

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

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) .....	9
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	16

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

### **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.

### **Формы, методы контроля и оценки результатов модуля**

Форма промежуточной аттестации: экзамены.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

### **Условия проведения экзамена**

Экзамен по модулю проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме. Максимальное время выполнения задания частей – 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания.

**Студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

**Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Средство оценки (№ заданий)</b>
<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	<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</i>	билеты 1-30

<p>исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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 механической и термической кулинарной обработки);</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 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);</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 продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента <b>ПК 3.3.</b> Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</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 потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>–оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических</li> </ul>	<p>билеты 1-30</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	билеты 1-30
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	билеты 1-30
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	билеты 1-30
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	билеты 1-30

клиентами		
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	билеты 1-30
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	билеты 1-30
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	билеты 1-30
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	билеты 1-30
<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 1-30



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

**Экзамен по ПМ.03**

**Экзаменационный билет № 1**

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 75 порций «канапе с паштетом» и 85 порций закуски «Корзиночки с паштетом», если известно, что используют печень телячью охлажденную; приготавливают закуски в январе месяце.
- составьте технологическую схему приготовления паштета их печени;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению паштета из печени.

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «канапе с паштетом»

**Экзаменационный билет № 2**

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 65 порций «канапе с паштетом» и 90 порций закуски «Корзиночки с паштетом», если известно, что используют печень говяжью охлажденную; приготавливают закуски в марте месяце.
- составьте технологическую схему приготовления паштета их печени;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению паштета из печени.

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции паштета из печени

**Экзаменационный билет № 3**

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто лука репчатого используемого для приготовления овощных закусок: - 30 порций «закуска овощная с чесноком»; - 45 порций «икра овощная закусочная»; - 27 порций «икра баклажанная»; - 20 порций «грибы с квашеной капустой»; - 15 порций «форшмак картофельный с сельдью». Известно, что выход 1 порции каждой закуски – 150г.
- составьте технологическую схему приготовления закуски «форшмак картофельный с сельдью»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению закуски «форшмак картофельный с сельдью».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «форшмак картофельный с сельдью».

**Экзаменационный билет № 4**

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество желатина используемого для приготовления холодных блюд:

- 60 порций филе из кур фаршированное»; - 79 порций «рулет мясной с черносливом»; - 55 порций «корнетики с муссом ветчинным»; - 43 порции «заливное из птицы»; - 15 порций «яйца под майонезом с гарниром».

- составьте технологическую схему приготовления закуски «корнетики с муссом ветчинным»;

- предложите варианты рабочих мест по приготовлению закуски «корнетики с муссом ветчинным»

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «корнетики с муссом ветчинным»

#### Экзаменационный билет № 5

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций салата «винегрет овощной», который можно приготовить из 4200г квашеной капусты, если известно, что: - выход 1 порции – 150г; - приготавливают винегрет в феврале месяце; - используют для подачи винегрета «заправку для салатов».

- составьте технологическую схему приготовления салата «винегрет овощной»,

- предложите варианты рабочих мест по приготовлению салата «винегрет овощной».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «винегрет овощной».

#### Экзаменационный билет № 6

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «рулет мясной с черносливом», который можно приготовить из 2700г вырезки (замороженной блоками). Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций, если известно, что блюдо готовят в январе месяце.

- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «рулет мясной с черносливом»,

- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «рулет мясной с черносливом».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «рулет мясной с черносливом»

#### Экзаменационный билет № 7

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу сырья брутто для приготовления 50 порций холодного блюда «Рыба жареная под маринадом» (по 1 колонке Сборника рецептов). Известно, что на производстве имеется рыба «хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный» и томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%.

- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Рыба жареная под маринадом»;

- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Рыба жареная под маринадом».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Рыба жареная под маринадом».

### Экзаменационный билет № 8

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 15кг рыбы «судак неразделанный» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления гарнира № 513 подаваемого к этим порциям, если блюдо готовят в декабре.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Рыба заливная»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Рыба заливная».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Рыба заливная»

### Экзаменационный билет № 9

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 13,9 кг рыбы «форель неразделанная» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления гарнира № 513 и соуса № 569 подаваемого к этим порциям, если блюдо готовят в декабре.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Рыба заливная»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Рыба заливная».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Рыба заливная»

### Экзаменационный билет № 10

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 90 порций холодного блюда «Филе из кур фаршированное», если известно, что используют печень телячью охлажденную, подают блюдо с гарниром и соусом № 567.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Филе из кур фаршированное»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Филе из кур фаршированное».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Филе из кур фаршированное».

