

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
МДК.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
И ХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

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

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	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).....	Ошибка! Закладка не определена.
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)	21
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	33

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать 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

Критерии оценки	Содержание оценки
	т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (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				
-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготавливает рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1
Должен знать:				
- требований 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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Владеет знаниями о видах, назначениях, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Знает требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	— 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;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 			
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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1
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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	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. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	<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>	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4.	Тестирование Решение задач Аудиторная самостоятельная работа Решение ситуационных	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 		задач	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка, обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;		Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья		Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос 			
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, кролика стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных 		<p>Контрольная работа Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос</p>	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос 			

**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

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

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

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

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

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

Тестирование по теме «Полуфабрикаты из овощей»

1. Процент отходов свеклы в марте месяце составляет....
а) **25%**
б) 30%
в) 35%
г) 40%
2. Крупные кубики из картофеля имеют размеры....
а) **2,0-2,5 см**
б) 1,0-1,5 см
в) 0,5-0,7 см
г) 3,0-4,0 см
3. Брусочки из картофеля имеют размеры....
а) 2,0-2,5 см
б) **3,5-4,0 см**
в) 0,5-0,7 см
г) 3,0-4,0 см
4. Кубики из моркови имеют размер...
а) с ребром 1,2-1,5 см
б) **с ребром 0,3-0,7 см**
в) с ребром 0,2-0,2 см
г) с ребром 1-1 см
5. Брусочки из картофеля и моркови называются...
а) пейзаж
б) брэндуз
в) пай
г) **прентаньер**
6. Кружочки из картофеля и моркови называются:
а) **пейзан**
б) брэндуз
в) пай
г) прентаньер
7. Соломка из картофеля и моркови называется:
а) пейзаж
б) брэндуз

- в) пай
г) прентаньер
8. Для приготовления маринадов и холодных закусок из моркови нарезают...
- а) гребешки
б) кубики
в) ломтики

Решение ситуационных задач по теме «Полуфабрикаты из овощей»

Для решения задачи используйте Сборник 1996 г. Хлебпродинформ

1. Хватит ли повару 8,2 кг картофеля, 3,0 кг моркови, 1,5 кг лука репчатого для приготовления супов в столовой?

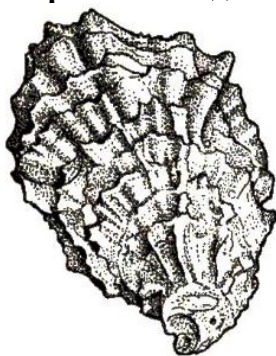
№ рецептуры	Наименование супа	Количество порций	Выход 1 порции
№ 167	Суп-пюре из разных овощей	50	300
№ 170	Суп-пюре из птицы	45	300
№ 171	Суп-пюре из печени	35	300

Известно, что супы приготавливаются в феврале месяце.

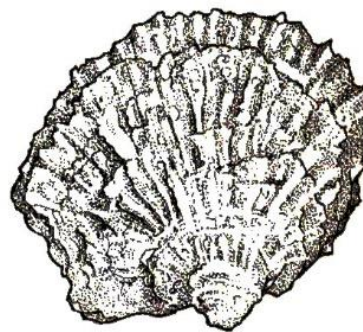
2. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить из 18 кг свеклы в ноябре (по 2 колонке Сборника рецептов)?
3. Сколько порций пудинга морковного можно приготовить из 25 кг моркови в апреле (по 2 колонке Сборника рецептов)?
4. Определить количество моркови, необходимой для приготовления 10,5 л соуса "Красный с кореньями" (для тушеного мяса) в феврале месяце.
5. Сколько овощей массой брутто в январе месяце потребуется для приготовления в ресторане 75 порций винегрета овощного и 50 порций салата столичного? Известно, что выход 1 порции 150 г.

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья»

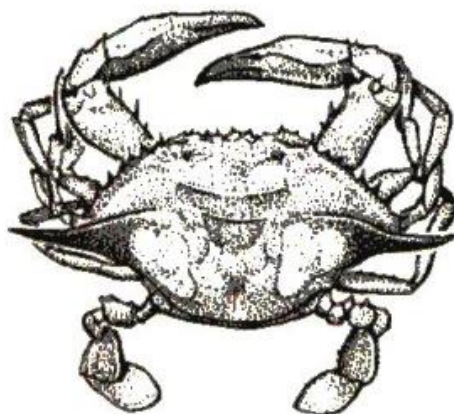
Изучите картинки, с помощью интернет-ресурсов найдите алгоритм обработки перечисленного нерыбного водного сырья и напишите конспект.



