и соусов в сотейниках). Пароконвектомат рядом.
 3. Лицевая (островная) зона: Островной мармит, обращенный к залу. Здесь происходит финальное смешение, дозаправка, порционирование и передача официантам.
 - Эргономика: Повара стоят лицом к залу. Подготовленные продукты и инструменты — в зоне легкой досягаемости за спиной (у стены). Готовая продукция передается вперед на остров. Минимизированы лишние движения.

Критерии оценки ответов, обучающихся

Часть А (Собеседование): 10 вопросов × 1 балл = 10 баллов.

Часть Б (Письменная):

- Б1: 6 соответствий × 0.5 балла = 3 балла.
- Б2: 6 этапов × 0.5 балла = 3 балла.
- Б3: за полный ответ (А, Б-3 причины, В) = 4 балла.
- Б4: за полностью заполненную и верную таблицу (4 строки × 2 колонки) = 4 балла.
- Б5: за логичную, полную схему (6-8 этапов с оборудованием и контролем) = 6 баллов.
- Б6: за аргументированный ответ на оба вопроса = 6 балла.

ИТОГО за работу: 36 баллов.

Шкала перевода в оценку (с условием обязательной сдачи собеседования):

Оценка «5» (Отлично): 32-36 баллов. За собеседование ≥ 9 баллов.

Оценка «4» (Хорошо): 25-31 балл. За собеседование ≥ 7 баллов.

Оценка «3» (Удовлетворительно): 18-24 балла. Обязательно: за собеседование ≥ 6 баллов.

Оценка «2» (Неудовлетворительно): <18 баллов ИЛИ <6 баллов за собеседование.

4. Зачётная ведомость.

3. Экзамен

1. Форма проведения: 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 экзамен:

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

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

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

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

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные

<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-02</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; ПК 2.1 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента ОК 01-02</p>	<p>оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</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 01-02</p>	<p>обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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 01-02</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</p>	<p>осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-02	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-02	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.7-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-02	выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
У.8-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1-2	оценивает качество, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Знать:	
З1-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том

опасными факторами (системы ХАССП);	числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
34-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Знает правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Примерный КИМ для экзамена

- 1) Опишите назначение горячего цеха, его взаимосвязь с другими цехами и помещениями
 - а) горячий цех является заготовочным; он должен иметь удобную связь с доготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с рыбным цехом.
 - б) горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место; он должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.
- 2) На какие два специализированных отделения делится горячий цех
- 3) Выберите заготовочные цехи ПОП, используя циферное обозначение:
1-горячий, 2-овощной, 3- мясорыбный, 4- холодный, 5- птицегольевой.
- 4) Выберите доготовочные цехи ПОП, используя циферное обозначение:
1-горячий, 2-овощной, 3- мясорыбный, 4- холодный, 5- птицегольевой.
- 5) Допишите предложение. В горячем цехе используют наплитные котлы вместимостью
- 6) Допишите предложение. В горячем цехе используют кастрюли вместимостью....
- 7) Перечислите инвентарь горячего цеха.
- 8) Наплитную посуду изготавливают из следующих материалов:
- 9) Выберите верный ответ. В каком соотношении определяется кол-во поваров в горячем цехе на предприятии большой мощности супового и соусного отделений?

- А) 1:4 т. е. в суповом отделении поваров в 4 раза меньше
 - Б) 1:6 т. е. в суповом отделении поваров в 6 раз меньше
 - В) 1:2 т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше
- 10) Назовите две стадии приготовления первых блюд:
 - 11) Закончите предложение. Для сохранения температуры блюд в горячем цехе и на линии раздачи устанавливают
 - 12) Указать температуру подачи первых блюд
 - 13) Указать температуру подачи вторых горячих блюд
 - 14) При организации рабочего места с какой стороны рекомендуется располагать сырье, а с какой инструменты?
 - 15) Перечислите какие правила безопасности труда необходимо соблюдать при работе в горячем цехе? Перечислите не менее 5 правил.
 - 16) Какие правила личной гигиены необходимо соблюдать при работе повару?
 - 17) Как определить можно ли использовать посуду для индукционной плиты?

Часть Б

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

4. Эталон ответов.

1- Б; 2- суповое и соусное; 3-2,3,5; 4-1,4; 5-15,29,25,30,40; 6- 2,4,5,8,10; 7- ножи, венчики, веселки, лопатки, черпаки, шумовки, сита, дуршлаг и др.; 8- нержавеющая сталь, чугун, алюминий, посуда с антипригарным покрытием; 9-в; 10-приготовление бульонов и приготовление супа; 11-мармиты; 12-75С; 13-65С; 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. Экзаменационная 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, 2025 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 «5» сентября 2025 г.

Председатель: Кобылкевич Е.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

Формируемые ПК:

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

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

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

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

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

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

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

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

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, 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 сырьевых, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и	– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

<p>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</p> <p>ОК 1-4,7</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 1-4,7</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</p> <p>ОК 1-4,7</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 1-4,7</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</p> <p>ОК 1-4,7</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, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>– вести учет реализованных с раздачи горячих соусов;</p> <p>– проверять качество готовых горячих блюд перед отпуском.</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 1-4,7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд;</p> <p>- методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>

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

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

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

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

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос, лабораторная работа №7-9	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.5 3. 1-5	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, лабораторная работа №10-12	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.5 3. 1-5	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос, практическая работа №10	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.6 3. 1-5	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Тестирование, лабораторная работа №13	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.6 3. 1-5	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.7 3. 1-5	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, практическая работа №11,	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.7 3. 1-5	

нерыбного водного сырья		лабораторная работа №14		
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	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Фронтальный опрос, дидактическая игра	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.8 3. 1-5	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Комбинированный опрос, проблемная лекция, практическая работа №12, лабораторная работа №15-16	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.8 3. 1-5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	У 1-7 3. 1-5 ПК 2.1-2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	Тестирование, мозговой штурм, практическая работа №13, лабораторная работа №17	У 1-7 ОК 1-2 ПК 2.8 3. 1-5	

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестирование. Критерии оценивания.

