

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

**МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И
ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

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.....	Ошибка! Закладка не определена.
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).....	17
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	28

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

Критерии оценки	Содержание оценки
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	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, 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
Должен уметь				
-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Рационально организует, проводит текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
Должен знать:				
-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Владеет знаниями требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Владеет знаниями о видах, назначениях, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого 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; 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК. 07 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	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -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;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</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 правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>			
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<p>Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.</p>	Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<p>бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных 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 <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>			

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 № 1

МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, 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

Задания для тестирования №1 на тему «Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»

Изучите тесты и выберите один правильный ответ. Запишите его в таблицу в виде в буквенного обозначения:

1. Процесс разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы – это...
 - а) флотация
 - б) экстракция
 - в) осаждение
 - г) эмульгирование
2. Какой из способов тепловой обработки относится к вспомогательному?
 - а) брезирование
 - б) припускание
 - в) бланширование
 - г) жарка
3. Экстракция – это...
 - а) механический способ кулинарной обработки
 - б) массообменный способ кулинарной обработки
 - в) гидромеханический способ кулинарной обработки
 - г) термический способ кулинарной обработки
4. Маринование – это обработка продукта...
 - а) сернистым ангидридом
 - б) раствором пищевой кислоты
 - в) соевым раствором
 - г) раствором метилцеллюлозы
5. Способ тепловой обработки, при котором происходят наибольшие потери жира путем разбрызгивания и дымообразования, – это...
 - а) брезирование
 - б) опаливание
 - в) тушение
 - г) жарка основным способом
6. Процесс соединения двух несмешивающихся жидкостей – это...
 - а) эмульгирование
 - б) флотация
 - в) экстракция
 - г) брезирование

Тесты 7,8,9 и 10 имеют несколько правильных ответов. Запишите в таблицу цифровые ответы через запятую.

7. **Выберите** способы кулинарной обработки, входящие в группу механических:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1) растворение | 11) фарширование |
| 2) экстракция | 12) шинкование |
| 3) фиксация | 13) рыхление |
| 4) ферментирование | 14) осаждение |
| 5) измельчение | 15) фильтрование |
| 6) дозирование | 16) пассерование |
| 7) замачивание | 17) брезирование |
| 8) флотация | 18) очистка |
| 9) прессование | 19) термостатирование |
| 10) формование | 20) эмульгирование |

8. **Выберите** способы кулинарной обработки, входящие в группу массообменных:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1) растворение | 11) фарширование |
| 2) экстракция | 12) шинкование |
| 3) фиксация | 13) рыхление |
| 4) ферментирование | 14) осаждение |
| 5) измельчение | 15) фильтрование |
| 6) дозирование | 16) пассерование |
| 7) замачивание | 17) брезирование |
| 8) флотация | 18) очистка |
| 9) прессование | 19) термостатирование |
| 10) формование | 20) эмульгирование |

9. **Выберите** способы кулинарной обработки, входящие в группу гидромеханических:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1) растворение | 11) фарширование |
| 2) экстракция | 12) шинкование |
| 3) фиксация | 13) рыхление |
| 4) ферментирование | 14) осаждение |
| 5) измельчение | 15) фильтрование |
| 6) дозирование | 16) пассерование |
| 7) замачивание | 17) брезирование |
| 8) флотация | 18) очистка |
| 9) прессование | 19) термостатирование |
| 10) формование | 20) эмульгирование |

10. **Выберите** способы кулинарной обработки, входящие в группу химических, биохимических:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1) растворение | 11) фарширование |
| 2) экстракция | 12) шинкование |
| 3) фиксация | 13) рыхление |
| 4) ферментирование | 14) осаждение |
| 5) измельчение | 15) фильтрование |
| 6) дозирование | 16) пассерование |
| 7) замачивание | 17) брезирование |
| 8) флотация | 18) очистка |
| 9) прессование | 19) термостатирование |
| 10) формование | 20) эмульгирование |

11. Перемещение влаги от поверхности к центру изделия, вызванное перепадом температуры между поверхностью и внутренними частями изделия, называется...
 - а) градиент температуры
 - б) термомассоперенос
 - в) плазмолиз
 - г) эмульгирование
12. Продукт, помещенный на нагретые поверхности или в греющую среду (воду, пар, жидкость, нагретый воздух) подвергается...
 - а) гидролизованному нагреву
 - б) радиационному нагреву
 - в) контактному нагреву
 - г) объемному нагреву
13. СВЧ-нагрев можно сравнить с...
 - а) жаркой во фритюре
 - б) варкой на пару
 - в) брезированием
 - г) варкой припускиванием
14. Охлаждение применяют при централизованном производстве кулинарной продукции с целью...
 - а) продления сроков ее реализации
 - б) улучшения вкусовых качеств
 - в) сокращения структуры продуктов
 - г) уменьшения потерь клеточного сока
15. Вымачивание соленой рыбы, говяжьих почек, ряда грибов перед варкой представляет собой процесс...
 - а) растворения
 - б) фиксации
 - в) флотации
 - г) экстракции
16. В процессе приготовления холодных соусов используют такой способ кулинарной обработки, как...
 - а) формование
 - б) дозирование
 - в) протираание
 - г) просеивание
17. Дроблению подвергают такие продукты, как...
 - а) сухари, зерна кофе, перец горошком
 - б) лук репчатый, артишоки, хрен
 - в) зерна кофе, артишоки, грибы сушеные
 - г) сухари панировочные, салатные овощи
18. Резанию подвергаются продукты...
 - а) с высокой влажностью
 - б) с незначительной влажностью
 - в) с незначительным содержанием косточек, семечек
 - г) с тонкой кожицей и не имеющие косточки
19. Нанесение на поверхность полуфабрикатов муки называется...
 - а) просеивание
 - б) панирование
 - в) порционирование
 - г) прессование