### Экзаменационный билет № 11

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «Рулет из курицы со свиной и черносливом», которые можно приготовить из 68 кг свиной обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте набор сырья массой брутто для этих порций, если известно, что блюдо подают с гарниром № 519.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Рулет из курицы со свиной и черносливом»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Рулет из курицы со свиной и черносливом».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Рулет из курицы со свиной и черносливом».

#### Экзаменационный билет № 12

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «закуска «Уральский рулет»», которые можно приготовить из 199 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте набор сырья массой брутто для этих порций, если известно, что на гарнир подают огурцы маринованные.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «закуска «Уральский рулет»»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «закуска «Уральский рулет»».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции закуски «Уральский рулет»

#### Экзаменационный билет № 13

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 90 порций холодного блюда «курица фаршированная (галантин)», который подают с гарниром № 516 и соусом № 569. Известно, что блюдо готовят в декабре месяце.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «курица фаршированная (галантин)»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «курица фаршированная (галантин)».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «курица фаршированная (галантин)».

#### Экзаменационный билет № 14

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «Яйца под майонезом с гарниром», которые можно приготовить, используя 850 г огурцов соленых. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций, если известно, что блюдо готовят в марте месяце и используют майонез собственного изготовления.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Яйца под майонезом с гарниром»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Яйца под майонезом с гарниром».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Яйца под майонезом с гарниром».

### Экзаменационный билет № 15

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 55 порций салата «Ак-идель», который приготавливают из рыбы «судак неразделанный» крупного размера. Известно, что при приготовлении используют уксус 9%.
- составьте технологическую схему приготовления салата «Ак-идель»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению салата «Ак-идель».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции салата «Ак-идель»

### Экзаменационный билет № 16

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций салата «рыбный», которые можно приготовить из 5900г рыбы «горбуша, потрошенная с головой». Рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления этих порций, если салат приготавливают в марте месяце и используют майонез собственного приготовления.
- составьте технологическую схему приготовления салата «рыбный»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению салата «рыбный».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции салата «рыбный».

### Экзаменационный билет № 17

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто свеклы для приготовления в марте месяце следующих салатов: - 47 порций «винегрет овощной»; - 70 порций «салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком»; - 62 порции «салат из свеклы с сыром и чесноком». Известно, что выход 1 порции салата - 150г.
- составьте технологическую схему приготовления «салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению «салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком».

### Экзаменационный билет № 18

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций холодного блюда «Рулет из курицы со свиной и черносливом», которые можно приготовить из 79 кг свиной обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте набор сырья массой брутто для этих порций, если известно, что подают гарнир № 514.
- составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Рулет из курицы со свиной и черносливом»;
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению холодного блюда «Рулет из курицы со свиной и черносливом».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Руллет из курицы со свиной и черносливом».

Экзаменационный билет № 19

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций закуски «Сыр слоеный», которые можно приготовить из 1950г сыра в январе месяце. Рассчитайте набор сырья для этих порций, если известно, что выход 1 порции 75 гр.
- составьте технологическую схему приготовления закуски «Сыр слоеный»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению закуски «Сыр слоеный».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции «Сыр слоеный».

Экзаменационный билет № 20

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций салата «мясной», который можно приготовить из 2800г языка говяжьего охлажденного. Рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления этих порций, если салат приготавливают в марте месяце и используют майонез собственного приготовления.
- составьте технологическую схему приготовления салата «мясной»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению салата «мясной».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции салата «мясной»

Экзаменационный билет № 21

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций салата «мясной», который можно приготовить из 2400г языка говяжьего охлажденного. Рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления этих порций, если салат приготавливают в январе месяце и используют майонез собственного приготовления.
- составьте технологическую схему приготовления салата «мясной»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению салата «мясной».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции салата «мясной»,

Экзаменационный билет № 22

1. Решить ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций салата «мясной», который можно приготовить из 1650г языка говяжьего охлажденного. Рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления этих порций, если салат приготавливают в ноябре месяце и используют майонез собственного приготовления.
- составьте технологическую схему приготовления салата «мясной»,
- предложите варианты рабочих мест по приготовлению салата «мясной».

2. Организуйте свое рабочее место и приготовьте 2 порции салата «мясной»

## КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценок	Количество баллов
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

### Максимальное количество баллов – 10

**25–30 баллов** - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «5»

**20- 24 баллов** - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «4»

**15 - 19 баллов** - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «3»

**0 – 14 баллов** - вид профессиональной деятельности не освоен, соответствует оценке «2»

### **3. 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 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.