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

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

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

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

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Дифференцированный зачёт (2 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

3. Перечень тем, выносимых на дифференцированный зачёт:

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

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

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

Оценка запланированных результатов

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

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

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

Примерный КИМ для дифференцированного зачёта

Блок А. (Собеседование)

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, пшеничная;
 - 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. б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая.
2. Рагу овощное	
3. Картофель отварной	

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

20. Установите соответствие:

Блюда	Продукты
1. Грибы в сметанном соусе	а) картофель, грибы белые свежие, масло растительное, соус сметанный;
	б) лук, морковь, грибы свежие, картофель, масло растительное, соус сметанный;
	в) грибы свежие, масло растительное, сметанный соус;
	г) грибы свежие, масло растительное, соус сметанный;
2. Капуста 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 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 полное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса; даны ответы на все вопросы части А.
Неудовлетворительно	менее 55 %	Не продемонстрировано владение знаниями; не выполнены практико-ориентированные задания.

4. 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:

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:	
<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 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8</p> <p>ОК 1-2</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 1-10</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</p> <p>ОК 1-2</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 1-2</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</p>	<p>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления горячих блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</p>

<p>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</p> <p>ОК 1-2</p>	<p>продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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</p> <p>ОК 1-2</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</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>

разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	- нормы расхода сырья и взаимозаменяемости продуктов; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд.
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд; - методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Примерный КИМ для экзамена

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

6. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»
 - а) крупный кубик;
 - б) соломка;
 - в) мелкий кубик;
 - г) брусочки.
7. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
 - а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
 - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
 - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
 - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
8. Температура подачи блюд из овощей:
 - а) 75°C;
 - б) 55°C;
 - в) 65°C;
 - г) 80°C.
9. Выберите овощи, используемые для фарширования:
 - а) капуста, репа, свекла;
 - б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
 - в) патиссоны, перец, морковь;
 - г) огурцы, помидоры, свекла.
10. Картофель жареный во фритюре солят:
 - а) во время жарки;
 - б) после жарки;
 - в) не солят;

- г) перед жаркой.
11. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:
- а) гречневая, пшеничная;
 - б) рисовая, пшенная;
 - в) гречневая, рисовая;
 - г) перловая, пшеничная.
12. В какое блюдо добавляют творог:
- а) запеканка рисовая;
 - б) пудинг манный;
 - в) лапшевник;
 - г) клецки манные.
13. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?
- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
 - б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
 - в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
 - г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
14. Консистенция каш зависит:
- а) от соотношения крупы и воды;
 - б) от вида крупы;
 - в) от способа варки;
 - г) от вида жидкости.
15. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:
- а) вязкая;
 - б) рассыпчатая;
 - в) жидкая;
 - г) вязкая на молоке.
16. Яйцо в «мешочек» варят:
- а) 4,5-5 мин;
 - б) 2,5-3 мин;
 - в) 7 мин.
17. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:
- а) 80°C;
 - б) 40°C;
 - в) 50°C;
 - г) 60°C.
18. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?
- а) сырники;
 - б) пудинг;
 - в) запеканка;
 - г) вареники ленивые.
19. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить.
Какое это блюдо?
- а) яичная кашка;
 - б) омлет;

- в) драчена;
 - г) яичница натуральная.
20. Пудинг – это ...
- а) жареное блюдо;
 - б) запеченное блюдо;
 - в) отварное.
21. Продукты, необходимые для приготовления омлета:
- а) яйца, мука, сметана, соль;
 - б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
 - в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
 - г) яйца, вода, соль, сахар, мука.
22. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?
- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
 - б) в массу добавляют сметану;
 - в) в массу добавляют муку;
 - г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.
23. К отварным творожным блюдам относят:
- а) вареники, пудинги паровые;
 - б) вареники, сырники;
 - в) клецки, запеканки;
 - г) блинчики с творогом, сырники.
24. От чего зависит концентрация бульона?
- а) соотношение продуктов и воды;
 - б) от времени варки;
 - в) от способа варки;
 - г) от степени измельчения продуктов.
25. Температура подачи горячих супов:
- а) 75-80°C;
 - б) 60-65°C;
 - в) 80-85°C;
 - г) 70-75°C.
26. Какие супы заправляют лезоном и сливочным маслом?
- а) молочные супы;
 - б) сладкие супы;
 - в) супы-пюре;
 - г) прозрачные супы.
27. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:
- а) щи, окрошка;
 - б) рассольник, солянка;
 - в) ботвинья, борщ;
 - г) окрошка, щи.
28. Определить набор сырья для рассольника домашнего:
- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
 - б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;

- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.
29. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?
а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
б) подают с набором мясных продуктов;
в) бульон варят с добавлением копченостей;
г) готовят из квашеной капусты.
30. Виды заправочных супов:
а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.
31. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?
а) щи из квашеной капусты;
б) щи суточные;
в) щи по-уральски;
г) щи донские.
32. Способы подготовки свеклы для борща:
а) тушение;
б) варка на пару;
в) запекание.
33. Какой рассольник готовится с томатом?
а) домашний;
б) ленинградский;
в) московский;
г) рассольник обыкновенный.
34. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
а) 65-70° С;
б) 75-80° С;
в) 80-82° С;
г) 40-45°С.
35. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
а) 80-90°С;
б) 50-60°С;
в) 110-120°С;
г) 130-140°С.
36. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизации;
б) защипывания;
в) бланширования;
г) процеживания.
37. Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, специи;
 - в) соль, сахар, лимонный сок;
 - г) соль, специи, виноградное вино.
38. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:
- а) средней густоты;
 - б) густые;
 - в) жидкие;
 - г) вязкие.
39. Основные горячие соусы хранят:
- а) от 3 до 4 ч;
 - б) от 1 до 2 ч;
 - в) от 2 до 3 ч.
40. К жареной баранине подают соус:
- а) красный основной;
 - б) майонез;
 - в) молочный с луком;
 - г) польский.
41. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:
- а) улучшения консистенции;
 - б) улучшения вкуса;
 - в) улучшения цвета;
 - г) снижения калорийности.
42. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
- а) перемешивание;
 - б) растирание;
 - в) нагревание;
 - г) взбивание.
43. К жирным продуктам подают соусы:
- а) нежные;
 - б) кислые;
 - в) острые;
 - г) неострые.
44. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:
- а) 40° С;
 - б) 50° С;
 - в) 70° С;
 - г) 55° С.
45. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:
- а) альбумины;
 - б) глобулины;
 - в) экстрактивные;
 - г) коллаген.
46. Для варки рыбы порционными кусками используют:

