

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)	26
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

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

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

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

2) Критерии оценки реферата:

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

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

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

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

3) Критерии оценки электронной презентации:

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

Критерии оценки	Содержание оценки
компьютерной презентации (0-20 баллов)	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				
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
Должен знать:				
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет знаниями требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребность в информации; – эффективно проводит поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детали плана действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантно ведет себя в рабочем коллективе 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимает и осознает значимость своей профессии 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватно применяет средства информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд - организует рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4	Самостоятельная работа Тестирование	1

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 процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Самостоятельная работа на тему «Организация рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции»

Задание: предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции.

Порядок выполнения задания

1. Внимательно изучите технологию приготовления блюда и отметьте для себя:

- какое сырье используется?
- в каком цехе производится его первичная обработка и подготовка к использованию?
- какое оборудование, инвентарь при этом используется?

2. Прочтите пример выполнения задания и перепишите его в свой конспект.

Пример выполнения задания:

Гуляш из телятины с тыквой и яблоками

Мякоть лопаточной части телятины моют, нарезают на кусочки по 30 г, солят, перчат и обжаривают вместе с репчатым луком нарезанным соломкой. Как только на мясе образуется золотистая корочка, добавляют пассированную муку, хорошо размешивают и через 3 мин вливают частями горячие сливки и воду. Затем добавляют мелко шинкованные яблоки и тушат до готовности.

Тыкву нарезают на крупные куски, очищают от кожицы и семян. Половину нормы тыквы посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

Из оставшейся части тыквы, очищенного картофеля и очищенных яблок вырезают шарики величиной с лесной орех, жарят их отдельно во фритюре и солят по вкусу. Остатки яблок без семян припускают в соусе с мясом.

При подаче в тарелку кладут испеченную тыкву, на нее – тушеное мясо в соусе, сбоку укладывают горками зажаренные шарики из картофеля, яблок и тыквы, сверху посыпают нарезанной зеленью петрушки.

Овощной цех:

Яблоки промывают в моечной ванне (указать маркировку) и удаляют плодоножки. Затем яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда маркированным ножом «ОС» на производственном столе (указать маркировку). Часть яблок мелко шинкуют на зеленой разделочной доске маркированным ножом на производственном столе(указать

маркировку), а из другой части яблок вырезают шарики с помощью специальной выемки. Остатки яблок, шинкованные яблоки и шарики из яблок кладут в отдельные емкости и направляют в горячий цех.

Тыкву промывают в моечной ванне(указать маркировку), нарезают на крупные куски, очищают от кожицы и семян маркированным ножом «ОС» на производственном столе(указать маркировку) на зеленой доске. Из одной части тыквы вырезают шарики с помощью специальной выемки. Шарики из тыквы и очищенные куски тыквы кладут в отдельные емкости и направляют в горячий цех.

Картофель промывают в моечной ванне (указать маркировку), очищают в овощечистительной машине (указать маркировку), проводят дочистку маркированным ножом «ОС» и вновь промывают в моечной ванне (указать маркировку). Затем из картофеля вырезают шарики с помощью специальной выемки, кладут в емкость и направляют в горячий цех.

Репчатый лук промывают в моечной ванне (указать маркировку), очищают маркированным ножом «ОС» и вновь промывают. Затем нарезают соломкой маркированным ножом на зеленой доске на производственном столе(указать маркировку). Нарезанный лук кладут в емкость и направляют в горячий цех.

Зелень петрушки кладут в дуршлаг и промывают в моечной ванне (указать маркировку) под проточной водой. Затем обсушивают в сушилке для зелени (указать маркировку) и мелко нарезают маркированным ножом «ОС» на зеленой доске на производственном столе (указать маркировку). Нарезанную зелень кладут в емкость и направляют в горячий цех.

Мясной цех:

Лопаточную часть телятины промывают в моечной ванне (указать маркировку), обсушивают бумажными полотенцами. Затем нарезают на кусочки массой 30г маркированным ножом «МС» на красной доске производственном столе (указать маркировку), кладут в емкость и направляют в горячий цех.

