

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ  
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

по профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) .....	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) .....	22
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА...	35

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

## **2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

**Формы и методы текущего контроля:** устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКЛАДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Лабораторные, практические занятия. Тематика лабораторных занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации,

Критерии оценки	Содержание оценки
(0-20 баллов)	корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

### 3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «не зачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

### 4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

**Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен уметь</b>				
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	Выбирает, применяет, комбинирует методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>Должен знать:</b>				
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	Владеет знаниями о рецептурах, методах обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Владеет знаниями о способах сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
деятельности		Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	самостоятельная работа Письменный опрос	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2
<b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> </ul>		Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>			
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка, обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> </ul>	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены(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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям действующих	<b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.	Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос</li> </ul>			
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, кролика стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены (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,</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Раздел 2</b> Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. Тема 2.7.</p>	<p>Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос</p>	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос</li> </ul>			

# **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ, УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ, ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ)**

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2**

Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

### **Самостоятельная аудиторная работа по теме «Приготовление полуфабрикатов из овощей»**

**Изучите технологию приготовления полуфабриката. Составьте технологическую схему.**

1. Полуфабрикат для блюда «Молодой картофель, фаршированный беконом и сыром»  
Мелкий картофель промывают и нарезают пополам. Вынимают середину из каждой половины, оставив толщину стенок 6мм. Отдельно взбивают растопленное сливочное масло с дижонской горчицей. Картофельные «чашечки» обваливают в горчичной смеси и выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, разрезанной стороной вниз. И запекают в течение 20-30 минут при температуре 180 С. Затем посыпают крупной солью. В результате получают п/ф высокой степени готовности, который можно хранить в охлажденном виде до момента фарширования. Готовые чашечки наполняют тертым сыром «Чеддер», сверху посыпают обжаренными и раскрошенными кусочками бекона. Затем направляют на тепловую обработку – запекание.

### **Тестирование по теме «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»**

1. Оттаивание считается законченным, если в толще рыбы температура поднимается до:  
а) + 2<sup>0</sup>С;  
**б) – 1<sup>0</sup>С;**  
в) – 2<sup>0</sup>С;  
г) 0<sup>0</sup>С.
2. Сколько часов продолжается вымачивание соленой рыбы в проточной воде?  
**а) 8 – 12 часов;**  
б) 2 – 3 часа;  
в) 7 часов;  
г) 5 – 6 часов.
3. При всех способах разделки количество отходов (в%) зависит не только от способов промышленной и кулинарной обработки, вида рыбы, но и от её ...  
а) Жирности;  
б) Костлявости;

- в) **Размера;**
  - г) Свежести.
4. Количество отходов при обработке стерляди составляет:
- а) **42%;**
  - б) 50 – 60%;
  - в) 30 – 40%;
  - г) 14 – 20%.
5. Если чешуя удаляется трудно, то с тушкой рыбы поступают следующим образом:
- а) выбрасывают;
  - б) вымачивают;
  - в) замораживают;
  - г) **погружают в кипяток на 20-30 секунд.**
6. Особенность обработки миноги заключается в том, что...
- а) кожа этой рыбы очень грубая, поэтому её удаляют, снимая «чулком»;
  - б) она имеет плоское тело, поэтому её не пластуют и не разделяют на филе;
  - в) перед очисткой её погружают на 20 – 30 с в кипяток, а затем быстро перекладывают в холодную воду;
  - г) **её не потрошат, а слизь, которой покрыта рыба может быть ядовитой, поэтому её необходимо удалить.**
7. Для жарки полуфабрикатов во фритюре используют ... панировку
- а) **двойную;**
  - б) белую;
  - в) простую;
  - г) мучную.
8. Какой полуфабрикат, приготовленный из котлетной массы, имеет форму полумесяца?
- а) Котлеты;
  - б) **Тельное;**
  - в) Зразы;
  - г) Биточки.
9. Эта рыба покрыта жесткой чешуей, плотно прилегающей к коже, поэтому её ошпаривают перед очисткой:
- а) Миноги;
  - б) Навага;
  - в) **Ставрида;**
  - г) Бельдюга.
10. Этот полуфабрикат из котлетной массы отличается от других полуфабрикатов (из той же массы) тем, что его не панируют:
- а) Тефтели;
  - б) **Хлебцы рыбные;**
  - в) Котлеты;
  - г) Зразы.