- а) чистое филе;
 - б) филе с кожей;
 - в) филе с кожей и костями;
 - г) куски-кругляши.
47. При варке рыбы на 1 кг берется вода
- а) 2,5 л;
 - б) 2 л;
 - в) 3 л;
 - г) 1,5 л.
48. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:
- а) 2 ч;
 - б) 1 ч;
 - в) 30 мин;
 - г) 1,5 ч.
49. При припускании 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°C ;
- б) 65°C;
- г) 80°C;
- в) 55°C.

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.

Как размораживают мясо?

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

72. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?

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

73. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?

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

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

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

75. Вырезку говядины используют порционными кусками для:

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

76. На растительном масле готовят:

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

77. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

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

78. Выберите правильный вариант ингредиентов супа солянки мясной

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

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

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

80. Для приготовления соуса бешамель используют:

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

81. Какие гарниры рекомендуют к блюдам из отварного мяса:

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

82. В кнельную массу добавляют:

- а) муку;
- б) взбитые белки;
- в) масло.

83. Для приготовления консоме бульон:

- а) процеживают;
- б) осветляют;
- в) настаивают.

84. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:

- а) оранжевый цвет и кислый вкус;
- б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус;
- в) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску.

85. В рецептуру какого из борщей входит фасоль:

- а) борщ флотский;
- б) борщ сибирский;
- в) борщ украинский.

86. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:

- а) сразу в молоке;
- б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;
- в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.

87. Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции:

- а) кукурузным крахмалом;

- б) растопленным желатином или агаром;
 - в) разведенным картофельным крахмалом.
88. Что вводят в рисовый пудинг для придания нежной консистенции
- а) сливочное масло;
 - б) яйцо;
 - в) взбитый белок.
89. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» болгарский перец подвергают следующему виду тепловой обработки:
- а) припусканию;
 - б) бланшированию;
 - в) провариванию.
90. Что добавляют в котлетную массу для вязкости:
- а) хлеб;
 - б) молоко;
 - в) яйца.
91. По данному набору продуктов, определить название блюда картофель отварной, лук жареный кольцами, рыба жареная:
- а) рыбные зразы;
 - б) тельное из рыбы;
 - в) рыба жареная с луком по-ленинградски.
92. Какой вид каш варят для запеканки:
- а) рассыпчатые;
 - б) вязкие;
 - в) жидкие.
93. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:
- а) формой;
 - б) формой и наличием фарша;
 - в) только наличием фарша.
94. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении рекомендуют добавлять:
- а) гвоздику, перец, тимьян;
 - б) кислые соусы, сухое вино, маринады;
 - в) лук, морковь.
95. При температуре 140-150° С овощи жарят...
- а) основным способом;
 - б) во фритюре;
 - в) в жарочном шкафу.
96. Какую панировку используют для приготовления блюда «Шницель из капусты»?
- а) фигурную;
 - б) двойную;
 - в) мука и льезон.
97. Почему, на рулете картофельном после запекания появляются трещины?
- а) картофельная масса слишком влажная;
 - б) картофельная масса плотная;

в) не сделали проколы.

98. При температуре 250-280° С овощи...

а) жарят основным способом;

б) жарят во фритюре;

в) запекают в жарочном шкафу.

99. При приготовлении котлет морковных, свекольных в массу добавляют...

а) манную крупу;

б) муку;

в) крахмал.

100. Горячие овощные блюда, хранят на раздаче....

а) не более 5 часов;

б) не более 30 минут;

в) не более 2 часов.

4.Эталон ответа Ответы необходимо

1. А

2. Б

3. В

4. Б

5. Б

6. А

7. В

8. Б

9. А

10. Б

11. А

12. 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. В
- 88. 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.
Хорошо	от 70% до 85 %	Продемонстрировано понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса.
Удовлетворительно	от 55 % до 70 %	Продемонстрировано неполное понимание основного содержания изучаемого междисциплинарного курса.
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, 2025 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»

Перельгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

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

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «5» сентября 2025 г.

Председатель Кобылкевич Е. Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Формируемые ОК:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

Формируемые ПК:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

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

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

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

с коллегами, руководством, клиентами.	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
<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>- 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 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</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</p>	

<p>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>приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</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>	<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> <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.</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;

<p>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.</p> <p>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.</p> <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>	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
---	---

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 кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10-15 минут до готовности. Варят супы при слабом кипении. Специи и соль кладут в суп за 5-7 минут до готовности. Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут, для того чтобы настоялись. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке, вначале кладут кусочки мяса, наливают суп, посыпают измельченной зеленью. Если супы отпускают со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом не размешивая, или подают отдельно в соуснике.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3. Практические задания к экзамену:

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

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

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

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

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

19. *Ситуационная задача:* вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

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

21. *Ситуационная задача:* при жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Эталоны ответов на практические задания

