

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

МДК.07.01 Организация производственной деятельности повара

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

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) **Ошибка! Закладка не определена.**
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)..... 53
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА78

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 Организация производственной деятельности повара и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Письменный 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				
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Проводит органолептическую оценку качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Использует различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
- проводить расчёты по формулам;	Проводит расчёты по формулам	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Организует рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления;	Приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и	Выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
закусок, десертов и напитков		Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	самостоятельная работа Письменный опрос	
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	Оценивает качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
Должен знать:				
- требования основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Владеет знаниями требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Владеет знаниями правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 3.1.		
- температурные и санитарные режимы приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает температурные и санитарные режимы приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- технологию приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает технологию приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков ;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
-ассортимент супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает ассортимент супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- методы сервировки, способы и температуру подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает методы сервировки, способы и температуру подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
-правила подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;	Знает правила подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 2
- органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает требования к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	Знает правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
-варианты сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	Знает варианты сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
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. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	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; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;			
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– 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. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– 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. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимает и осознает значимость своей профессии	Раздел 1 Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 3.1.		
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. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	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. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
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. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	- Подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
регламентами.	с инструкциями и регламентами.	Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Письменный опрос	
ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- приготавливает и подготавливает к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3
ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разрабатывает и адаптирует рецепты полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3. Раздел 2 Тема 2.1. Раздел 3 Тема 3.1.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1 - 3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
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.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления супов; -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению супов; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов - использует различные технологии приготовления супов - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению супов - приготавливает супы в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления супов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении супов - оценивает качество и безопасность готовых супов 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления соусов -подготавливает сырье и ингредиенты к 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
горячих соусов сложного ассортимента.	приготовлению соусов; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении соусов - использует различные технологии приготовления соусов - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению соусов - приготавливает соусы в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления соусов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении соусов - оценивает качество и безопасность готовых соусов	Тема 1.3.	Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - использует различные технологии приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливает горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 			
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - использует различные технологии приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - приготавливает горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с требованиями 	<p>Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.</p>	<p>Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос</p>	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>рецептур и технологии приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 			
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - использует различные технологии приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - приготавливает горячих блюда из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления соусов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 	<p>Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.</p>	<p>Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос</p>	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	- оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья			
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - использует различные технологии приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - приготавливает горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - использует различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - приготавливает горячие блюда, кулинарные изделия, закуски в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	Раздел 1 Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Контрольный диктант Тестирование Фронтальный опрос Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	1
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных блюд и закусок - организует рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок 	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления холодных соусов, заправок -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению холодных соусов, заправок ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных соусов, заправок - использует различные технологии приготовления холодных соусов, заправок - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению холодных соусов, заправок - приготавливает холодные соусы, заправки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления холодных соусов, заправок - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении холодных соусов, заправок - оценивает качество и безопасность готовых холодных соусов, заправок 	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления салатов -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению салатов - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении салатов - использует различные технологии приготовления салатов - проводит расчёты по формулам 	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочие места по приготовлению салатов - приготавливает салаты в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления салатов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении салатов - оценивает качество и безопасность готовых салатов 			
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления канапе, холодных закусок -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению канапе, холодных закусок - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, холодных закусок - использует различные технологии приготовления канапе, холодных закусок - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению канапе, холодных закусок - приготавливает канапе, холодные закуски в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, холодных закусок - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, холодных закусок - оценивает качество и безопасность готовых канапе, холодных закусок 	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - использует различные технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - приготавливает холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - оценивает качество и безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению холодных блюд из мяса, 	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - использует различные технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - приготавливает холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - оценивает качество и безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 			
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- имеет представление о разработке и адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Раздел 2 Тема 2.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	2
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	- выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при	Раздел 3 Тема 3.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа	3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - организует рабочие места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		Письменный опрос	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления холодных десертов -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению холодных десертов - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных десертов - использует различные технологии приготовления холодных десертов - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению холодных десертов - приготавливает холодных десертов в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления холодных десертов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении холодных десертов - оценивает качество и безопасность готовых холодных десертов	Раздел 3 Тема 3.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	3
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих десертов -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих десертов - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и	Раздел 3 Тема 3.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
потребителей, видов и форм обслуживания.	технологическим оборудованием при приготовлении горячих десертов - использует различные технологии приготовления горячих десертов - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих десертов - приготавливает горячие десерты в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих десертов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих десертов - оценивает качество и безопасность готовых горячих десертов			
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления холодных напитков -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению холодных напитков - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении холодных напитков - использует различные технологии приготовления холодных напитков - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению холодных напитков - приготавливает холодных напитков в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления холодных напитков	Раздел 3 Тема 3.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении холодных напитков - оценивает качество и безопасность холодных напитков 			
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих напитков -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих напитков - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих напитков - использует различные технологии приготовления горячих напитков - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих напитков - приготавливает горячих напитков в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих напитков - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих напитков - оценивает качество и безопасность готовых горячих напитков 	Раздел 3 Тема 3.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	3
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - имеет представление о разработке и адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков 	Раздел 3 Тема 3.1.	Тестирование Аудиторная самостоятельная работа Письменный опрос	3