#### Тестирование по теме «Обработка мяса»

#### ВАРИАНТ 1

1. Медленное оттаивание мяса – это:
- а) оттаивание при температуре воздуха от 0 до 8°C в течение 3-5 суток
  - б) оттаивание при температуре воздуха от 22 до 25°C в течение 12-24 ч
  - в) оттаивание в ванне с водой комнатной температуры



- г) оттаивание под проточной водой
- 2. Обвалка мяса – это:
  - а) удаление с поверхности мяса загрязнений и микроорганизмов
  - б) удаление сухожилий, пленок, хрящей
  - в) отделение мякоти от костей
  - г) удаление поверхностных пленок и придание полуфабрикатам определенной формы
- 3. Переднюю четвертину говядины отрубают от задней четвертины путем:
  - а) деления между последним шейным и 1-м спинным позвонком
  - б) деления между 13-м и 14-м позвонками
  - в) деления между поясничным и 1-м крестцовым позвонками
  - г) деления по контуру лопаточной части
- 4. К тазобедренной части говядины относятся:
  - а) тонкий край, покровка, пашина, части задней ноги
  - б) шея, лопатка, грудинка, толстый край, покровка
  - в) вырезка, шея, наружная часть задней ноги
  - г) верхняя, боковая, наружная, внутренняя части задней ноги
- 5. При приготовлении котлетной массы используют:
  - а) вырезку, лопатку, грудинку
  - б) толстый край, тонкий край, покровку
  - в) шейную часть, пашину, покровку и обрезки мяса
  - г) части задней ноги
- 6. В результате кулинарной обработки полутуши свинины получают:
  - а) лопаточную и шейную части, грудинку и тазобедренную часть
  - б) части задней ноги, корейку, покровку, шею, вырезку
  - в) лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть
  - г) вырезку, толстый и тонкий края, части задней ноги, лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покровку, шею, пашину

## **ВАРИАНТ 2**

- 1. Быстрое оттаивание мяса – это:
  - а) оттаивание при температуре воздуха от 0 до 8°C в течение 3-5 суток
  - б) оттаивание при температуре воздуха от 22 до 25°C в течение 12-24 ч
  - в) оттаивание в ванне с водой комнатной температуры
  - г) оттаивание под проточной водой
- 2. Зачистка – это:
  - а) удаление с поверхности мяса загрязнений и микроорганизмов
  - б) удаление сухожилий, пленок, хрящей
  - в) отделение мякоти от костей
  - г) удаление поверхностных пленок и придание полуфабрикатам определенной формы
- 3. Переднюю ногу отрубают путем:
  - а) деления между последним шейным и 1-м спинным позвонком
  - б) деления между 13-м и 14-м позвонками
  - в) деления по контуру лопаточной части
  - г) деления между поясничным и 1-м крестцовым позвонками
- 4. К задней четвертине говядины относятся:
  - а) тонкий край, покровка, пашина, части задней ноги
  - б) шея, лопатка, грудинка, толстый край, покровка
  - в) вырезка, шея, наружная часть задней ноги
  - г) верхняя, боковая, наружная, внутренняя части задней ноги
- 5. Для варки используют:

- а) части мяса, содержащие мало соединительной ткани
  - б) толстый и тонкий края
  - в) лопатку, грудинку, покровку
  - г) части задней ноги
6. В результате кулинарной обработки полутуши баранины получают:
- а) лопаточную и шейную части, грудинку и тазобедренную часть
  - б) лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть
  - в) части задней ноги, корейку, покровку, шею, вырезку
  - г) вырезку, толстый и тонкий края, части задней ноги, лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покровку, шею, пашины

### **Самостоятельная аудиторная работа по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса»**

**1. Изучите классификацию полуфабрикатов из мяса.**

**2. Из сборника рецептов сделайте выборку по каждой группе полуфабрикатов, например:**

**мелкокусковые полуфабрикаты – гуляш, поджарка, азу, шашлык, плов и т.д.**

#### **Полуфабрикаты из мяса**

Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины (козлятины), телятины, свинины и их кулинарное использование осуществляют в соответствии с ОСТ 49208-84. Предприятия обретенного питания, входящие в объединения приготовления мясных полуфабрикатов, могут производить продукцию по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.