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

11. Повару необходимо было сварить рис до полуготовности в воде, а затем в молоке. В молоке крупа плохо разваривается, поэтому при длительной варке молоко подгорело. Исправить нельзя, запах горелого молока останется.
12. Можно приготовить свекольный настой, использовать как пищевой краситель для приготовления кремов.
13. На качество и цену продукции влияет качество сырья, квалификация поваров, цена сырья, наценка.
14. Подготовленные полуфабрикаты голубцов обжариваем, заливаем соусом сметанным или сметанным с томатом и запекаем в жарочном шкафу. Подаем 2 шт. на порцию, поливаем соусом, в котором их запекали. Температура подачи блюда 60-65⁰ С.
15. Морковные котлеты. Морковь нарезаем соломкой и припускаем с добавлением молока или воды, маргарина почти до готовности. Затем всыпаем тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешиваем и варим до готовности. Охлаждаем до температуры 40-50⁰ С, добавляем яйца, соль, протертый творог и все хорошо перемешиваем. Формуем котлеты, панируем в сухарях или муке, обжариваем и доводим до готовности в жарочном шкафу. Подаем по 2 шт. на порцию, отдельно подаем соус сменный, молочный или сметану.
16. Очищенные овощи нарезают, укладывают в один ряд, наливают немного воды или бульона (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), добавляют сливочное масло или маргарин, доводят до кипения, кладут соль, закрывают крышкой и припускают до готовности. Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки, помидоры, шпинат). При этом способе меньше растворимых веществ переходит из продукта в жидкость.
17. Картофель плохо разваривается в молоке, поэтому его вначале варят в воде. Сырой очищенный картофель нарезают средним кубиком, заливают горячей водой, варят 10 минут, воду сливают, заливают горячим кипяченым молоком, кладут соль и варят до готовности. Используют как самостоятельное блюдо или подают как гарнир.
18. Формы нарезки картофеля для жарки во фритюре: соломка, брусочки, кубики, дольки, шарики, стружка. Как проверить готовность фритюрного жира? Масло нагревают до легкого дыма. Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Если картофель жарить в недостаточно нагретом масле, то время приготовления увеличится и не будет образовываться румяная корочка. И картофель впитает много масла. Как нужно солить картофель фри? Солить картофель нужно в самом конце.
19. Картофельный рулет. Картофель варят, обсушивают, протирают, укладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5-2 см на смоченную водой салфетку или полотенце. На середину по всей длине кладут фарш (капусту и грибы обжаривают, лук и морковь пассеруют нарезав соломкой, добавляют отварные рубленые яйца, соль, перец и перемешивают). Придают форму рулета и перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают проколы (чтобы не образовалось трещин на поверхности) и запекают.
20. Прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта; отключить оборудование; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.
21. Для того чтобы картофель не склеивался и не прилипал, его промывают в холодной воде, затем обсушивают. Правила жарки: картофель обжаривают на хорошо разогретой с маслом 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)
<p>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</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 (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>
<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>- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</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>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</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, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У 2. Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,</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</p>

<p>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>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. 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>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, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно</p>	<p>стандартам чистоты,</p>

<p>к различным контекстам</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>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> <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,</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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда

<p>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.</p>	<p>размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>
---	---

Образец билета:

<p>МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»</p>		
<p>Утверждаю Заместитель директора <u>Борзенкова Е.К.</u> (Ф.И.О.)</p> <hr/> <p>(подпись)</p> <p>« ___ » _____ 20__ г.</p>	<p>Экзаменационный билет №1 по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Группа(ы) <u>206</u></p> <p>Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии</p> <p>Председатель <u>_____</u> (Ф.И.О.) <u>Кобылкевич Е.Ю.</u></p> <hr/> <p>(подпись)</p> <p>« ___ » _____ 20__ г.</p>
<p>1. Перечислите правила варки супов.</p> <p>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?</p>		

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.

4. Комплект билетов – 21 шт.

5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю.

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

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

*МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Код профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2025 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программы МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Разработчики:

Организация-разработчик: КГА ПОУ «ДИТК»

Разработчик: Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «5» сентября 2025 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. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, практическим опытом, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

З.1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
З.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Обучающийся должен уметь:

У.1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
-----	---

Формируемые ОК:

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

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

Формируемые ПК:

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

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

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

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

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

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

Формой промежуточной аттестации является проверочная работа и 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:	
<p>У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</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>ОК 1-10</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям

	инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения МДК по темам

Таблица 3

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	У 1 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Устный опрос, подготовить сообщение	У 1 ОК 1-3 З 1-2 ПК 3.1	Проверочная работа – 2 и 3 семестры. Экзамен 4 семестр
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд,	У 1 ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Подготовить презентацию, практическая работа №1-3	У 1 ОК 1-3 З 1-2 ПК 3.1	

кулинарных изделий, закусок				
-----------------------------	--	--	--	--

3.1.1. Методы и критерии оценивания

1. Устный опрос. Критерии оценивания.

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

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

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

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

2. Тестирование. Критерии оценивания.

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

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

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

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

3. Практическая работа. Критерии оценивания.

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Контрольная работа (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.

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. 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

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

3. Пакет для контрольной работы:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

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

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
<p>Уметь:</p> <p>У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</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>ОК 1-3</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для контрольной работы
Часть А (Собеседование)

1. Выбрать верное. Классификация холодных блюд и закусок.

А) Бутерброды; банкетные закуски; салаты и винегреты; гастрономические товары и консервы; закуски из овощей и грибов; яиц; из рыбы; из мяса и птицы.

Б) Бутерброды; банкетные закуски; салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; блюда из бобовых и круп; яиц; из рыбы; из мяса и птицы.

В) Бутерброды; салаты и винегреты; гастрономические товары и консервы блюда из плавленого сыра; закуски из овощей и грибов; яиц; из рыбы; из мяса и птицы.

2. Выбрать верное. Значение в питании холодных блюд и закусок.

А) Украшают стол

Б) утоляют голод

В) возбуждают аппетит

Г) дополняют пищевую ценность рационов

Д) все перечисленное

3. Допишите пропущенное слово

Особую роль играют холодные блюда в меню....., число которых может достигать 5 - 10 наименований.

4. Рекомендуйте холодные блюда или закуски, которые можно включить в меню ужина в доме отдыха или санатории (не менее 5 вариантов).

5. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Соотнеси.