20. В качестве эмульгаторов при приготовлении малостойких эмульсий используют...

- а) уксус
- б) лимонный сок
- в) порошковая горчица
- г) растительное масло

Ключ к тестам

Фамилия и имя:			
Номер теста	Выбранные ответы	Номер теста	Выбранные ответы
1	а	11	б
2	в	12	в
3	б	13	г
4	б	14	а
5	г	15	г
6	а	16	в
7	5,6,9,10,11,12,13,18	17	а
8	1,2	18	а
9	7,8,14,15,20	19	б
10	3,4	20	в

Задания для тестирования №2 на тему «Организация и техническое оснащение работ в холодном цехе»

Изучите тесты и выберите один правильный ответ. Запишите его в таблицу в виде в числового обозначения:

А Линейки-котломеры используют повара для определения...

- 1. размера крупных кусков мяса;
- 2. **объема, занимаемого продуктом в котле;**
- 3. кулинарной готовности продуктов;
- 4. температуры бульонов и супов в котле.

Б. Для приготовления блюд рекомендуется использовать такую наплитную посуду, как...

- 1. шумовки;
- 2. дуршлаги;
- 3. **сотейники;**
- 4. лопаточки.

В. Для приготовления блюд рекомендуется использовать такой инвентарь, как...

- 1. кокотницы;
- 2. кастрюли;
- 3. противни;
- 4. **цедилки.**

Г. Для транспортирования, порционирования и реализации кулинарной продукции в горячем цехе должны быть...

- 1. **контейнеры;**
- 2. сковороды;
- 3. сита;
- 4. терки.

Д. Приготовление замороженных блюд осуществляется в ...

1. холодильных камерах;
2. в охлаждаемых витринах;
3. холодильных шкафах;
4. **шкафах интенсивного охлаждения.**

Е. Фритюрница под давлением имеет такое преимущество перед обычной открытой фритюрницей, как...

1. образование более красивой корочки на поверхности продукта;
2. **сокращение времени приготовления за счет высокой температуры;**
3. использование меньшего количества фритюрного жира;
4. экономия расходуемой электроэнергии.

Задание для самостоятельной аудиторной работы на тему «Выбор посуды для отпуска готовой холодной кулинарной продукции. Срок хранения и срок годности готовой холодной кулинарной продукции»

1. **Подберите** посуду для отпуска банкетных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы. Для этого воспользуйтесь имеющимися у вас учебниками. Оформите таблицу по примеру:

	Наименование горячей кулинарной продукции	Название посуды
1	Галантин из рыбы	Овальное блюдо
2	Заливное из языка	Круглое блюдо
3		

В таблице должно быть **не менее 20** наименований блюд

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 экзамена. Экзамен, 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 экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,
- комплект практических заданий (технологических задач) к экзамену,
- задания к экзамену (билеты).

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

Условия проведения экзамена

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в течение 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания.

Экзамен МДК.03.01

Экзаменационный билет № 1

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Назовите особенности при организации рабочего места по приготовлению бутербродов.
3. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации слайсера.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 40 порций салата «столичный», если известно, что салат готовят в феврале месяце.

Экзаменационный билет № 2

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Предложите инвентарь и инструменты для оснащения холодного цеха и назовите его назначение.
3. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (бутерброды).
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 30 порций бутерброда с морковью и сыром, если известно, что готовят бутерброды в декабре.

Экзаменационный билет № 3

1. Расскажите о температурном режиме порционирования и условиях хранения холодных блюд и закусок.
2. Расскажите общие сведения о ХАССП на предприятиях общественного питания.
3. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (закуски из овощей).
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 50 порций салата из шампиньонов.

Экзаменационный билет № 4

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Расскажите общие сведения о ХАССП на предприятиях общественного питания.
3. Предложите инвентарь и инструменты для оснащения холодного цеха и назовите его назначение.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 15 порций салата-коктейль рыбный, если используют рыбу «треска потрошенная обезглавленная»

Экзаменационный билет № 5

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Перечислите особенности холодного цеха, которые следует учитывать при его организации.
3. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто картофеля для приготовления в январе месяце 30 порций закуски «форшмак картофельный с сельдью», если известно, что выход 1 порции – 150г

Экзаменационный билет № 6

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (холодные блюда из отварного и жареного мяса).
3. Назовите факторы потенциального загрязнения продукции, учитываемых при проведении аналитических действий по выявлению рисков, определения их опасностей и обозначению их пределов в сфере общественного питания.
4. Решите задачу: рассчитайте количество порций закуски «жорнетики с муссом ветчинным», которые можно приготовить из 1800г ветчины. Рассчитайте набор сырья массой брутто для этих порций.