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 .Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Приготовление супов

Тема 1.2 Приготовление соусов

Тема 1.3 Приготовление вторых горячих блюд

Комплект практических заданий

1. Напишите название супа, изображенного на картинке. Опишите его технологию приготовления

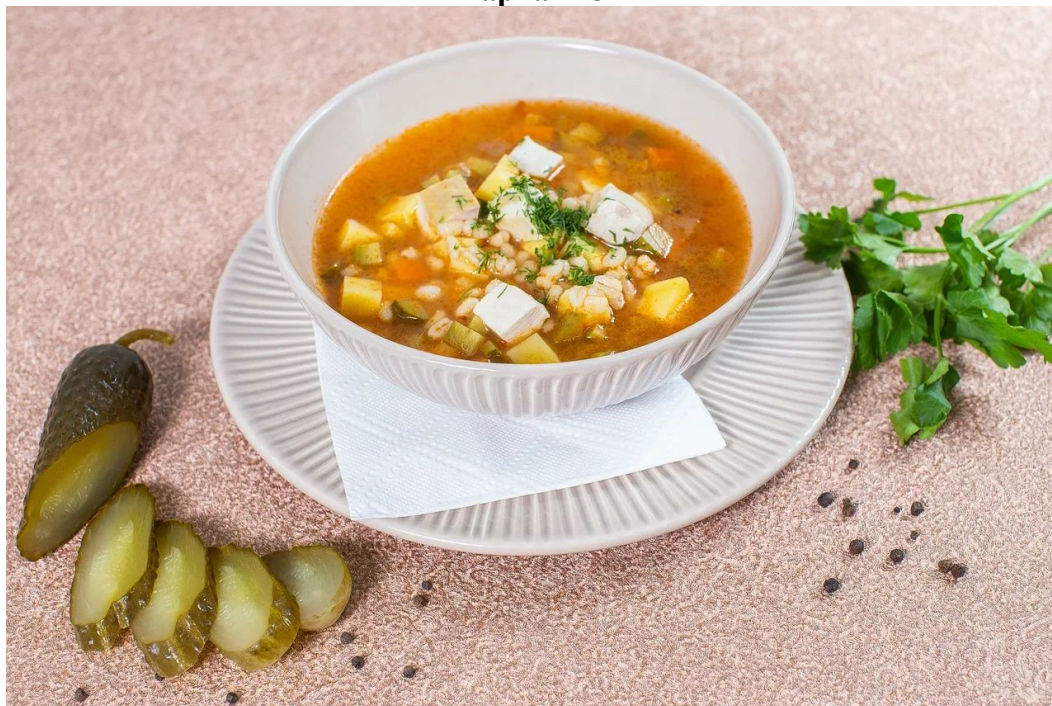
Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



Вариант 4



Контрольный диктант по теме «Супы»

Преподаватель диктует вопрос в течении определенного времени студент дает ответ и записывает его в тетради для контроля знаний.