Горячий цех

Часть тыквы, нарезанной крупными кусками, кладут на противень, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу (указать маркировку). Вторую часть тыквы, нарезанной шариками, жарят в электрофритюрнице (указать маркировку), выкладывают на бумажные полотенце с помощью шумовки, затем солят.

Пшеничную муку просеивают через сито и затем пассируют на сковороде на inductionной плите (указать маркировку) перемешивая лопаткой.

Упаковку сливок вскрывают. Сливки наливают в сотейник и доводят до кипения на inductionной плите (указать маркировку). Воду наливают в сотейник и тоже доводят до кипения.

Кусочки телятины солят, перчат и обжаривают вместе с репчатым луком до золотистой корочки на сковороде на inductionной плите (указать маркировку), перемешивая лопаткой. Затем добавляют пассированную муку, хорошо размешивают лопаткой и через 3 мин вливают частями горячие сливки и воду. Перемешивают лопаткой. Затем добавляют мелко шинкованные яблоки, остатки яблок без семян, все перемешивают и тушат до готовности.

Шарики из яблок и картофеля жарят отдельно друг от друга в электрофритюрнице (указать маркировку), выкладывают на бумажные полотенце с помощью шумовки и затем солят.

Сервировка блюда: При подаче в подогретую тарелку кладут испеченную тыкву, на нее – тушеное мясо в соусе, сбоку укладывают горками зажаренные шарики из картофеля, яблок и тыквы, сверху посыпают нарезанной зеленью петрушки.

Примечание для студентов: «ОС» означает овощи сырые; «МС» означает мясо сырое.

3. Выполните задание в соответствии с технологией приготовления блюда «Свинина по нормандски».

Свинина по-нормандски

Свинину (лопаточную часть, мякоть корейки) нарезают кусками массой 40-50г. Лук и морковь нарезают мелкими кубиками, репу – тонкими ломтиками. Лук-порей нарезают кусочками длиной 3 см. Одну часть яблок нарезают дольками, из другой части выжимают сок.

В сковороде на растительном масле обжаривают свинину до образования золотисто-коричневой корочки со всех сторон. Затем перекладывают в кастрюлю.

В той же сковороде обжаривают вместе репчатый лук и лук-порей. И также перекладывают в кастрюлю со свининой.

В кастрюлю добавляют морковь и репу, лавровый лист, вливают яблочный сок. Ставят кастрюлю на сильный нагрев. Дают закипеть, затем убавляют нагрев до минимума, закрывают крышкой и тушат в течение 1 час.

Смешивают сметану с дижонской горчицей и картофельным крахмалом, вливают в кастрюлю, добавляют соль и черный перец горошком и все перемешивают. Добавляют дольки яблок и готовят еще 5-7 мин, пока яблоки не станут мягкими, а соус не загустеет.

Подают в глубокой столовой тарелке.

Тестирование по теме «Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации кулинарной продукции»

А. 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.

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

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

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

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

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

1. **контейнеры;**
2. сковороды;
3. сита;

4. терки.

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

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

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

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

Тестирование по теме «Процессы, формирующие качество продукции»

Изучите тестовые задания и выберите один правильный ответ.

1. Способность белков прочно связывать значительное количество влаги – это...
 - а) денатурация
 - б) гидратация
 - в) деструкция**
 - г) дегидратация
2. Гидролиз крахмала, происходящий в процессе изготовления дрожжевого теста и выпечке изделий из него, называют...
 - а) ферментативным**
 - б) кислотным
 - в) кристаллическим
 - г) деструктивным
3. Пиридоксин – это витамин...
 - а) В₁
 - б) В₂
 - в) В₆
 - г) В₉**
4. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов – это...
 - а) брожение
 - б) карамелизация**
 - в) гидролиз
 - г) термомассоперенос
5. Витамин, участвующий в обмене веществ, влияющий на рост, зрение, – это...
 - а) В₆
 - б) В₂**
 - в) В₁
6. Минимальное соотношение жира и продукта при жарке во фритюре должно быть:
 - а) 3:1
 - б) 4:1**
 - в) 1:1
7. Белки, растворимые в воде:
 - а) альбумины**
 - б) глобулины
 - в) проламины