№	Иновационные технологии		описание
1	Cook&Chill — технология «готовь и охлаждай».	а	технология основана на приготовлении продуктов в специальной вакуумной упаковке при помощи во-

			дяной бани (или водяной печи), в которой устанавливается конкретная постоянная температура.
2	<i>Инновационная технология RascoJet (пакоджеттинг).</i>	б	технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд), подача немедленно после готовности на стол. Данная технология является способом реализации продукции в ресторане.
3	Cook&Serve — «готовь и подавай»	в	Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, во избежание потери вкусовых качеств и с целью лучшего сохранения свежести и состава при достижении ими температуры до 65 °С подвергаются шоковому охлаждению ледяным чистым воздухом до температуры 2 ... 4 °С в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Период быстрого охлаждения не должен превышать 1 ч.
4	<i>Приготовление блюд при низких температурах (технология sous vide — су вид).</i>	г	суть технологии заключается в смешивании и гомогенизации свежих незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) с глубоко замороженными пищевыми продуктами (без размораживания).
5	Cook&freeze — «готовь замораживай»	д	Форма организации выездного банкетного обслуживания с доставкой еды на место проведения или приготовления /регенерации блюд в месте обслуживания на мобильном тепловом оборудовании
6	<i>Event catering кейтеринг мероприятий</i>	е	Технология приготовления п/ф различной степени готовности с последующей глубокой шоковой заморозкой

6. Система ХАССП в общественном питании. Главные принципы ХАССП –

А) отслеживать и предотвращать возможные нарушения и опасности - источники вреда здоровью человека

б) использовать предупреждающие меры на каждом этапе производства пищевых продуктов,

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

г) Все ответы верны

7. Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:

А) прохождение медицинского осмотра;

Б) использование для работы чистой санитарной одежды;

В) Обязательное использование перчаток в течении всей смены;

Г) содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта,

Д) все ответы верны

8. В зависимости от ассортимента производимой на предприятии продукции это могут быть такие этапы. Систематизируйте их последовательность, написав буквы без запятых, расположив верно.

А) этап порционирования блюд,

Б) изготовление п/ф-тов (кто работает на сырье),

В) этап изготовление салатов, холодных закусок, горячих блюд: первых, вторых; напитков; мучных кулинарных и кондитерских изделий;

В) приемка сырья,

- Г) этап упаковки готовой продукции,
 Д) хранение сырья.

Часть В

9. Виды опасностей. Классификация опасных факторов. Соотнесите опасные факторы

№	факторы		примеры
1	физические опасности	а	токсичные элементы, пестициды, микотоксины, радионуклиды, нитраты, нитриты, остатки ветеринарных препаратов - антибиотики, пищевые добавки (ароматизаторы, красители, разрыхлители, стабилизаторы), остатки моющих дезинфицирующих средств
2	химические опасности	б	дрожжи, плесени-плесневые грибы, вирусы, паразиты, токсины микроорганизмов
3	микробиологические опасности	в	осколки стекла; деревянные щепки, волосы, пластик, камушки, веточки, косточки, металлопримеси; вода; строительные материалы -штукатурка; личные вещи персонала; продукты износа машин и оборудования; бумага, нитки, упаковочные материалы, грызуны, насекомые, птицы

10. Допишите. Кулинарная продукция должна быть приготовлена такими партиями, которые можно **реализовать** в строго определенные санитарными правилами..... При реализации холодные блюда должны иметь температуру°С в летнее время и..... °С — в зимнее.

11. Салаты, винегреты, гастрономические продукты и другие холодные закуски выставляют в порционированном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, салат-барах, которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течение не более чем

А) 3 часов, б) 1 часа, в) 4 часов.

12. Нужно ли перекадывать в чистую тару содержимое банок рыбных консервов после вскрытия?

А) да, б) нет

4. Эталон ответов

1	а	5	1-в, 2-г, 3-б, 4-а, 5-е, 6-д.	9	1-в,2-а,3-б
2	д	6	б-г	10	Сроки, 7 ... 10, 12 ... 14
3	банкета	7	А,б,г	11	б
4	икра свекольная, из кабачков, из баклажанов, салат из свежих овощей, свекла с сыром и майонезом	8	вдбваг	12	а

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

4. Раздаточные материалы

2. Контрольная работа (3 семестр)

1. **Форма проведения:** тестирование.

2. **Условия выполнения**

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

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

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

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

3. Пакет к контрольной работе:

3.1. Перечень тем, выносимых на контрольную работу:

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
<p>У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</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>ОК 1-3</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>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места;</p> <p>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды</p>

	<p>и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.</p>
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняют виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для контрольной работы

Часть А: Вопросы для устного собеседования

1. Дайте определение холодного цеха предприятия общественного питания. Перечислите основные группы продукции, которые в нём изготавливают.
2. Каковы особенности планировки, освещения и микроклимата холодного цеха? Чем они обусловлены?
3. Назовите виды холодильного оборудования, используемого в холодном цехе. Чем отличается назначение холодильных шкафов от низкотемпературных камер (ларей)?

4. Как организовано рабочее место повара холодного цеха? Опишите основные технологические линии (зоны) и их оснащение.
5. Что такое «холодный припуск» (приготовление «аль денте»)? Для каких овощей он применяется и какое оборудование при этом используется?
6. Объясните принцип организации работы по «схеме сборки» при приготовлении сложных холодных закусок (например, салатов). Какую роль играет производственная тара?
7. Для чего в холодном цеху необходимо оборудование для нарезки гастрономических продуктов (мясных, сырных)? Перечислите виды этого оборудования и правила его безопасной эксплуатации.
8. Что такое мармит для холодных закусок? Как он устроен и для каких целей используется? Назовите температурный режим его работы.
9. Опишите технологическую последовательность приготовления и оформления заливного из рыбы. Какое специализированное оборудование и инвентарь необходимы для его формовки и хранения?
10. Каковы санитарно-гигиенические требования к хранению и срокам реализации готовых холодных блюд и закусок? Как маркируется готовая продукция в контейнерах?

Часть Б: Разноуровневые практические задания

Уровень 1 (Задание Б1. Установите соответствие между видом оборудования/инвентаря холодного цеха и его основным назначением.