Вопрос	Ожидаемый ответ
1. Назовите признаки классификации супов.	По температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.
2. Почему при варке заправочных супов необходимо придерживаться сроков варки продуктов?	Потому что при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют форму.
3. Как готовят квашеную капусту для приготовления заправочных супов?	Капусту предварительно шинкуют или рубят, затем тушат в бульоне с томатом-пюре, в конце добавляют пассерованные морковь, лук, корень петрушки.
4. Чем отличаются друг от друга рассольники «ленинградский» и «домашний»?	Тем, что в рассольник «ленинградский» входит крупа (рисовая, перловая, пшеничная, овсяная), а в «домашний» – свежая белокочанная капуста
5. Каковы особенности приготовления ботвиньи?	Соединяют пюре из шпината с пюре из щавеля, разводят квасом, добавляют соль, сахар и цедру лимона. Отпускают с куском вареной холодной рыбы. В качестве гарнира используют лук зеленый, свежие огурцы, строганный хрен, листья салата, укроп
6. Какова продолжительность варки различных бульонов?	<u>Костный</u> : из говяжьих костей – 3-4 ч, из свиных и бараньих – 2-3 ч; <u>мясо-костный</u> : из говядины – 2-2,5 ч; из баранины и свинины – 1,5-2 ч; из птицы – 1-2 ч; <u>рыбный</u> – 40-50 мин, из голов осетровых рыб – 1-1,5 ч.
7. В каких случаях в супы вводят муку? Как ее готовят?	Если в рецептуру супа не входит картофель или крупы и макаронные изделия, то за 5-10 мин до окончания варки вводят мучную пассеровку. Для этого муку пассеруют без жира до светло-желтого цвета и разводят небольшим количеством холодного бульона или воды
8. Как готовят и когда закладывают в костный бульон морковь, лук, петрушку (корень)?	Их кладут за 30-40 мин до окончания варки бульона в подпеченном виде. Для этого их нарезают вдоль на несколько частей. Коренья и лук кладут на разогретые чистые сковороды и подпекают до светло-коричневой корочки, не допуская подгорания
9. Каковы правила варки заправочных супов, в состав которых входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус?	В первую очередь в бульон закладывают картофель, так как он в кислой среде варится медленно и плохо размягчается, и только потом – продукты, содержащие кислоту.
10. Каковы особенности супов молочных?	- они имеют сладковато-солончатый вкус; - сначала овощи, крупы и макаронные изделия отваривают до полуготовности в воде, а затем вводят в молоко; - готовят эти супы небольшими порциями, т.к. при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются
11. Как заправляют кvas для окрошки?	Для этого желтки вареных яиц растирают с солью, сахаром, горчицей, частью сметаны, частью зеленого лука, растертого с солью
12. Каковы требования к качеству рассольников?	Во всех видах рассольников овощи должны сохранять форму нарезки. На поверхности – жир оранжевого или желтого цвета. Бульон – бесцветный или белый от сметаны или льезона. Овощи имеют натуральный, свойственный им цвет. Огурцы – оливковые или темно-зеленые, без кожицы и грубых семян. Вкус и запах – острые

Комплект заданий для тестирования по теме «Супы»

Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, в состав которых входят крупы.
2. Перечислить супы, для приготовления которых припускают соленые огурцы.
3. Перечислить супы, которые готовят без картофеля.
4. Перечислить супы, которые готовят с квашеной капустой.
5. Перечислить супы, для приготовления которых используют муку пшеничную.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Щи томленные гречневыми блинами
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу:

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Фронтальный опрос по теме «Соусы»

Вопрос	Ответ
1. Дать определение «соусу»	Дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюд или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата
2. Перечислить признаки, по которым классифицируют соусы	По температуре подачи; по цвету; по жидкой основе; по наличию загустителя; по консистенции; по технологии приготовления
3. Требования к качеству яично-масляных соусов	Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка, на поверхности не должно быть блесков жира. В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яично-масляные соусы имеют слегка кисловатый вкус и аромат

	сливочного масла
4. Фюме – это...	Концентрированный коричневый бульон (студнеобразный), используемый для приготовления красных соусов
5. Перечислите стадии приготовления соуса красного основного	приготовление коричневого бульона, мучной пассеровки и пассерованных овощей с томатом; 2) соединение подготовленных компонентов и варка соуса; 3) введение в соус вкусовых и ароматических продуктов – заправка соуса; 4) процеживание
6. Технология приготовления сухарного соуса	Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту.
7. Определите название соуса, который подается к отварному и тушеному мясу и птице. В основной красный соус добавляется чернослив, грецкие орехи и красное вино	Кисло-сладкий
8. Какие соусы Вы предложите к блюдам из отварной и припущенной телятины, кур, цыплят, баранины?	Соус белый основной на мясном бульоне, соус паровой, соус белый с яйцом
9. Для приготовления каких соусов используют сырые яичные желтки?	Соус белое вино на рыбном бульоне, соус белый с яйцом, майонез, соус голландский
10. Что общего между соусами «миронтон» и «робер»?	Являются производными соуса красного основного.

Комплект практических заданий по теме «Каши»

1. Напишите название каши, изображенного на картинке. Опишите его технологию приготовления

Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



Вариант 4



Задачи по теме «Блюда из круп»

1. Рассчитать выход каши «А» из «Б» крупы в количестве «С» кг. Определить необходимое количество жидкости и соли для приготовления этой каши.