- г) глютелины
8. Белки, растворимые в солевом растворе:
- а) альбумины
б) глобулины
 в) проламины
 г) глютелины
9. Белки, растворимые в спирте:
- а) альбумины
 б) глобулины
в) проламины
 г) глютелины
10. Белки, растворимые в щелочи:
- а) альбумины
 б) глобулины
 в) проламины
г) глютелины
11. Сколько незаменимых аминокислот содержат полноценные белки?
- а) 10
б) 8
 в) 12
 г) 11
12. Процесс перехода растворимых веществ в окружающую среду:
- а) осмос
 б) усвояемость
 в) адгезия
г) диффузия
 д) плазмолиз

Внимательно прочитайте задания выберите от 2ух до нескольких правильных ответов.

13. Выберите из списка жирорастворимые витамины:
- | | |
|-------------------|-------------------------|
| а) ретинол | е) никотиновая кислота |
| б) тиамин | ж) пиридоксин |
| в) рибофлавин | з) хинин |
| г) лейцин | и) аскорбиновая кислота |
| д) валин | к) каротин |
14. Выберите из списка водорастворимые витамины:
- | | |
|---------------|-------------------------|
| а) ретинол | е) никотиновая кислота |
| б) тиамин | ж) пиридоксин |
| в) рибофлавин | з) хинин |
| г) лейцин | и) аскорбиновая кислота |
| д) валин | к) каротин |
15. Выберите из списка витамины группы В:
- | | |
|---------------|-------------------------|
| а) ретинол | е) никотиновая кислота |
| б) тиамин | ж) пиридоксин |
| в) рибофлавин | з) хинин |
| г) лейцин | и) аскорбиновая кислота |
| д) валин | к) каротин |
16. Выберите из списка макроэлементы:
- | | | | |
|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1) железо | б) алюминий | 11) калий | 16) магний |
| 2) фтор | 7) кальций | 12) натрий | 17) бром |

- | | | | |
|-------------|------------|-------------------|-------------|
| 3) золото | 8) кобальт | 13) серебро | 18) цинк |
| 4) свинец | 9) радий | 14) рубидий | 19) никель |
| 5) марганец | 10) йод | 15) фосфор | 20) кремний |

17. Выберите из списка микроэлементы:

- | | | | |
|--------------------|--------------------|-------------|--------------------|
| 1) железо | 6) алюминий | 11) калий | 16) магний |
| 2) фтор | 7) кальций | 12) натрий | 17) бром |
| 3) золото | 8) кобальт | 13) серебро | 18) цинк |
| 4) свинец | 9) радий | 14) рубидий | 19) никель |
| 5) марганец | 10) йод | 15) фосфор | 20) кремний |

18. Выберите из списка ультрамикроэлементы:

- | | | | |
|------------------|-----------------|--------------------|-------------|
| 1) железо | 6) алюминий | 11) калий | 16) магний |
| 2) фтор | 7) кальций | 12) натрий | 17) бром |
| 3) золото | 8) кобальт | 13) серебро | 18) цинк |
| 4) свинец | 9) радий | 14) рубидий | 19) никель |
| 5) марганец | 10) йод | 15) фосфор | 20) кремний |

Вставьте пропущенные слова:

I вариант

- Процесс извлечения растворимых веществ из продуктов в процессе их промывания, замачивания, варке и припускании, называется _____.
- Скорость диффузии зависит от _____ растворимых веществ в продукте и окружающей среде.
- Чтобы уменьшить переход питательных веществ из вареного продукта в окружающую среду, нужно:
 - сократить _____ воды;
 - создать значительный _____ температуры.