Мясные полуфабрикаты вырабатывают из говядины, баранины (козлятины), телятины (молочной), свинины и других видов мяса. Используемое сырье по качеству должно отвечать требованиям нормативной документации (ГОСТ, ТУ, стандарты отрасли и др.) и иметь сертификат. Мясные полуфабрикаты подразделяются на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

**Крупнокусковые полуфабрикаты** – мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части туши, полутуши, четвертины в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных соединительнотканых пленок, с оставленной межмышечной соединительной и жировой тканью. Поверхность ровная, незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, края ровные, без глубоких порезов мышечной ткани (не более 10 мм). Тонкая поверхностная пленка оставлена, слой подкожного жира толщиной не более 10 мм. У полуфабрикатов из свинины шкура удалена. У полуфабрикатов из баранины поверхность с внешней стороны покрыта тонкой пленкой и слоем жировой ткани.

**Порционные полуфабрикаты** – куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные поперек мышечных волокон. Поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани с межмышечной соединительной и жировой тканью. На полуфабрикатах из тазобедренной части говядины тонкая поверхностная пленка, поверхностный жир могут быть оставлены. У полуфабрикатов из свинины слой подкожного жира не более 10 мм. Отклонение от установленной массы допускается в пределах  $\pm 3\%$ .

**Мелкокусковые полуфабрикаты** – кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мякоти, поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани, хрящей и раздробленных

косточек. На полуфабрикатах из тазобедренной части тонкая поверхностная пленка и поверхностная жировая ткань может не удаляться.

Сырьем для производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов являются: говядина I и II категорий в охлажденном и замороженном состоянии; свинина I, II, III и IV категорий упитанности в охлажденном и замороженном состоянии; баранина (козлятина) I и II категорий упитанности в охлажденном и замороженном состоянии.

**Рубленые полуфабрикаты** – изделия из измельченного котлетного мяса и других компонентов, предусмотренных рецептурой. Котлетное мясо – куски мясной мякоти различной величины и массы с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезь, полученная при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов; мякоть шейной части и пашины (говядина и баранина), межреберное мясо и покромка от туш I категории (говядина); мясо с нижней половины ребер (с первого по четвертое), с межсосковой и паховой частей (свинина). Допускается содержание (% не более): соединительной ткани для говядины и баранины – 10, свинины – 5; жировой ткани для говядины и баранины – 10, свинины – 30. Поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, сухожилия, кости, хрящи и грубая соединительная ткань удалены.

### Письменный опрос по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»

Части туши говядины	Полуфабрикаты из говядины														
	крупнокусковые					порционные						мелкокусковые			
	Ростбиф	Мясо тушеное	Мясо шпигованное	Мясо отварное для холодных и вторых блюд	Мясо отварное для первых блюд	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Бефстроганов	Азу	Гуляш
Вырезка Толстый край Тонкий край Верхний кусок Внутренний кусок Боковой кусок Наружный кусок Лопаточная часть Грудинка Покромка I категории Шейная часть Пашина Покромка 2 категории															

## Контрольная работа по теме «Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы»

### ВАРИАНТ 1

**Задача 1.** Рассчитать массу брутто языков говяжьих охлажденных, если на раздачу поступило 30 порций языка отварного выходом 1 порции 100 г.

**Решение:**

1) По таблице № 11 находим массу брутто языков говяжьих охлажденных на 1 порцию, если выход 1 готовой порции 100 г – 159 г.

