

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

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	21

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: экзамен.

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 проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме и в мастерской 118 кабинета по приготовлению полуфабрикатов. Максимальное время выполнения задания – 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Экзаменационный билет состоит:

Задания 1-2 включают в себя теоретические вопросы.

Задание 3 включает в себя решение ситуационной задачи: расчет сырья, составление технологической схемы, выбор организации рабочих мест и приготовление полуфабриката на 2 порции.

Помещение: мастерская 118 каб.

Оборудование: электрические плиты, пароконвектомат, слайсер, производственные столы, холодильный шкаф, морозильный шкаф, весы настольные, блендер погружной с насадками, миксер планетарный.

Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи поварской тройки, сковороды, кастрюли, сотейники, столовая посуда и приборы, и т.д.

Раздаточный материал: инструкционная карта.

Спецодежда: Китель поварской, брюки поварские, фартук, косынка, сменная обувь без каблука.

Норма времени на выполнение задания: 2 часа.

Студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- по подготовке, уборке рабочего места;- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;-обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;-приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;-ведении расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	<ul style="list-style-type: none">-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;-видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;- рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный 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 оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – 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. 	билеты 1-30
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>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; – 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, 	билеты 1-30

	<p>работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<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: • 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика требованиям действующих норм, рецептуре; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, 	билеты 1-30

	<p>дичи, кролика требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос 	
<p>ОК. 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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; 	билеты 1-30
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	билеты 1-30
<p>ОК. 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	билеты 1-30
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	билеты 1-30
<p>ОК. 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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

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

2.1 Экзамен ПМ.01

Экзаменационный билет № 1

1. Расскажите технологию приготовления полуфабрикатов из фаршированной рыбы в виде батона (рулета), порционными кусками.
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - 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.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Рулет из рыбы»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Рулет из рыбы». с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 2

1. Расскажите технологию приготовления полуфабрикатов из фаршированной рыбы целиком (щука, судак).
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - 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.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Рыба в тесте жареная»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Рыба в тесте жареная» с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 3

1. Расскажите порядок обработки рыбы с хрящевым скелетом.
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 331 «Тельное из рыбы», который можно приготовить из 12 кг рыбы «форель неразделанная» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы»;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы» с указанием оборудования и инвентаря.
- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 4

1. Расскажите порядок обработки нерыбного водного сырья (мидии, крабы, креветки).
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - 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.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Зразы донские»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Зразы донские» с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 5

1. Расскажите порядок обработки нерыбного водного сырья (кальмары, креветки, гребешки).
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 329 «Зразы рыбные с черносливом по-русски», который можно приготовить из 10,3 кг рыбы «судак неразделанный» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Зразы рыбные с черносливом по-русски»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Зразы рыбные с черносливом по-русски» с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 6

1. Расскажите порядок обработки рыбы с костным скелетом и порядок разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями и чистое филе.
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 36 порций полуфабриката для блюда № 328 «Биточки рыбные жареные фри», если используют рыбу «зубан неразделанный»;
- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Биточки рыбные жареные фри»;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Биточки рыбные жареные фри», с указанием оборудования и инвентаря.
- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 7

1. Расскажите порядок обработки рыбы с костным скелетом и порядок разделки рыбы на используемую в целом виде, в непластованном виде.
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 49 порций полуфабриката для блюда № 325 «котлеты рыбные любительские», если используют рыбу «горбуша, потрошенная с головой»;
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «котлеты рыбные любительские»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «котлеты рыбные любительские», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 8

1. Расскажите технологию приготовления кнельной и котлетной массы из рыбы. Дайте характеристику полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 40 порций полуфабриката для блюда № 316 «Грибочки калевальские», если используют рыбу «форель неразделанная» крупного размера
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Грибочки калевальские»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Грибочки калевальские», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 9

1. Расскажите требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.
2. Расскажите об организации работы рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 40 порций полуфабриката для блюда № 327 «Котлеты рыбные с омлетом и сыром», если используют рыбу «форель неразделанная» крупного размера.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные с омлетом и сыром»;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные с омлетом и сыром», с указанием оборудования и инвентаря.
- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 10

1. Расскажите технологию приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 363 «Грудинка, фаршированная кашей», которые можно приготовить из 51 кг баранины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Грудинка, фаршированная кашей»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Грудинка, фаршированная кашей», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 11

1. Дайте характеристику кулинарных приемов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 364 «Говядина, фаршированная грибами», которые можно приготовить из 16 кг вырезки замороженной блоками. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Говядина, фаршированная грибами»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Говядина, фаршированная грибами», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 12