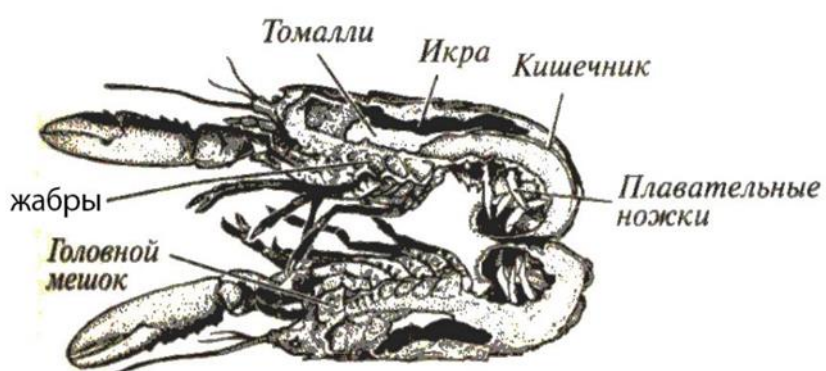
Тихоокеанская устрица (Crassostrea gigas)



Плоская устрица (Ostrea edulis)

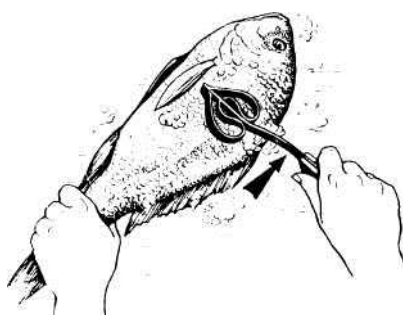


Голубой краб

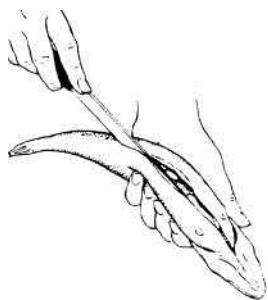


Омар, разрезанный пополам

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Первичная обработка рыбы»
Изучите картинки и с помощью интернет-ресурсов найдите описание изображенных процессов. Напишите конспект.



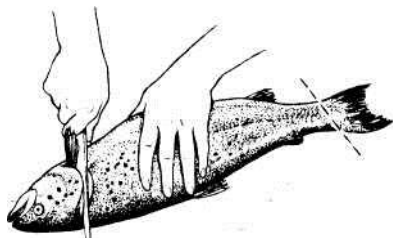
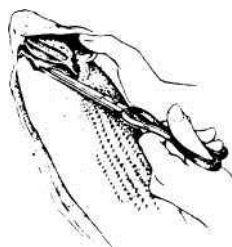
Как удалить чешую с рыбы



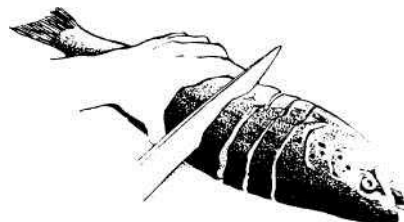
Как удалить внутренности



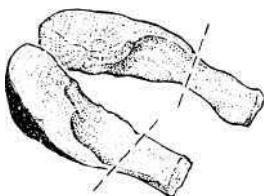
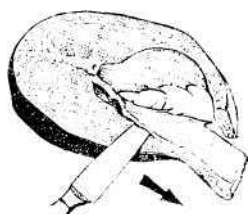
Как удалить жабры