2) Тогда определим массу брутто на 30 порций в отварном виде:

$$159 \text{ г} \cdot 30 \text{ порций} = 4770 \text{ г}$$

**Ответ:** Масса брутто языков говяжьих охлажденных – 4770 г.

**Задача 2.** В горячий цех поступило 30 кг филе без кожи и костей, полученных при обработке минтая неразделанного. Рассчитать массу брутто минтая и количество отходов.

**Решение:**

1) По таблице № 21 находим, что % отходов при обработке минтая неразделанного составляет 54%.

2) Определяем массу брутто:

$$\begin{array}{l} 30000 \text{ г} - 46\% \\ x - 100\% \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{30000 \cdot 100}{46} = 65217 \text{ г} \right.$$

3) Определяем количество отходов:

$$65217 - 30000 = 35217 \text{ г.}$$

**Ответ:** Масса брутто – 65217 г, отходы – 35217 г.

### ВАРИАНТ 2

**Задача 1.** На производство поступила свинина обрезная в количестве 102 кг. Рассчитать количество порций эскалопа, который приготовили с учетом кулинарного использования частей (по 1 колонке Сборника рецептур).

**Решение:**

1) Определяем % содержания частей мякоти у свинины обрезной, используемой для приготовления полуфабриката «эскалоп» по таблице № 29:

$$\begin{array}{rcl} \text{Вырезка} & - & 0,8\% \\ \text{Корейка} & - & 10,2\% \\ \hline & & 11,0\% \end{array}$$

2) Находим количество мяса массой нетто для приготовления эскалопа от нашего объема туши:

$$\begin{array}{l} 102 \text{ кг} - 100\% \\ x - 11\% \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{102 \cdot 11}{100} = 11220 \text{ г} \right.$$

3) По таблице № 8 рассчитываем количество порций эскалопа, если выход готовой порции 100 г (по рецептуре № 379/І).

На 100 г готового эскалопа – масса нетто 147 г

$11220 : 147 = 76$  порций

**Ответ:** Из 102 кг обрезной свинины можно приготовить 76 порций эскалопа.

**Задача 2.** На комбинат питания поступило 280 кг бройлеров цыплят 1 категории полупотрошенных. Рассчитать массу тушек цыплят, подготовленных к тепловой обработке, и количество технических отходов.

**Решение:**

1) По таблице № 13 находим, что % выхода тушек, подготовленных к тепловой обработке, составляет 73,9%, а % технических отходов – 10,1%.

2) Определяем массу тушек, подготовленных к тепловой обработке:

$$\begin{array}{l|l} 280 \text{ кг} - 100\% & \\ x - 73,9\% & x = 206,9 \text{ кг} \end{array}$$

3) Определяем количество технических отходов:

$$\begin{array}{l|l} 280 \text{ кг} - 100\% & \\ x - 10,1\% & x = 28,28 \text{ кг} \end{array}$$

**Ответ:** Масса тушек цыплят, подготовленных к тепловой обработке, – 206,9 кг; масса технических потерь – 28,28 кг.

#### **Фронтальный опрос по теме «Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы»**

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говядины.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые панируются.
3. Перечислить виды заправки птицы и дичи.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используются яйца (сырые и вареные).
5. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые только из говяжьей вырезки.
6. Перечислить состав котлетного мяса баранины.
7. Перечислить части туши говядины, используемые для жарки.
8. Перечислить части туши баранины, пригодные для приготовления шашлыка по-карски.
9. Назвать сырье, в ходе обработки которого удаляют биссус.
10. Перечислить полуфабрикаты из рыбы для жарки.

### **3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифзачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифзачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к дифференцированному зачету,
- комплект практических заданий (технологических задач) к дифференцированному зачету,
- задания дифференцированного зачета (билеты).

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Промежуточная аттестация в форме дифзачета проводится на последнем занятии, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

#### **Условия проведения дифференцированного зачета**

Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет дифференцированного зачета состоит из тестированных заданий с четырьмя вариантами ответов, один из которых правильный.