№	«А» - Консистенция каши	«Б» - название крупы	«С» - количество крупы
1.	Рассыпчатая	Кукурузная	6200
2.	Жидкая	Хлопья «геркулес»	5600
3.	Рассыпчатая	Пшенная	4800
4.	Вязкая	Манная	5100
5.	Вязкая	Рисовая	7300
6.	Жидкая	Кукурузная	6400
7.	Рассыпчатая	Пшеничная	5900
8.	Вязкая	Саго	2800
9.	Жидкая	Овсяная	8200
10.	Вязкая	Пшеничная	4700
11.	Рассыпчатая	Пшенная	3900
12.	Вязкая	Гречневая	3500
13.	Рассыпчатая	ячневая	4400

Порядок решения:

1. Рассчитаем выход каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептов стр 149.

$$\text{Крупа, г} \text{ --- } 1000\text{г каши} \quad X = \frac{\text{«С»} \times 1000}{\text{«С», г} \text{ ---- } \text{Хг каши} \quad \text{крупa}$$
2. Рассчитываем количество жидкости для приготовления каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептов стр 149.

$$\text{Жидкость, г} \text{ --- } 1000\text{г каши}$$

$$\text{Хг, жидкость -- } \text{Хг каши}$$
3. Рассчитываем количество соли для приготовления каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептов стр 149.

$$\text{Соль, г} \text{ --- } 1000\text{г крупы}$$

$$\text{Хг, соль -- «С», крупa}$$

Задачи по теме «Блюда и гарниры из овощей»

Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей производятся с учетом, что:

- выход гарниров в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции гарнира может быть 75, 100, 150 г;
- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т.д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);

Задача № 1.

Рассчитать массу брутто овощей (картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый), которые используются для приготовления блюд (по I колонке):

№ рецептуры	Наименование гарнира	Количество порций	Выход 1 порции
№ 475	Картофель жареный во фритюре соломкой	35	150
№ 482	Капуста тушеная	40	150
№ 486	Рагу овощное	45	150

Известно, что все гарниры приготавливаются в ноябре месяце.

Задача № 2.

В ноябре месяце из картофеля были приготовлены гарниры (по I колонке):

- 1) Картофель жареный во фритюре брусочками – 14 кг
- 2) Картофель жареный во фритюре стружкой – 8 кг
- 3) Картофель жареный дольками – 19 кг
- 4) Картофель отварной – 16 кг

Рассчитайте массу брутто и нетто картофеля, использованного для приготовления данных гарниров.

Письменный опрос по теме «Блюда из яиц»

1. Чем отличаются способы варки яиц? Как используют вареные яйца?
2. Как приготавливают яичницу с колбасой, с чёрным хлебом, с зеленым луком?
3. Чем омлет отличается от яичницы? Как делать омлеты по способу приготовления?
4. Составить технологическую схему приготовления омлета, фаршированного овощами.
5. С какими гарнирами приготавливают запеченные омлеты?
6. Как приготавливают и подают драчену? Чем отличается она от омлета?
7. Составить технологическую схему приготовления яиц, запеченных под молочном соусом?
8. Каковы требования к качеству блюд из яиц?
9. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?

Решение задач по теме «Приготовление вторых горячих блюд»

Задача 1. Из комбината питания «Росинка» в магазин было отправлено на реализацию 25 кг кур жареных. Рассчитайте массу брутто кур потрошенных I категории, которые были использованы для жарки.

РЕШЕНИЕ:

1. Согласно таблице № 17 для приготовления 100 г жареных кур (без потерь на порционирование) требуется 163 г кур массой брутто:

$$\begin{array}{l|l} 163 \text{ г} - 100 \text{ г} & \\ x - 25000 \text{ г} & \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{163 \cdot 25000}{100} = 40750 \text{ г} \right.$$

Ответ: Для приготовления 25 кг кур жареных было использовано 40750 г кур потрошенных I категории.

Задача 2. Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» (по 1 колонке Сборника рецептов). Известно, что на производстве имеется рыба хек тихоокеанский неразделанный и томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%.