Как отрезать голову и хвост



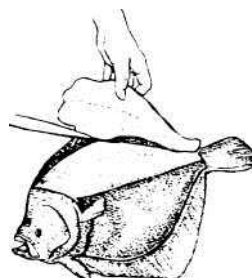
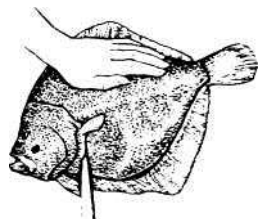
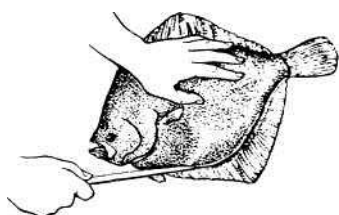
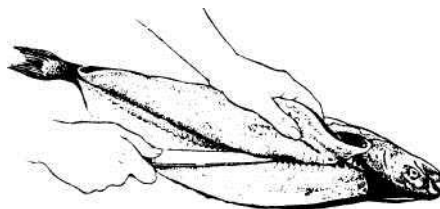
Как нарезать крупную рыбу на спи



Как разделить крупные стейки на филе



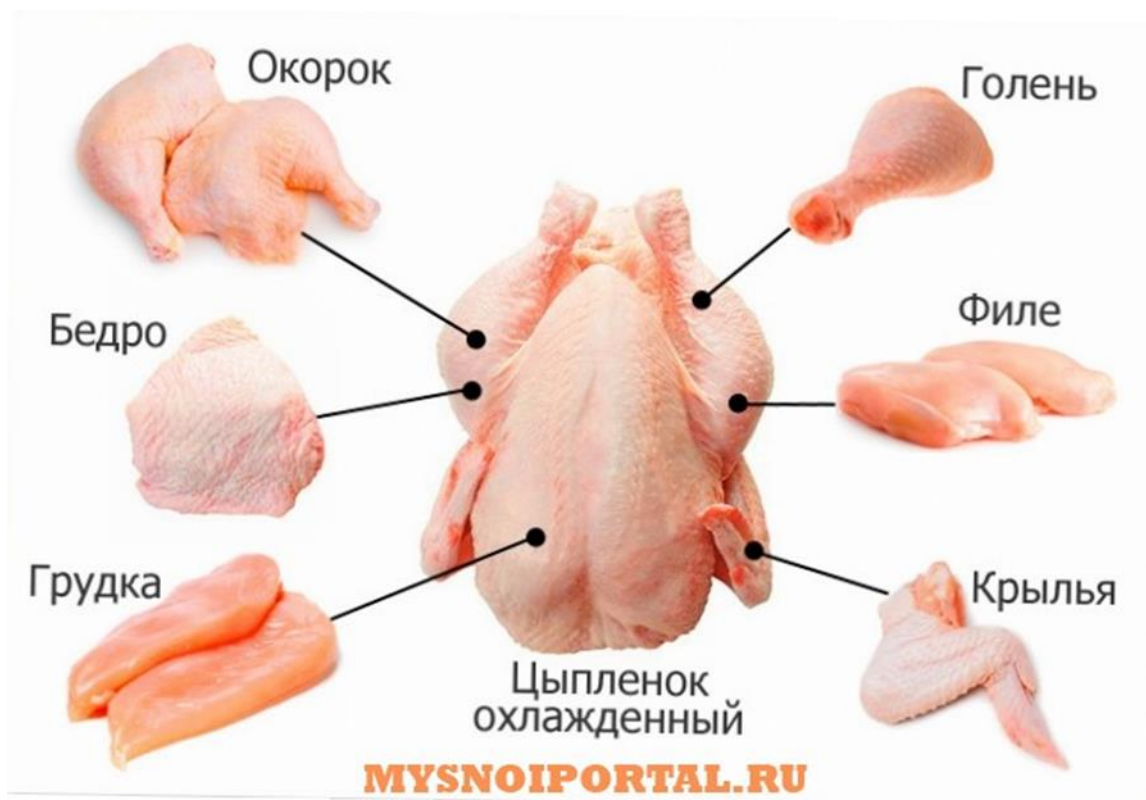
Как сделать филе от круглой рыбы



Как сделать филе из плоской рыбы

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Разделка птицы».

Изучите и опишите части тушки птицы, предложите полуфабрикаты, которые можно из них приготовить



Решение задач по теме «Полуфабрикаты из мяса»

На комбинат питания поступила туша говядины II категории в количестве 205 кг. Рассчитайте количество порций блюда «Азу», которое можно приготовить с учетом кулинарного назначения частей (по 1 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

1. Рассчитываем количество мяса массой нетто для приготовления блюда «Азу»:

а) по таблице № 5 определяем название частей туши говядины, пригодных для приготовления азу. По таблице № 29 определяем %-ное содержание этих кусков в туше.