II вариант

- Осмоз осуществляется перемещением молекул _____ и возникает при наличии полупроницаемой перегородки, которой в растительных и животных клетках служит _____.
- При замачивании овощей вода поступает внутрь клетки до наступления концентрационного равновесия, объем раствора в клетке увеличивается и возникает избыточное давление, называемое _____.
- Явление, обратное осмосу, когда из помещенных в раствор сахара или соли фруктов и овощей выделяется клеточный сок, называется _____.

III вариант

- При замачивании сушеных грибов, овощей, желатина происходит процесс _____.
- Желатин при $t=20-22^{\circ}$ набухает _____, а при более высокой - _____ (растворяется полностью).
- Процесс набухания – это _____ продуктами жидкости, при этом их _____ значительно увеличивается.

IV вариант

- В кулинарной практике явление адгезии довольно широко распространено и часто играет _____ роль.

2. Для уменьшения адгезии полуфабрикаты _____ в муке или сухарях, и используют при жарке _____.
3. Если при работе с тестом, использовать муку «на подпыл», то в этом случае с поверхностью противней контактирует уже не тесто, а мука, _____ которой к поверхности инвентаря значительно меньше.

V вариант

1. Чем горячее _____ при жарке, чем выше _____ температуры, тем быстрее образуется корочка на поверхности продукта.
2. Поверхностный слой быстро обезвоживается, в нем повышается температура, под действием которой глубокие изменения претерпевают отдельные пищевые вещества, в результате чего на продукте образуется _____.
3. Когда температура жидкости на одном конце капилляра повышается, а на другом конце остается прежней, возникает _____ от нагретой поверхности продукта к его холодному центру.

Самостоятельная работа на тему «Правила адаптации рецептов к условиям предприятий общественного питания. Порядок разработки рецептов фирменных блюд»

ЗАДАНИЕ:

1. Изучите оригинал рецептуры блюда «Карри из баранины с помидорами» и перепишите в свой конспект (полностью без сокращений).

Начертите таблицу и заполните колонки 1 и 2. С помощью интернет найдите информацию о количестве ингредиентов в граммах, содержащихся в 1 (ложке чайной или столовой) и сделать соответствующую запись в конспекте.

Оригинал рецептуры блюда «Карри из баранины с помидорами»

4 порции

Возьмите:

1 банку (800г) консервированных целых помидоров, сок слейте, но не выливайте. Помидоры крупно нарубите. Нагрейте в огнеупорной кастрюле на среднем огне: 60мл растительного масла. Положите в масло: 1 небольшую головку репчатого лука, нарезанную тонкими кольцами. Пассеруйте, помешивая, минут 5-7, пока лук не станет мягким, золотистого цвета. Увеличьте слегка огонь под кастрюлей и добавьте в нее: 2 чайные ложки молотого тмина, 2 чайные ложки молотого кориандра, 1 ½ чайной ложки мелко нарубленного чеснока, 1 ½ чайной ложки тертого свежего имбиря, 1 чайную ложку молотой куркумы, 1 ½ чайной ложки молотого красного перца. Обжаривайте, помешивая, 30 секунд. Добавьте 125 мл нарубленных помидоров, 60 мл томатного сока и 675г бескостной баранины для рагу без жира, нарезанной на кубики размером 2,5-3 см. Варите при слабом кипении минут 5-7, изредка помешивая. Соус должен слегка загустеть. Добавьте оставшиеся помидоры и сок. Приправьте ½ чайной ложкой соли. Закройте кастрюлю крышкой и уменьшите огонь. Соус должен еле-еле кипеть. Варите минут 45-60, пока баранина не станет мягкой. Выньте мясо шумовкой и держите его в тепле. Снимите жир с поверхности жидкости, увеличьте огонь и быстро упарьте соус. Положите мясо в соус и добавьте: 2 столовые ложки нарубленной вежей кинзы (желательно).