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:

- 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.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Зразы отбивные»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Зразы отбивные», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 13

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 417 «Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски», которые можно приготовить из 86 кг свинины мясной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 14

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 419 «Рулетки мясные, фаршированные капустой по-домашнему», которые можно приготовить из 73 кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Рулетки мясные, фаршированные капустой по-домашнему»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Рулетки мясные, фаршированные капустой по-домашнему», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 15

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления порционных полуфабрикатов из мяса.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 422 «Тефтели», которые можно приготовить из 78 кг свинины мясной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Тефтели»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Тефтели», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 16

1. Опишите порядок отделения филе от тушки птицы. Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 365 «Свинина жареная в тесте», которые можно приготовить из 83кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Свинина жареная в тесте»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Свинина жареная в тесте», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 17

1. Расскажите технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

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

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Тулма (голубцы)»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Тулма (голубцы)», с указанием оборудования и инвентаря.
- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 18

1. Дайте основные характеристики мяса, поступающего на предприятие общественного питания. Опишите порядок различных способов размораживания мяса.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 366 «Рулет из говядины», которые можно приготовить из 193кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Рулет из говядины»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Рулет из говядины», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 19

1. Дайте определение термину «Качество продукции общественного питания». Расскажите о контроле качества и безопасности подготовленного сырья и п/ф для сложной кулинарной продукции.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 411 «Бифштекс рубленый», которые можно приготовить из 200,7 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Бифштекс рубленый»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Бифштекс рубленый», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 20

1. Дайте характеристику кулинарных приемов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 375 «Бефстроганов», которые можно приготовить из 189,9 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного

использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Бефстроганов»;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Бефстроганов», с указанием оборудования и инвентаря.
- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 21

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 392 «Мясо шпигованное», которые можно приготовить из 193,7 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Мясо шпигованное»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Мясо шпигованное», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 22

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 427 «Котлеты полтавские», которые можно приготовить из 200,3 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Котлеты полтавские»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Котлеты полтавские», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 23

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 418 «Зразы рубленые», которые можно приготовить из 75,3 кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Зразы рубленые»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Зразы рубленые», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 24

1. Дайте характеристику и расскажите технологию приготовления порционных полуфабрикатов из мяса.
2. Расскажите об особенностях работы мясо-рыбного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 415 «Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом», которые можно приготовить из 185 кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 25

1. Дайте определение термину «Качество продукции общественного питания». Расскажите о контроле качества и безопасности подготовленного сырья и п/ф для сложной кулинарной продукции.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 428 «Люля-кебаб», которые можно приготовить из 49 кг баранины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Люля-кебаб»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Люля-кебаб», с указанием оборудования и инвентаря.
- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 26

1. Дайте основные характеристики мяса, поступающего на предприятие общественного питания. Опишите порядок различных способов размораживания мяса.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 420 «Рулет с луком и яйцом», которые можно приготовить из 194,6 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Рулет с луком и яйцом»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Рулет с луком и яйцом», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 27

1. Расскажите технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.
2. Расскажите об организации работы мясного цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 70 порций полуфабриката для блюда № 425 «Оладьи из печени», если известно, что используют печень говяжью охлажденную
 - составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Оладьи из печени»;
 - предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Оладьи из печени», с указанием оборудования и инвентаря.
 - организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 28

1. Расскажите правила подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.
2. Расскажите об организации работы птицеполюзового цеха.
3. Решите ситуационную задачу:
 - Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 68 порций полуфабриката для блюда № 462 «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», если известно, что используют курицу потрошеную 2 категории;

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 29

1. Расскажите об общих правилах организации рабочих мест в цехах по приготовлению полуфабрикатов.

2. Расскажите об организации работы птицегольевого цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

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

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

Экзаменационный билет № 30

1. Дайте характеристику методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Расскажите об организации работы птицегольевого цеха.

3. Решите ситуационную задачу:

- Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 453 «Котлеты по-киевски», которые можно приготовить, используя 550 г масла сливочного. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций.

- составьте технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Котлеты по-киевски»;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению полуфабриката для блюда «Котлеты по-киевски», с указанием оборудования и инвентаря.

- организуйте рабочее место и приготовьте п/ф в количестве 2-х порций.

2.2 Критерии оценки устного экзамена

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

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

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

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

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

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценок	Количество баллов
--	------------------------	--------------------------

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	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 загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

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

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

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