Боковой кусок тазобедренной части –	4%
Наружный кусок тазобедренной части –	5,5%
Всего –	9,5%

б) рассчитываем количество мяса в кг:

$$\begin{array}{l} 205 \text{ кг} - 100\% \\ x - 9,5\% \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{205 \cdot 9,5}{100} = 19475 \text{ г} \right.$$

2. Согласно таблице № 8 для приготовления 1 порции блюда «Азу» в ресторане требуется 159 г мяса массой нетто.

Рассчитываем количество порций: $19475 : 159 = 122$ порции.

Ответ: Из 205 кг говядины II категории можно приготовить 122 порции блюда «Азу».

2. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 363 «Грудинка, фаршированная кашей», которые можно приготовить из 51 кг баранины I категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

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

4. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 393 «Зразы отбивные», которые можно приготовить из 198,2 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

Решение задач по теме «Полуфабрикаты из рыбы»

1. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № № 334 «Рулет из рыбы», который можно приготовить из 11 кг рыбы «хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный». Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

2. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 314 «Рыба в тесте жареная», который можно приготовить из 9,5 кг рыбы «горбуша потрошенная с головой». Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката

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

4. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 318 «Зразы донские», который можно приготовить из 6,7 кг рыбы «нельма неразделанная» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

5. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 329 «Зразы рыбные с черносливом по-российски», который можно приготовить из 10,3 кг рыбы «судак неразделанный» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

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

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

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

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

Условия проведения дифференцированного зачета

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

Дифференцированный зачет может проводиться в дистанционном формате.

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

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

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

3. Можно использовать: шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

5. Порядок проведения дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий:

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

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

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на экзамен в группе созданной в вацапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и тд.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с тестами. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты читают тесты, выбирают ответы и пишут их в виде цифры в таблицу

напротив каждого номера теста. По окончании тестирования (через 30 минут) студент высылает фото с заполненной таблицей с ответами. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

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

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь:		
-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготавливает рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	билеты 1-30
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 1-30
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Владеет знаниями о видах, назначениях, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	билеты 1-30
-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Знает требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	билеты 1-30
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 1-30
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 1-30

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 1-30
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 1-30
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 1-30
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-30
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 1-30
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты 1-30
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	билеты 1-30
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место,	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в</i>	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<p>оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка, обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; 	<p>билеты 1-30</p>

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; – правильное, оптимальное ведение процессов обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям действующих норм, рецептуре; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос 	билеты 1-30
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правильное, оптимальное ведение процессов 	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>обработки, подготовки различных видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов мяса, домашней птицы, дичи, кролика стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям рецептуры;</p> <p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос</p>	

2.1 Дифференцированный зачет по МДК.01.01 (1 семестр)

Теоретический блок

Изучите вопросы тестов и выберите один правильный

1. Сушеные грибы уступают свежим по питательной ценности, т.к. в процессе их сушки снижается содержание:

- а) минеральных веществ
- б) экстрактивных веществ и сахаров**
- в) витамина С
- г) жиров

2. Процент отходов картофеля в январе месяце составляет....

- а) 25%
- б) 30%**

в) 35%

г) 40%

3.Процент отходов картофеля в апреле месяце составляет....

а) 25%

б) 30%

в) 35%

г) 40%

4.Процент отходов картофеля в сентябре месяце составляет....

а) 25%

б) 30%

в) 35%

г) 40%

5.Процент отходов свеклы в ноябре месяце составляет....

а) 25%

б) 30%

в) 35%

г) 20%

6.Процент отходов свеклы в январе составляет....

а) 25%

б) 30%

в) 35%

г) 20%

7.Процент отходов свеклы в марте месяце составляет....

а) 25%

б) 30%

в) 35%

г) 40%

8.Крупные кубики из картофеля имеют размеры....

а) 2,0-2,5 см

б) 1,0-1,5 см

в) 0,5-0,7 см

г) 3,0-4,0 см

9.Брусочки из картофеля имеют размеры....

а) 2,0-2,5 см

б) 3,5-4,0 см

в) 0,5-0,7 см

г) 3,0-4,0 см

10.Кубики из моркови имеют размер...