Название сырья	Нормы сырья из оригинала рецептуры	Масса брутто сырья в граммах	Масса нетто сырья в граммах	Масса сырья после тепловой

				обработки
1	2	3	4	5
Помидоры консервированные	800			
Масло растительное	60			
Репчатый лук	1луковица			
Тмин молотый	2чайн лож			
Кориандр молотый	2чайн лож			
Чеснок	1 ½ чайн л			
Имбирь корень	1 ½ чайн л			
Куркума молотая	1 чайн лож			
Перец красный молотый	½ чайн лож			
Баранина лопаточ часть	675			
Соль	½ чайн лож			
Кинза зелень	2стол лож			
Масса сырья до ТО				
Выход готового блюда				

1) находим в интернете перевод «штук» и «ложек» в граммы и вставляем в колонку 3:

- 1 небольшая головка репчатого лука весит примерно 60 грамм (это брутто)
- 1 чайная ложка молотого тмина весит 3 грамма, значит 2ч/л = 6 граммов
- 1 чайная ложка молотого кориандра весит 2 грамма, значит 2 ч/л = 4 грамма
- 1 чайная ложка рубленого чеснока весит примерно 10 граммов, значит 1 ½ ч/л = 15грамм (это масса нетто)
- 1 чайная ложка тертого корня имбиря весит 3 грамма, значит 1 ½ ч/л = 4,5 грамма, принимаем массу 5гр (это масса нетто)
- 1 чайная ложка куркумы весит примерно 3 грамма
- 1 чайная ложка перца красного молотого весит примерно 1,6 граммов, значит ½ ч/л = 0,8гр
- 1 чайная ложка соли весит примерно 10 грамм, значит ½ ч/л = 5 граммов
- 1 столовая ложка нарубленной кинзы весит примерно 3 грамма, значит 2 столовые ложки = 6 граммов (это масса нетто)

2) Рассчитываем массу нетто и брутто сырья и вставляем ответы в колонки 3,4

Рассчитываем массу нетто лука репчатого с учетом % отходов 16%

60 – 100%

$X - (100-16)\% \quad X = 60 \times 84 : 100 = 50,4 = 50\text{г}$

3) Рассчитываем брутто чеснока с учетом % отходов 22%

15 – (100-22)%

$X - 100\% \quad X = 15 \times 100 : 78 = 19,2 = 19\text{г}$

4) Рассчитываем брутто имбиря с учетом % отходов 35%

5 – (100-35)%

$X - 100\% \quad X = 5 \times 100 : 65 = 7,6 = 8\text{г}$

5) Рассчитываем брутто кинзы с учетом % отходов 26%

6 – (100-26)%

$X - 100\% \quad X = 6 \times 100 : 74 = 8,1 = 8\text{г}$

6) Рассчитываем массу брутто баранины следующим образом:

Сначала изучаем оригинал рецептуры и находим, что блюдо готовится из бескостной баранины, нарезанной на мелкие куски; способ тепловой обработки мяса – тушение

(варка в соусе). Затем в таблице № 8 находим похожее блюдо «плов», и составляем пропорцию:

99 – 71

$X - 675 \quad X = 99 \times 675 : 71 = 941$ это будет брутто баранины. Вставляем ответ в таблицу.

И теперь суммируем выход сырья до ТО.

7) Переходим к расчету выхода блюда (после ТО).

Сначала определяем сырье, не изменяющее массу в процессе тепловой обработке (масло растительное, соль, сухие пряности и кинза, которой посыпают блюдо перед подачей). Их массу нетто вставляем в последнюю колонку.

Приступаем к расчетам массы сырья после ТО и вставляем ответы в последнюю колонку нашей таблицы:

А) помидоры консервированные

Принимаем сами, что в процессе тушения крышка закрыта, поэтому масса их уменьшается примерно на 15%

800 – 100%

$X - (100-15)\% \quad X = 800 \times 85 : 100 = 680$

Б) Лук репчатый.

В таблице № 24 находим % потерь при пассировании лука до полной готовности 50% (в колонке 5 таблица № 24).