1. Холодильный шкаф ШХ-0,8 А) Нарезка овощей соломкой, ломтиками для салатов.
2. Слайсер Б) Нарезка вареных и сырых овощей кружочками, кубиками.
3. Овощерезка «Молния» В) Хранение полуфабрикатов и готовой продукции при $t +2...+6^{\circ}\text{C}$.
4. Протирачная машина Г) Нарезка гастрономии (колбасы, сыра) на ровные тонкие ломтики.
5. Мармит холодный Д) Измельчение продуктов для паштетов, соусов, муссов.
6. Сотейник на водяной бане Е) Приготовление и плавление желеобразующих продуктов (желатин, агар).
7. Набор кондитерских мешков Ж) Порционная выкладка и поддержание t подачи холодных закусок.
8. Резервуар для льда З) Формование и украшение салатов, кремов, паштетов.
И) Охлаждение бутылок, приготовление некоторых коктейлей.

Ответ: 1-, 2-, 3-, 4-, 5-, 6-, 7-, 8-.

Задание Б2. Расположите в правильной технологической последовательности этапы подготовки холодного цеха к работе (утренняя смена):

- А) Проверка наличия и состояния готовых полуфабрикатов в холодильнике.
- Б) Получение задания от заведующего производством.
- В) Включение и проверка работы всего технологического оборудования.
- Г) Санитарная обработка рабочих поверхностей.
- Д) Получение со склада и подготовка необходимого сырья.
- Е) Распределение заданий между поварами, выдача технологических карт.

Правильная последовательность: __, __, __, __, __, __.

Уровень 2 (Задание Б3. Ситуационная задача. При плановой проверке в холодильном шкафу холодного цеха обнаружены три одинаковых контейнера с салатом «Оливье», промаркированные разными датами.

- А) Нарушено ли правило хранения? Если да, то какое?
- Б) Какой принцип организации хранения нарушен, и к каким последствиям это может привести?
- В) Какие три обязательных реквизита должны быть на маркировочной этикетке каждого контейнера с готовой продукцией?

Задание Б4. Составьте сравнительную таблицу по организации процессов в разных цехах. Скопируйте и заполните таблицу:

Критерий	Холодный цех	Горячий цех (для сравнения)
Основной принцип обеспечения безопасности продукции	1. ... (например, температурный контроль)	1. ...
Ключевое оборудование для хранения готовой продукции	... (название и температурный режим)	... (название и температурный режим)
Типичная операция по подготовке овощей	... (пример операции и оборудование)	... (пример операции и оборудование)
Срок реализации готовой продукции после приготовления (при t подачи)

Уровень 3 Задание Б5. Вам необходимо разработать технологическую схему приготовления 50 порций салата «Столичный» с учётом организации рабочих мест и точности.

Изобразите схему в виде блоков, указав для каждого этапа:

- Технологическую операцию.
- Необходимое оборудование/инвентарь.
- Требования к температуре и контролю качества (К) на выходе с этапа.

Пример:

1. Операция: Варка куриного филе.
 - *Оборудование:* Варочная станция (гор. цех).
 - *Контроль:* К – готовность (прокальвание), t внутри +75°C. *Охлаждение до +8°C.*
2. Операция: Нарезка охлажденного филе соломкой.
 - *Оборудование:* Доска маркированная «МС», нож поварской, миска.
 - *Контроль:* К – форма нарезки, отсутствие плёнок.
3. ...

Задание Б6. Кейс. В кафе с демократичным меню планируется объединить функции холодного и кондитерского цехов для экономии пространства. Ассортимент: салаты, холодные закуски, бутерброды, торты, пирожные.

- А) Какие принципиальные санитарные и организационные проблемы могут возникнуть при таком объединении? Назовите не менее трёх.
- Б) Предложите рациональную планировку и перечень обязательного оборудования для такого совмещенного цеха. Как обеспечить соблюдение санитарных правил (особенно по разделению потоков и инвентаря)? Опишите ваше решение.

4. Эталон ответов

Часть А (Ключевые тезисы)

1. Холодный цех – цех, где производят и готовят к реализации продукцию, не требующую тепловой обработки перед подачей. Продукция: холодные закуски (салаты, винегреты, паштеты), холодные супы, бутерброды, гастрономические продукты, сладкие блюда (желе, муссы).
2. Особенности: Хорошая естественная освещённость (север/северо-восток) для точной оценки цвета продуктов. Пониженная температура воздуха (+16...+18°C) для

предотвращения скисания. Обязательная приточно-вытяжная вентиляция. Обусловлены требованиями безопасности и сохранения качества скоропортящейся продукции.

3. Оборудование: Холодильные шкафы (для готовых блюд, $t +2...+6^{\circ}\text{C}$), низкотемпературные прилавки/лари (для хранения мороженого, полуфабрикатов, $t - 18^{\circ}\text{C}$), охлаждаемые стеллажи/витрины (для раздачи). Отличие: Шкафы – для кратковременного хранения готовой к реализации продукции, низкотемпературные камеры – для длительного хранения заморозки.
4. Рабочее место: Линейная или островная планировка. Зоны: 1) *Сырьевая* (стол для первичной обработки, мойка). 2) *Обработки готовых компонентов* (стол для нарезки, оборудование: слайсер, овощерезка). 3) *Сборки и оформления* (стол с охлаждаемой столешницей, инвентарь для укладки). 4) *Мойки инвентаря*.
5. Холодный припуск – кратковременная варка овощей (5-7 мин) в небольшом количестве воды до состояния «аль денте» (упругих, с хрустом). Применение: для овощей в салатах (стручковая фасоль, брокколи, цветная капуста). Оборудование: сотейник, плита.
6. Принцип «схемы сборки»: Каждый компонент салата (нарезанные овощи, мясо, заправка) готовится и хранится отдельно в промаркированной производственной таре (гастроёмкости). Перед подачей порции смешиваются в нужной пропорции. Роль тары: обеспечивает сохранность, соблюдение FIFO, предотвращает преждевременное заветривание и увлажнение.
7. Назначение: для получения тонкой, ровной нарезки, презентабельного вида и точного веса порций. Оборудование: ручные и электрические слайсеры, сырорезки. Правила безопасности: использовать толкатель, закреплять продукт, отключать при чистке, использовать защитный кожух.
8. Холодный мармит (прилавок-витрина) – оборудование с охлаждаемой поверхностью или внутренним объемом для выкладки и хранения порционных холодных закусок (канапе, ассорти) при температуре подачи $+8...+12^{\circ}\text{C}$.
9. Последовательность: Приготовление концентрированного бульона → Замачивание желатина → Соединение, нагрев → Подготовка рыбы (отваривание, разделка) → Формовка: укладка рыбы, зелени в форму → Заливка бульоном → Охлаждение до застывания. Оборудование и инвентарь: формы (силиконовые, металлические), водяная баня, холодильный шкаф, ножи, кисточка для смазывания маслом.
10. Требования: Хранение при $t +4\pm 2^{\circ}\text{C}$ под пищевой плёнкой или в закрытой таре. Сроки: салаты без заправки – 12-18 ч, с заправкой – 1-6 ч; заливные – 12 ч; гастрономия нарезанная – до 12 ч. Маркировка: название блюда, дата и время изготовления, срок реализации, ФИО изготовителя.