РЕШЕНИЕ:

1. Согласно рецептуре № 87 для 1 порции требуется 75 г жареной рыбы. По таблице № 21 для приготовления 75 г жареной рыбы требуется хек тихоокеанский неразделанный массой брутто 185 г.

$$185 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 9250 \text{ г}$$

2. Рассчитываем количество лука зеленого: $13 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 650 \text{ г}$

$$\text{мука пшеничная: } 5 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 250 \text{ г}$$

$$\text{масло растительное: } 5 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 250 \text{ г}$$

3. Рассчитываем набор сырья для приготовления маринада (рецептура № 570):

$$75 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 3750 \text{ г}$$

-	Морковь	438	1643
-	Лук репчатый	298	1118
-	Петрушка	67	251
-	Томат-пюре	300	1125
-	Масло растительное	100	375
-	Уксус 3%	300	1125
-	Сахар	35	131
-	Бульон	100	375
-	Выход	1000	3750

4. Заменяем томат-пюре с содержанием сухих веществ 12% на томат-пюре с содержанием сухих веществ 15% по таблице № 26:

$$1125 \text{ г} \cdot 0,8 = 900 \text{ г}$$

Задача 3. На комбинат питания поступила туша говядины II категории в количестве 205 кг. Рассчитайте количество порций блюда «Азу», которое можно приготовить с учетом кулинарного назначения частей (по 1 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

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

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

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

б) рассчитываем количество мяса в кг:

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

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

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

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

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Раздел 2 Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции

Тема 2.1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Комплект заданий №1 для тестирования

1. Определить массу брутто для 35 порций лосося дальневосточного натурального (консервы), если выход 1 порции 75 гр...
 2. 103х35;
 3. 77х35;
 4. 79х35;
 5. 105х35.
2. Определить массу брутто для 47 порций сыра «Чеддер», если выход 1 порции 30 гр...
 1. 52х47;
 2. 53;
 3. 33х47;
 4. 55.
3. Из 500 г твердого сыра можно приготовить закуску «Корнетики с муссом ветчинным» в количестве...
 1. 50 порций;
 2. 40 порций;
 3. 45 порций;
 4. 39 порций.
4. Определить количество порций закуски «Студень говяжий» (1 порция – 75г), если использовать 600 г котлетного мяса говядины....
 1. 25 порции;
 2. 15 порций;
 3. 8 порций;
 4. 20 порций.
5. Из 300 г шпика можно приготовить закуску «Паштет из печени» (1 порция – 45г) в количестве...
 1. 43 порций;
 2. 42 порций;
 3. 41 порции;
 4. 39 порций.
6. Масса брутто моркови в январе для приготовления 1000 г винегрета овощного равна...
 1. 130 г;
 2. 134 г;
 3. 137 г;
 4. 143.г

Комплект заданий №2 для тестирования

1. В процессе приготовления холодной закуски «Баклажаны тушеные с помидорами» используют последовательно такое технологическое оборудование, как...
 1. Слайсер, электроплиту;
 2. Овощечистительную машину, слайсер, холодильник;
 3. Электроплиту, протирачную машину;
 4. Блендер, электроплиту, холодильный шкаф.
2. Для приготовления холодной закуски «Сыр слоеный» творожный крем приготавливают из таких ингредиентов, как...
 1. Творог, сливочное масло, желатин, чеснок;

2. Творог, сливочное масло, орехи грецкие, чеснок;
 3. **Творог, сливочное масло, желатин, орехи грецкие, чеснок;**
 4. Творог, сливочное масло, желатин, орехи грецкие.
3. В процессе приготовления закуска «Сыр слоеный» в форму выкладывают слоями ломтики ветчины, тертый сыр, творожный крем и заливают...
1. Французской заправкой;
 2. **Охлажденным мясным желе;**
 3. Смесью соков апельсина и лимона с растопленным желатином;
 4. Смесью из сметаны, майонеза и растопленного желатина.
4. Для приготовления холодной закуска «Икра баклажанная» промытые баклажаны с удаленной плодоножкой сначала...
1. Нарезают и обжаривают;
 2. **Запекают целиком;**
 3. Разрезают вдоль и варят на пару;
 4. Измельчают блендером и уваривают.
5. Муку пшеничную используют в процессе приготовления закуска...
1. Острая закуска;
 2. Икра овощная закусочная;
 3. **Закуска овощная чесноком;**
 4. Икра кабачковая.
6. При приготовлении закуска «Помидоры, фаршированные творогом» протертый творог соединяют с...
1. Чесноком, зеленью петрушки, солью и красным молотым перцем;
 2. Мякотью помидоров, сметаной, тертым сыром и чесноком;
 3. Тертым сыром, измельченным чесноком, зеленью петрушки;
 4. **Мякотью помидоров, молоком, зеленью петрушки и солью.**
7. Картофель отваривают, протирают и охлаждают для приготовления закуска из сельди...
1. Паштет;
 2. Галантин;
 3. **Форшмак;**
 4. Мусс