Рассчитываем выход готового пассированного лука

50 -100%

$X - (100-50)\% \quad X = 50 \times 50 : 100 = 25\text{г}$

В) Чеснок

В таблице № 24 находим % потерь при пассировании чеснока 40% (в колонке 5 таблица № 24). Рассчитываем выход готового пассированного чеснока

15 – 100%

$X - (100-40)\% \quad X = 15 \times 60 : 100 = 9\text{г}$

Г) Имбирь корень

Из оригинала рецептуры известно, что имбирь обжаривают. Принимаем потери при ТО имбиря как у чеснока 40%. Рассчитываем выход готового обжаренного имбиря.

5 – 100%

$X - (100-40)\% \quad X = 5 \times 60 : 100 = 3\text{г}$

Д) Баранина

В таблице № 8 находим потери при ТО (тушении) баранины 30%. Рассчитываем массу готовой тушеной баранины

675 – 100%

$X - (100-30)\% \quad X = 675 \times 70 : 100\% = 473\text{г}$

Теперь суммируем выход блюда после ТО и ответ вписываем в последнюю колонку=1275г

Переходим к расчету сырья для 1 порции. Смотрим оригинал рецептуры и находим , что блюдо рассчитано на 4 порции, значит $1275:4= 318,75$

Так как это теоретический расчет, учтем погрешности в расчетах и примем массу готового блюда 300 г. Рассчитываем массу брутто и затем массу нетто сырья для одной порции по примеру:

1. Помидоры консервированные

800 – 1275

$X - 300 \quad X = 800 \times 300 : 1275 = 188, 2 = 188\text{г}$

Все ответы вставляем в таблицу:

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто , г
Помидоры консервированные	188	188

Масло растительное	14	14
Репчатый лук	14	12
Тмин молотый	1	1
Кориандр молотый	1	1
Чеснок	4	3
Имбирь корень	2	1
Куркума молотая	1	1
Перец красный молотый	0,2	0,2
Баранина лопаточ часть	221	159
Соль	1	1
Кинза зелень	2	1
Масса сырья до ТО		382
Выход готового блюда		300

Самостоятельная работа на тему «Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции»

1. **Подберите** посуду для отпуска супов, горячих блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, горячих блюд из рыбы, мяса и птицы. Для этого воспользуйтесь имеющимися у вас учебниками. Оформите таблицу по примеру:

	Наименование горячей кулинарной продукции	Название посуды
1	Щи боярские	Глиняный горшочек
2	Борщ украинский с пампушками	Глубокая столовая тарелка и пирожковая тарелка для пампушек
3		

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

Тестирование по теме «Способы кулинарной обработки»

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

- Процесс разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы – это...
 - флотация
 - экстракция
 - осаждение
 - эмульгирование
- Какой из способов тепловой обработки относится к вспомогательному?
 - брезирование
 - припускание
 - бланширование
 - жарка
- Экстракция – это...
 - механический способ кулинарной обработки
 - массообменный способ кулинарной обработки
 - гидромеханический способ кулинарной обработки
 - термический способ кулинарной обработки
- Маринование – это обработка продукта...
 - сернистым ангидридом
 - раствором пищевой кислоты

- в) соевым раствором
 - г) раствором метилцеллюлозы
- 5.Способ тепловой обработки, при котором происходят наибольшие потери жира путем разбрызгивания и дымообразования, – это...
- а) брезирование
 - б) опаливание
 - в) тушение
 - г) жарка основным способом
- 6.Процесс соединения двух несмешивающихся жидкостей – это...
- а) эмульгирование
 - б) флотация
 - в) экстракция
 - г) брезирование

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.Перемещение влаги от поверхности к центру изделия, вызванное перепадом температуры между поверхностью и внутренними частями изделия, называется...

- а) градиент температуры
- б) термомассоперенос
- в) плазмолиз
- г) эмульгирование

12.Продукт, помещенный на нагретые поверхности или в греющую среду (воду, пар, жидкость, нагретый воздух) подвергается...