#### **ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.**

**1. Форма проведения:** дифференцированный зачет с использованием дистанционных технологий в виде тестов.

**2. Технические средства:** Для проведения дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий понадобятся следующие технические средства/программы/мессенджеры: телефон, вацап, вконтакте.

**3. Можно использовать:** шариковую ручку, линейку

**4. Время на подготовку:** 30 минут

**5. Порядок проведения дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий:**

Студенты подготавливают таблицу на листе, пишут свою ФИО, дату и номер билета.

Преподаватель заранее подготавливает ведомость с беспорядочно расположенными номерами билетов, например порядковый номер 1 соответствует номеру билета 7, порядковый номер 2 соответствует номеру билета 21 и так далее.

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на экзамен в группе созданной в вацапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и тд.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с тестами. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты читают тесты, выбирают ответы и пишут их в виде цифры в таблицу напротив каждого номера теста. По окончании тестирования (через 30 минут) студент высылает фото с заполненной таблицей с ответами. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

**3.1 Дифференцированный зачет по МДК 01.02**  
**«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

**Билет №1,5,9,13,17,21**

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

**1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующей строке с номером задания.**

**Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.**

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говядины.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые панируются.
3. Перечислить виды заправки птицы и дичи.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используются яйца (сырые и вареные).
5. Назвать сырье, в ходе обработки которого используют бланширование.

1. Эскалоп	9. Азу	17. Кругляши
2. Бифштекс	10. Поджарка	18. Кордон блё
3. Котлеты по-киевски	11. Рагу	19. Поросенок молочный
4. Зразы отбивные	12. Ромштекс	20. Грудинка
5. Кармашек	13. Рыба в тесте	21. Пашина
6. Рубцы (желудки)	14. Муфточка	22. Толстый край
7. Клювом	15. Грибочки калевальские	23. Инвольтини
8. Тефтели	16. Рулет с луком и яйцом	24. Котлеты полтавские

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	
4	
5	

## 2. Решите задачу:

Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 331 «Тельное из рыбы», который можно приготовить из 12 кг рыбы «форель неразделанная» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

### Дифференцированный зачет по МДК.01.02.

«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет № 2,6,10,14,18,22

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующую строку с номером задания.

Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.

1. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые готовятся только из рыбы.
3. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых применяется маринование.
4. Перечислить состав котлетного мяса говядины.
5. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из филе птицы.

1. Эскалоп	9. Азу	17. Кругляши
2. Тельное	10. Поджарка	18. Зразы «донские»
3. Котлеты по-киевски	11. Рагу	19. Бефстроганов
4. Шницель	12. Ромштекс	20. Грудинка
5. Шея	13. Рыба в тесте жареная	21. Пашина
6. Филе с кожей без костей	14. Кордон блё	22. Толстый край
7. Клювом	15. Грибочки калевальские	23. Покромка
8. Шашлык	16. Рулет	24. Люля-кебаб

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	



4	
5	

## 2. Решите задачу:

Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 364 «Говядина, фаршированная грибами», которые можно приготовить из 16 кг вырезки замороженной блоками. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

### Дифференцированный зачет по МДК.01.02.

«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет №3,7,11,15,19,23

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

**1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующую строку с номером задания.**

**Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.**

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из котлетной массы мяса.
2. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используется лимонная кислота.
3. Перечислить части туши говядины, пригодные для приготовления ромштекса.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых применяется отбивание.
5. Перечислить полуфабрикаты, в составе которых есть косточки.