Экзаменационный билет № 7

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (холодные блюда из морепродуктов).
3. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 25 порций закуски «паштет из печени», если выход 1 порции 75г.

Экзаменационный билет № 8

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (закуски из сельди).

3. Назовите факторы потенциального загрязнения продукции, учитываемых при проведении аналитических действий по выявлению рисков, определения их опасностей и обозначению их пределов в сфере общественного питания.
4. Решите задачу: рассчитайте количество порций закуски «Сельдь по-московски с яблоками и луком» из 2700г сельди и массу брутто сырья для их приготовления.

Экзаменационный билет № 9

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Назовите и дайте характеристику принципов лежащих в основе ХАССП.
3. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (студни из рыбы).
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 41 порции салата из капусты с грибами, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 10

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Расскажите об особенностях установления системы мониторинга для каждой критической контрольной точки в соответствии с ХАССП.
3. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (студни).
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 19 порций салата по-деревенски, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 11

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Расскажите о правилах оценки качества холодных блюд и кулинарных изделий.
3. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 36 порций салата рыбный, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 12

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Ответьте на вопросы: Кем производится оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах ХАССП? Какие параметры при этом оцениваются?
3. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (холодные соусы).
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 47 порций салата из репы, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 13

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Предложите технологическое оборудование для оснащения холодного цеха и назовите его назначение.
3. Расскажите общие сведения о ХАССП на предприятиях общественного питания.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 22 порций салата картофельный с яблоками, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 14

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Расскажите общие сведения о ХАССП на предприятиях общественного питания.
3. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 50 порций салата «Летний», если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 15

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Предложите инвентарь и инструменты для оснащения холодного цеха и назовите его назначение.
3. Расскажите об особенностях установления системы мониторинга для каждой критической контрольной точки в соответствии с ХАССП.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 37 порций салата из сырых овощей, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 16

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Ответьте на вопросы: Кем производится оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах ХАССП? Какие параметры при этом оцениваются?
3. Перечислите особенности холодного цеха, которые следует учитывать при его организации.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 60 порций салата из маринованной свеклы с яблоками, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 17

1. Расскажите о температурном режиме порционирования и условиях хранения холодных блюд и закусок.
2. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (салаты).
3. Расскажите о правилах оценки качества холодных блюд и кулинарных изделий.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 50 порций закуски «яйца под майонезом с гарниром», если известно, что закуску готовят в декабре.

Экзаменационный билет № 18

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов.
3. Перечислите особенности холодного цеха, которые следует учитывать при его организации.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 40 порций закуски «баклажаны тушеные с помидорами», если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 19

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Ответьте на вопросы: Кем производится оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах ХАССП? Какие параметры при этом оцениваются?
3. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 16 порций закуски «Икра баклажанная», если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 20

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Предложите технологическое оборудование для оснащения холодного цеха и назовите его назначение.
3. Расскажите о правилах оценки качества холодных блюд и кулинарных изделий.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 39 порций закуски «икра свекольная», если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 21

1. Расскажите о температурном режиме порционирования и условиях хранения холодных блюд и закусок.
2. Расскажите об особенностях установления системы мониторинга для каждой критической контрольной точки в соответствии с ХАССП.
3. Предложите инвентарь и инструменты для оснащения холодного цеха и назовите его назначение.
4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 25 порций закуски овощной чесноком, если выход 1 порции 150г.

Экзаменационный билет № 22

1. Расскажите об организации технологического процесса холодного цеха.
2. Назовите и дайте характеристику принципов лежащих в основе ХАССП.

3. Назовите требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства (салаты).

4. Решите задачу: рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 60 порций закуски «маринованная свекла», если выход 1 порции 150г.

2.2 Критерии оценки устного экзамена

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, использующий практические навыки в решении ситуационных задач, умеющий использовать нормативно-технологическую документацию.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебного материала, частично использующий практические навыки в решении ситуационных задач, владеющий навыками работы с нормативно-технологической документацией.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

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

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь:		
-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	Организует, проводит текущую уборку рабочего места, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	билеты 1-22

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
Должен знать:		
-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Владеет знаниями требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	билеты 1-22
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Владеет знаниями о видах, назначениях, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	билеты 1-22
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	билеты 1-22
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной 	билеты 1-22

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
задач профессиональной деятельности	информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	билеты 1-22
ОК. 04 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 1-22
ОК. 05 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 1-22
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-22
ОК. 07 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 1-22
ОК. 09 Использовать информационные технологии	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации	билеты 1-22

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	билеты 1-22
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -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; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -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, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека 	билеты 1-22

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, 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 правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной 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 холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных 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 холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>– корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>	билет 1-22

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – 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); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных 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 холодной кулинарной продукции для 	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	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 ограниченных 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 загромождая 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 помахнуть 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.