Часть Б (Ключи)

Б1: 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Д, 5-Ж, 6-Е, 7-З, 8-И.

Б2: Б, Е, Г, В, А, Д.

Б3 (Ситуационная задача):

- А) Да, нарушено. Нарушен принцип FIFO (первым пришел – первым ушел) и, возможно, нарушены сроки хранения.
- Б) Нарушен принцип ротации продукции (FIFO). Последствия: повар может взять для реализации салат из более свежего контейнера, а старый останется и просрочится, что приведет к порче продукции, экономическим потерям и риску отравления.
- В) Реквизиты маркировки: 1) Наименование продукта (Салат «Оливье»). 2) Дата и время изготовления (чтобы отслеживать FIFO). 3) Срок реализации (дата и время окончания хранения).

Б4 (Сравнительная таблица):

Критерий	Холодный цех	Горячий цех (для сравнения)
Основной принцип безопасности	1. Строгий температурный контроль (хранение при +2...+6°C).	1. Высокая температура приготовления и хранения (выше +65°C для подачи).
Оборудование для хранения готовой продукции	Холодильный шкаф (t +2...+6°C).	Мармит (t +65...+75°C).
Типичная операция по подготовке овощей	Нарезка сырых/вареных овощей для салатов (овощерезка, слайсер).	Пассерование, тушение, варка овощей (сковорода, сотейник, котел).
Срок реализации готовой продукции	Кратковременный (от 1 до 18 часов в зависимости от блюда).	Кратковременный (2-3 часа на мармите).

Б5 (Схема приготовления салата «Столичный»):

1. Операция: Варка куриного филе и картофеля.
 - *Оборудование:* Варочная станция (гор. цех).
 - *Контроль:* К – готовность (мягкость), t внутри +75°C. *Охлаждение до +8°C в хол. шкафу.
2. Операция: Нарезка охлажденных филе, картофеля, яблока, соленого огурца, яиц соломкой.
 - *Оборудование:* Раздельные доски («МС», «ОВ», «Гастр.»), ножи поварские, миски (гастроёмкости).
 - *Контроль:* К – форма и размер нарезки.
3. Операция: Нарезка свежего огурца и зелени.
 - *Оборудование:* Доска «ОВ», нож.
 - *Контроль:* К – свежесть, цвет. *Выполняется непосредственно перед сборкой.*
4. Операция: Порционирование и смешивание.
 - *Оборудование:* Весы, салатник, ложка.
 - *Контроль:* К – вес порции, соотношение компонентов. *Заправка майонезом.*
5. Операция: Оформление и передача на хранение/раздачу.
 - *Оборудование:* Охлаждаемый прилавок или холодильный шкаф.
 - *Контроль:* t хранения +4°C, срок реализации (6 ч с момента заправки).

Б6 (Кейс «Совмещенный цех»):

- А) Проблемы:
 1. Перекрестное загрязнение: Риск переноса микрофлоры с сырой продукции (овощи для салатов) на готовые кондитерские изделия.
 2. Смешение инвентаря и запахов: Использование одних и тех же ножей, досок для мяса/рыбы и для тортов; впитывание посторонних запахов кремов.
 3. Нарушение температурных режимов: Температура и влажность, оптимальные для работы с тестом и кремом (+18...+20°C), не подходят для безопасной работы с холодными закусками (требуется +16...+18°C и интенсивное охлаждение).
- Б) Решение по планировке и оборудованию:

- Принцип: Четкое физическое и организационное разделение на две зоны внутри одного помещения.
- Планировка: Линейное расположение вдоль стен: одна стена – «холодная линия», другая – «кондитерская линия». Между ними – общий проход. Раздельные мойки для инвентаря.
- Оборудование:
 - Для холодной зоны: Холодильный шкаф, стол с охлаждаемой столешницей, овощерезка, слайсер, отдельный набор инвентаря красного/синего цвета.
 - Для кондитерской зоны: Стол для разделки теста, взбивальная машина, стеллажи для выпечки, холодильник отдельный для кремов и готовых изделий, набор инвентаря белого/зеленого цвета.
- Соблюдение правил:
 1. Разделение по времени: утром – подготовка кондитерских изделий, затем – салатов.
 2. Строгое цветовое кодирование инвентаря, досок, ножей.
 3. Все сотрудники работают строго в своей зоне, запрещено перемещать инвентарь.
 4. Готовая продукция хранится в разных, промаркированных холодильных шкафах.

Критерии оценивания

Часть А (Собеседование): 10 вопросов × 1 балл = 10 баллов.