1.Эскалоп	9. Азу	17. Кругляши
2.Люля-кебаб	10. Брачьоле	18. Зразы «донские»
3.Котлеты по-киевски	11. Рагу	19. Бефстроганов
4.Шницель	12. Котлеты полтавские	20. Грудинка
5. Курица запеченная в горчице	13. Рыба в тесте жареная	21. Пашина
6.Зразы рубленые	14. Тонкий край	22. Толстый край
7.Верхний кусок тазобедренной части	15. Грибочки калевальские	23. Покромка
8. Сальтимбока	16. Рулет	24. Биточки

№ вопроса	№ выбранных ответов
-----------	---------------------

1	
2	
3	
4	
5	

## 2. Решите задачу:

Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 438 «Тулма (голубцы)», которые можно приготовить из 53кг баранины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

## Дифференцированный зачет по МДК.01.02.

«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет № 4,8,12,16,20,24

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

**Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующую строку с номером задания.**

**Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.**

1. Перечислить полуфабрикаты, предназначенные для жарки.
2. Перечислить рубленые полуфабрикаты из рыбы.
3. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говяжьей вырезки.
4. Перечислить полуфабрикаты, внутри которых находится начинка.
5. Перечислить части задней четвертины говядины.

1. Гуляш	9. Азу	17. Сальтимбocca
2. Тельное	10. Поджарка	18. Зазы «донские»
3. Котлеты по-киевски	11. Инвольтини	19. Бефстроганов
4. Шницель	12. Котлеты полтавские	20. Грудинка
5. Ростбиф	13. Рыба в тесте жареная	21. Пашина
6. Рулет	14. Тонкий край	22. Толстый край
7. верхний кусок тазобедренной части	15. Грибочки калевальские	23. Покромка

8.Шашлык	16. Лангет	24. Биточки
----------	------------	-------------

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	
4	
5	

**Решите задачу:**

Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 447 «Филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом», которые можно приготовить, используя 1480 г чернослива. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций.

**3.2 Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам дифференцированного зачета производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).**

За каждый правильный ответ 1 балл. Максимальное количество баллов – от 20 до 31 баллов.

**Оценка деятельности студентов**

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <u>30</u>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	Вербальный аналог
90% - 100%	20 – 31	5	Отлично
80% - 89%	16 – 25	4	Хорошо
70% - 79%	10 – 18	3	Удовлетворительно
Менее 70%	Менее 10 - 12	2	не удовлетворительно

К комплекту билетов прилагаются эталоны ответов.

**Билет №1,5,9,13,17,21**

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	2, 4, 8, 9, 10,12, 16, 23,24
2	3, 8, 12, 13,15, 16,18, 23, 24
3	5, 7, 14
4	3, 4, 12, 13, 15, 16, 18, 23
5	6, 19

**Билет №2,6,10,14,18,22**

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	8, 9, 10, 11, 13, 19
2	2,6, 13, 15, 17, 18
3	8, 13, 24
4	5, 21, 23
5	3, 14

**Билет №3,7,11,15,19,23**

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	2, 4, 6,12, 16, 24
2	2, 13,
3	7, 14, 22
4	1, 3, 8,10, 19
5	3, 5, 11, 17

**Билет №4,8,12,16,20,24**

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 13,15, 16, 18, 19, 24
2	2, 4, 6, 24
3	5, 8, 16,19,
4	2, 3, 6, 11, 15, 17, 18
5	7, 14, 21

**6. Критерии оценивания:**

Оценка	Количество верных ответов
«5»	23-25
«4»	19-22
«3»	14-18
«2»	13 и меньше

**Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен уметь:</b>		
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,	билеты 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	Выбирает, применяет, комбинирует методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	билеты 1-24
<b>Должен знать:</b>		
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	Владеет знаниями о рецептурах, методах обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	билеты 1-24
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Владеет знаниями о способах сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	билеты 1-24
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	билеты 1-24
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	билеты 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	билеты 1-24
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	билеты 1-24
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	билеты 1-24
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-24
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	билеты 1-24
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
деятельности		
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	билеты 1-24
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения</li> </ul>	билеты 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка, обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> </ul>	билеты 1-24
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	билеты 1-24



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>– соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены(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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям рецептуры;</p> <p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней</p>	<p>- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для</p>	билеты 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
птицы, дичи, кролика	<p>вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, кролика стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены (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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям рецептуры;</p> <p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых</p>	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос	

#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограничений возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

##### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;
- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.