а) с ребром 1,2-1,5 см

б) с ребром 0,3-0,7 см

в) с ребром 0,2-0,2 см

г) с ребром 1-1 см

11.Брусочки из картофеля и моркови называются...

а) пейзаж

б) брунуаз

в) пай

г) прентаньер

12.Кружочки из картофеля и моркови называются:

а) пейзаж

б) брунуаз

- в) пай
 - г) прентаньер
13. Соломка из картофеля и моркови называется:
- а) пейзаж
 - б) брунуаз
 - в) пай**
 - г) прентаньер
14. Для приготовления маринадов и холодных закусок из моркови нарезают...
- а) гребешки**
 - б) кубики
 - в) ломтики
15. Для приготовления гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу нарезают картофель...
- а) соломкой**
 - б) дольками
 - в) бочонками
16. Для приготовления борщей (кроме флотского), свекольника и салатов свеклу нарезают...
- а) соломкой**
 - б) дольками
 - в) бочонками
17. Дольки, нарезанные из картофеля, используют для...
- а) жарки во фритюре
 - б) варки и тушения**
 - в) запекания
18. Очищенный картофель от потемнения предохраняют с помощью...
- а) запекания
 - б) экстракции
 - в) сульфитации**
19. Очищенный картофель от потемнения предохраняют с помощью...
- а) бланширования**
 - б) декстринизации
 - в) гидролиза
20. Очищенный картофель от потемнения предохраняют с помощью...
- а) ферментирования
 - б) раствора метилцеллюлозы**
 - в) адгезии
21. Молодые кабачки (зеленцы)...
- а) промывают, снимают кожицу, удаляют семена, нарезают
 - б) очищают, отрезают вершину плода, нарезают поперек на несколько частей
 - в) промывают и нарезают
 - г) промывают, отрезают плодоножку, нарезают кружками**
22. Баклажаны в сыром виде не используют из-за горечи, которую придает...
- а) валин
 - б) соланин**
 - в) лизин
 - г) хлорофилл
23. Кочанчики срезают со стебля при обработке...
- а) цветной капусты
 - б) капусты брюссельской**

- в) кольраби
- г) капусты пекинской
- 24. Овощи, высушенные термически, перед варкой...
 - а) нарезают, заливают водой, через час сливают воду
 - б) заливают горячей водой, настаивают 12 ч
 - в) заливают холодной водой (без соли) на 1-3 ч**
 - г) засыпают в кипящую воду
- 25. Перед использованием быстрозамороженные овощи...
 - а) не размораживают**
 - б) предварительно размораживают
 - в) бланшируют
- 26. Обработанные шампиньоны промывают в воде с добавлением лимонной кислоты для...
 - а) предохранения от потемнения**
 - б) для придания вкуса
 - в) для сохранения структуры грибов
- 27. Отвар из сморчков и строчков в пищу не используют, так как в нем содержится...
 - а) щавелевая кислота
 - б) соланин
 - в) гельвелловая кислота**
- 28. Выберите правильную схему первичной обработки картофеля машинным способом...
 - а) сортировка, очистка, мойка, нарезка, кулинарное использование
 - б) сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка, кулинарное использование**
 - в) калибровка, мойка, очистка, нарезка, кулинарное использование
- 29. Выберите правильную схему первичной обработки хрена...
 - а) удаление ботвы, очистка, мойка, нарезка, кулинарное использование
 - б) мойка, удаление ботвы, очистка, мойка, нарезка, кулинарное использование
 - в) замачивание, очистка, промывание, кулинарное использование**
- 30. Перед тепловой обработкой в пучки связывают...
 - а) редиску
 - б) перец стручковый острый
 - в) спаржу**
 - г) артишоки

Практический блок

1. Подберите инвентарь и технологическое оборудование для разделки рыбы с костным скелетом на чистое филе (филе без кожи и костей).
2. Рассчитайте массу нетто и количество отходов при разделке на чистое филе 55 кг рыбы «горбуша потрошенная с головой» массой брутто.

2.2 Дифференцированный зачет по МДК.01.01 (2 семестр)

Теоретический блок

Прочитайте внимательно тесты и выберите один правильный ответ из четырех предложенных, который запишите в таблицу в виде цифры напротив номера теста.

1. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности – это...
 1. блюдо;
 2. полуфабрикат;

3. сырье;
4. кулинарное изделие.

2. Качество продукции общественного питания – это...

1. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую и физиологическую ценность;
2. отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека;
3. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании;
4. проверка и контроль соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.

3. Определение качества кулинарных блюд и изделий по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции и вкусу является проверкой...

1. микробиологических показателей;
2. физических показателей;
3. химических показателей;
4. органолептических показателей.

4. Контроль качества кулинарной продукции условно подразделяют на три вида: ...

1. предварительный, операционный, выходной;
2. нормативный, последовательный, окончательный ;
3. основной, средний, второстепенный;
4. операционный, основной, выходной.

5. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже ...

1. 55 °С;
2. 75° С;
3. 65 °С;
4. 70 °С.

6. Маринование – это предварительная обработка продукта...

1. сернистым ангидридом;
2. раствором пищевой кислоты;
3. соевым раствором;
4. раствором метилцеллюлозы.

7. Процесс соединения двух несмешивающихся жидкостей – это...

1. эмульгирование;
2. флотация;
3. экстракция;
4. брезирование.

8. В процессе приготовления пюре картофельного используют такой способ кулинарной обработки, как...

1. формование;
2. дозирование;
3. протираание;
4. просеивание.

9. Нанесение на поверхность полуфабрикатов муки называется...

1. просеивание;
2. панирование;
3. порционирование;
4. прессование.

10. Эффект запекания как в духовом шкафу, но с ароматом дымка происходит при жарке мяса ...

1. на сковороде вок;
2. в жарочном шкафу;
3. на гриле;
4. на барбекю.

11. Крепкий алкогольный напиток используется в процессе такого способа тепловой обработки, как...

1. сотирование;
2. грилирование;
3. фламбирование;
4. пассирование.

12. Процесс уваривания крепкого бульона, сливок или вина в сковороде после жарки мяса или птицы называется...

1. деглясе;
2. фламбе;
3. соте;
4. папьет.

13. Кулинарный термин, в переводе с французского означающий «прыгать» или «подбрасывать» называется..

1. аль денте;
2. соте;
3. фламбе;
4. бен мари.

14. Французский кулинарный термин, означающий приготовление п/ф в форме, которую ставят в лоток с водой так, чтобы уровень воды доходил до $\frac{3}{4}$ высоты формы, называется...

1. бен мари;
2. субиз;
3. парфе;
4. глянс.

15. Коричневое тушение – это тушение...

1. слегка обжаренного продукта;
2. шпигованного продукта;
3. припускание продукта;
4. обжаренного до румяной корочки продукта.

16. При приготовлении «белого мяса» используют такой способ кулинарной обработки, как...

1. брезирование;
2. бланширование;
3. пассирование;
4. грилирование.

17. Линейки-котломеры используют повара в горячем цехе для определения...

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

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

1. шумовки;
2. дуршлаг;
3. сотейники;

4. лопаточки.

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

1. кокотницы;
2. кастрюли;
3. противни;
4. сита.

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

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

21. Приготовление замороженных блюд в горячих цехах осуществляется в ...

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

22. 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.

23. Для приготовления 1800г картофеля жаренного во фритюре соломкой использовали очищенный картофель в количестве...

1. 3500г;
2. 2500г;
3. 4500г;
4. 2100г.

24. Отходы, полученные при очистке 5500г моркови в январе месяце, составят...

1. 1400г;
2. 1375г;
3. 1250г;
4. 1175г.

25. Процент отходов картофеля в марте месяце составляет...

1. 25%;
2. 30%;
3. 35%;
4. 40%.

Практический блок

Составьте схемы приготовления полуфабрикатов:

- 1. бифштекс рубленый**
- 2. тефтели рыбные**
- 3. зразы отбивные**

Ключ дифзачету МДК.01.01 (2 семестр)

Номер теста	Цифровой ответ	Номер теста	Цифровой ответ
1	2	14	1
2	3	15	4
3	4	16	2
4	1	17	2
5	2	18	3
6	2	19	4
7	1	20	1
8	3	21	4
9	2	22	2
10	4	23	3
11	3	24	2
12	1	25	4
13	2		

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

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

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

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

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

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

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

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

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это

востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

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

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

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

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