- а) гидролизованному нагреву
- б) радиационному нагреву
- в) контактному нагреву
- г) объемному нагреву

13.СВЧ-нагрев можно сравнить с...

- а) жаркой во фритюре
- б) варкой на пару
- в) брезированием
- г) варкой припусканием

14.Охлаждение применяют при централизованном производстве кулинарной продукции с целью...

- а) продления сроков ее реализации
- б) улучшения вкусовых качеств
- в) сокращения структуры продуктов
- г) уменьшения потерь клеточного сока

15.Вымачивание соленой рыбы, говяжьих почек, ряда грибов перед варкой представляет собой процесс...

- а) растворения
- б) фиксации
- в) флотации
- г) экстракции

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

- а) формование
- б) дозирование
- в) протираание
- г) просеивание

17.Дроблению подвергают такие продукты, как...

- а) сухари, зерна кофе, перец горошком
- б) лук репчатый, артишоки, хрен

- в) зерна кофе, артишоки, грибы сушеные
г) сухари панировочные, салатные овощи
- 18.Резанию подвергаются продукты...
- а) с высокой влажностью
б) с незначительной влажностью
в) с незначительным содержанием косточек, семечек
г) с тонкой кожицей и не имеющие косточки
- 19.Нанесение на поверхность полуфабрикатов муки называется...
- а) просеивание
б) панирование
в) порционирование
г) прессование
- 20.В качестве эмульгаторов при приготовлении малостойких эмульсий используют...
- а) уксус
б) лимонный сок
в) порошковая горчица
г) растительное масло

Ключ:

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

Тестирование на тему «Этапы и принципы»

19. Совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворить потребности населения в полноценном питании, – это...
- а) усвояемость
б) качество
в) безопасность
г) пищевая ценность
20. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, – это...
- а) полуфабрикат
б) кулинарное изделие
в) блюдо
г) кондитерское изделие
21. Исходный пищевой продукт, предназначенный для дальнейшей обработки, – это...
- а) кулинарная продукция
б) полуфабрикат

- в) сырье**
г) отходы
22. Основной этап технологического процесса, включающий в себя составление меню, разработку рецептур новых блюд, – это...
- а) маркетинг
б) планирование и разработка технологического процесса
в) производство продукции
г) проектирование и разработка продукции
23. Технологический принцип, требующий соблюдения режимов кулинарной обработки, – это принцип...
- а) рационального использования сырья и отходов
б) сохранения времени кулинарной обработки
в) снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции
г) совместимости
24. Принцип, предусматривающий наилучшее использование потребительских свойств сырья, – это принцип...
- а) безопасности
б) совместимости
в) рационального использования сырья и отходов
г) сокращения времени кулинарной обработки
25. Предварительный контроль качества – это...
- а) контроль по ходу технологического процесса
б) контроль поступающего сырья и полуфабрикатов
в) проверка качества готовой продукции
26. Операционный контроль качества – это...
- а) контроль по ходу технологического процесса**
б) контроль поступающего сырья и полуфабрикатов
в) проверка качества готовой продукции
27. Выходной контроль качества – это...
- а) контроль поступающего сырья и полуфабрикатов
б) контроль по ходу технологического процесса
в) проверка качества готовой продукции
28. Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся для дальнейшей обработки или употребления в пищу, называется...
- а) кулинарная обработка**
б) кулинарное изделие
в) кулинарная продукция
г) кулинарная готовность
29. В рецептурах указывается...
- а) отходы при обработке сырья
б) брутто сырья
в) выход полуфабриката
г) схемы блюд
д) нормы взаимозаменяемости
30. Для норм отпуска порций блюд, соусов и гарниров допускается...
- а) рекомендательный подход**
б) исключительный подход
в) регламентированный подход
г) рациональный подход
д) традиционный подход