Часть Б (Письменная):

- Б1: 8 соответствий × 0.5 балла = 4 балла.
- Б2: 6 этапов × 0.5 балла = 3 балла.
- Б3: за полный ситуационный анализ = 4 балла (А-1б, Б-1б, В-2б за 3 реквизита).
- Б4: за полностью заполненную и верную таблицу (4 строки × 2 колонки) = 4 балла.
- Б5: за логичную, полную схему (6-8 этапов с оборудованием и контролем) = 6 баллов.
- Б6: за аргументированный анализ и предложение = 6 баллов.

ИТОГО за работу: 37 баллов.

Шкала перевода в оценку (с условием обязательной сдачи собеседования):

Оценка «5» (Отлично): 33-37 баллов. За собеседование ≥ 9 баллов.

Оценка «4» (Хорошо): 26-32 балла. За собеседование ≥ 7 баллов.

Оценка «3» (Удовлетворительно): 18-25 баллов. Обязательно: за собеседование ≥ 6 баллов.

Оценка «2» (Неудовлетворительно): <18 баллов ИЛИ <6 баллов за собеседование.

3. Экзамен (4 семестр)

1. Форма проведения: тестирование.

2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 45 минут

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по числу обучающихся.

Технические средства обучения: персональные компьютеры.

Информационные источники:

Основные источники:

23. 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
24. 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.

25. 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.
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. 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.
28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
29. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
30. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
32. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

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

3. Пакет экзаменатора:

3.1. Перечень тем, выносимых на экзамен:

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

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

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Оценка запланированных результатов по МДК

Таблица 4

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	

У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

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

ОК 1-3

– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;

– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.

– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;

– своевременное проведение текущей уборки рабочего места;

– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;

– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;

– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых салатов, холодных блюд и закусок, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, упаковки на вынос, складирования);

– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов.
Знать:	
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	понимает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	выбирает, объясняет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Примерный КИМ для экзамена

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

Выберете правильный ответ:

1. Вопрос. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают
 - а) с гарниром
 - б) на обед
 - в) в конце приема пищи
2. Вопрос. Холодные закуски готовят в
 - а) холодных цехах
 - б) овощном цехе
 - в) горячем цехе
3. Вопрос. В виде целых рыб оформляют закуски
 - а) рыба фаршированная
 - б) рыба с овощами
 - в) рыба маринованная
4. Вопрос. Лук для икры из кабачков или баклажанов
 - а) тушат
 - б) пассеруют
 - в) запекают
5. Вопрос. Для фаршированных верхнюю часть помидоров
 - а) бланшируют
 - б) срезают
 - в) надрезают

6. Вопрос. Курицу фаршированную галантин подают
 - а) нарезанными на кусочки
 - б) целой тушкой птицы
 - в) полу тушкой птицы
7. Вопрос. В летнее время запрещено готовить
 - а) канапе
 - б) жульен
 - в) заливное
8. Вопрос. Основное назначение холодных блюд и закусок
 - а) источник белка
 - б) пополнять организм жидкостью
 - в) возбуждение аппетита
9. Вопрос. Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой
 - а) охлаждают
 - б) промывают
 - в) замораживают
10. Вопрос. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре
 - а) 0 ... 5 °С
 - б) 10 ...12 °С
 - в) 20 ...25 °С
11. Вопрос. Продукция холодного цеха
 - а) подвергается повторной тепловой обработке
 - б) не подвергается повторной тепловой обработке
 - в) обязательно замораживается
12. Вопрос. Механическое оборудование в холодных цехах используют для
 - а) нарезки сырых и вареных овощей
 - б) тепловой обработки
 - в) бланширования
13. Вопрос. В холодном цехе блюда и закуски
 - а) оформляют
 - б) замораживают
 - в) промывают
14. Вопрос. Хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо в холодильнике при температуре не более
 - а) 3 °С
 - б) 20 °С
 - в) 8 °С
15. Вопрос. Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется
 - а) ОВ – овощи вареные
 - б) ОВ – отварные вешенки
 - в) ОВ – отборный виноград
16. Вопрос. Для порционирования холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо использовать
 - а) печи
 - б) весы

в) моечные ванны

17. Вопрос. Для выкладки и реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведский стол» используют

- а) морозильные лари
- б) холодильники
- в) мармиты

18. Вопрос. При реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет используют

- а) печи
- б) морозильные лари
- в) холодильная витрина (горка)

19. Вопрос Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза

- а) ГОСТ
- б) ХАССП
- в) Cook&Serve

20. Вопрос. Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

- а) фуршет
- б) банкет
- в) коктейль

21. Продемонстрируйте навыки в организации рабочего места, подготовке оборудования и сырья для приготовления холодных блюд с учетом стандартов безопасности и санитарии.

4. Эталон ответов

№	
1	а
2	а
3	а
4	б
5	б
6	б
7	в
8	в
9	а
10	б
11	б
12	а
13	а
14	в
15	а
16	б
17	в
18	в

19	б
20	а

21. Подготовка рабочего места:

Студент должен аккуратно подготовить рабочее место на кухне, убедившись в его чистоте и порядке.

Необходимо разместить все необходимые инструменты и оборудование так, чтобы они были легко доступны во время приготовления.

Подготовка оборудования:

Студент должен проверить работоспособность холодильника и настроить его на необходимую температуру хранения продуктов.

Ученик должен осмотреть и подготовить все необходимые кухонные инструменты (ножи, доски, посуда) к использованию.

Подготовка сырья и исходных материалов:

Студент должен проверить качество и срок годности всех ингредиентов.

Необходимо произвести подготовку сырья (мойка, очистка, нарезка) в соответствии с рецептурой или инструкцией.

Порядок выполнения:

Студент получает задание и список необходимых продуктов.

Студенту предоставляется время (например, 20 минут) на подготовку рабочего места, оборудования и сырья.

Преподаватель оценивает выполнение задания, учитывая:

Соблюдение правил безопасности и санитарии.

Эффективность использования времени и ресурсов.

Качество подготовленных ингредиентов.

Критерии оценивания

Оценка по традиционной системе	Процент	Критерий
Отлично	от 85 %	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