31. Показателями качества безопасности в рецептурах Сборника являются...
- а) способы обработки кулинарных полуфабрикатов
 - б) правила технологии приготовления блюд и изделий**
 - в) совместимость продуктов
 - г) последовательность технологических процессов**
32. Нормы отходов картофеля и овощей в Сборнике рецептур даны в таблице №...
- а) 25
 - б) 26
 - в) 21
 - г) 24**
33. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру...
- а) не ниже 75°C**
 - б) не выше 65°C
 - в) не выше 14°C
 - г) 65-75°C
34. При реализации соусы и вторые блюда должны иметь температуру...
- а) не ниже 75°C
 - б) не ниже 65°C**
 - в) не выше 14°C
 - г) 65-75°C
35. При реализации холодные супы и напитки должны иметь температуру...
- а) не ниже 75°C
 - б) не выше 65°C
 - в) не выше 14°C**
 - г) 65-75°C
36. Не допускаются к реализации такие блюда, кулинарные изделия, оставшиеся от предыдущего дня, как... (несколько правильных ответов)
- а) салаты**
 - б) блины
 - в) картофель жареный
 - г) омлеты**
 - д) макаронные изделия**
 - е) суфле
 - ж) рубленые изделия из мяса**
 - з) колбаса порциями
37. Потери при варке картофеля составляют...
- а) 1%
 - б) 2%
 - в) 3%**
 - г) 4%
38. Принцип рационального использования сырья и отходов предусматривает...
- а) наилучшее использование потребительских свойств сырья**
 - б) снижение потерь питательных веществ
 - в) снижение массы готовой продукции
 - г) сокращение времени кулинарной обработки
39. Усвояемость – это...
- а) степени пережевывания пищи
 - б) степень перевариваемости пищевых веществ
 - в) степень использование компонентов пищи организмом человека**
 - г) степень сбалансированности аминокислотного состава

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

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

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

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

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

Условия проведения дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет дифференцированного зачета состоит:

- теоретического вопроса со свободным выбором ответа
- производственной задачи.

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:

Студентам высылается через вацап/вконтакте таблица для ответов на тесты:

Группа

Ф.И.О. _____

Дата _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____

Номер теста	Цифровой ответ	Номер теста	Цифровой ответ
1		14	
2		15	
3		16	
4		17	

5		18	
6		19	
7		20	
8		21	
9		22	
10		23	
11		24	
12		25	
13			

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.

МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2.1 Дифференцированный зачет по МДК 02.01

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. дуршлаги;
3. сотейники;
4. лопаточки.

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

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

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

Изучите рецептуру и технологию приготовления блюда «Грибная запеканка в лаваше».

1. Подберите оборудование и инвентарь для его приготовления.
2. Составьте алгоритм действий по его приготовлению.

Грибная запеканка в лаваше

Курицу и картофель отваривают по отдельности. Мелко нарезают лук и куриное мясо, грибы нарезают ломтиками, картофель – кубиками. Лук обжаривают на масле до прозрачности, добавляют грибы и жарят их, помешивая, 7-10 мин. Затем добавляют подготовленные курицу и картофель. Посыпают солью и перцем, жарят 7-10 мин. Добавляют рубленую зелень, перемешивают и снимают с нагрева. Яйца и сметану взбивают, солят и перчат. Сыр натирают на крупной терке. Форму для запекания выстилают тонким лавашем, заполняют начинкой, посыпают тертым сыром. Поливают сверху яично-сметанной смесью и запекают 25-30 мин при 200 °С.

Ключ к дифзачету по МДК.02.01

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		

Критерии оценивания:

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

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

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь:		
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	вопросы 1-25
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	вопросы 1-25
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям;	вопросы 1-25

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	вопросы 1-25
Должен знать:		
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет знаниями требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	вопросы 1-25
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	вопросы 1-25
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	вопросы 1-25
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	вопросы 1-25
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; — 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	вопросы 1-25
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора	вопросы 1-25

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	вопросы 1-25
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	вопросы 1-25
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	вопросы 1-25
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	вопросы 1-25
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	вопросы 1-25
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	вопросы 1-25
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	вопросы 1-25
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	вопросы 1-25

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

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

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

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

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