Комплект задач для аудиторной работы

Задача №1. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления канапе: 30 порций – с сыром, 20 порций – с бужениной и окороком, 15 порций – с икрой и севрюгой, 30 порций – с паюсной икрой. Расчеты оформить в таблицу:

Наименование сырья	№6 Канапе сыром		№8 Канапе с бужениной и окороком		№10 Канапе с икрой и севрюгой		№12 Канапе паюсной икрой		Всего
	Брутто 1 порции	Брутто 30 порций	Брутто 1 порции	Брутто 20 порций	Брутто 1 порции	Брутто 15 порций	Брутто 1 с порции	Брутто 30 порций	
Хлеб пшеничный	45	1350	45	900	45	675	45	1350	4275
Масло сливочное	15	450	5	100	10	150	10	300	1000
Сыр	27	810							810
Перец маринованный	20	600	20	400					1000
Окорок копченый			20	400					400
Буженина			20	400					400
Огурцы маринованные			18	360					360

Икра кетовая					10,2	153			153
Севрюга горячего копчения					21	315			315
Огурцы свежие					19	285	19	570	855
Икра паюсная							10,2	306	306
Яйца							15	450	450

Задача № 2. Рассчитать массу брутто свеклы, которую использовали для приготовления 180 порций салата «Винегрет овощной» в феврале месяце, если выход 1 порции – 100 г.

РЕШЕНИЕ:

1) Рассчитываем общий выход винегрета:

$$100 \text{ г} \cdot 180 \text{ порций} = 18000 \text{ г}$$

2) Согласно рецептуре № 60 для 1000 г винегрета требуется 150 г свеклы вареной очищенной. Рассчитываем массу вареной очищенной свеклы для 18000 г винегрета:

$$\begin{array}{l} 150 \text{ г} - 1000 \text{ г} \\ x - 18000 \text{ г} \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{150 \cdot 18000}{1000} = 2700 \text{ г} \right.$$

3) Рассчитываем массу брутто свеклы с учетом отходов в феврале (25%) и потерь при тепловой обработке 2% (по таблице № 24):

$$\begin{array}{l} 2700 \text{ г} - 73\% \\ x - 100\% \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{2700 \cdot 100}{73} = 3698,6 \approx 3699 \text{ г} \right.$$

Ответ: Для приготовления 180 порций салата «Винегрет» использовали 3699 г свеклы массой брутто.

Задача № 3. Рассчитать массу брутто баранины 2 категории, необходимой для приготовления 140 порций блюда «Салат мясной» (по 3 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

1) По рецептуре № 51/III-96 г «Салат мясной» находим, что на 1 порцию салата необходимо 20 г отварного мяса. По таблице № 8 «Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий» находим, что для приготовления 20 г отварного мяса необходимо баранины 2 категории 47 г. массой брутто.

Определим сколько баранины 2 категории необходимо для приготовления для 140 порций:

$$47 \text{ г} \cdot 140 \text{ п} = 6580 \text{ г}$$

Ответ: Для приготовления 140 порций блюда «Салат мясной» необходимо баранины 2 категории 6580 г массой брутто.

Комплект заданий по организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок

Задание №1. Оформите таблицу «Подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных и легких закусок»

Пример оформления таблицы:

Наименование закуски	Технологические операции	Технологическое оборудование	Технологический инвентарь
«Свекла маринованная»	Варка свеклы	Плита электрическая	Сотейник крышкой
	Нарезка свеклы	Слайсер	Лоток
	Приготовление маринада	Плита электрическая	Сотейник
	Маринование свеклы	Холодильник	Стеклянная емкость

Варианты заданий: 1 вариант - №60 Винегрет овощной
 2 вариант – № 73 Икра баклажанная
 3 вариант - №91 Форшмак картофельный с сельдью.

Составление кроссворда по заданному ключевому слову

Перед составлением кроссворда следует изучить внимательно конспекты или учебную литературу по теме кроссворда. Затем следует составить вопросы, а в скобках указать ответ (ответы). Правильных ответов на вопрос может быть несколько, но должен подойти только один ответ по количеству выделенных для этого «клеточек» в кроссворде. Вопросы не должны быть объёмными. Тематика вопросов должна быть разнообразная. Это могут быть вопросы об ингредиентах, вопросы, связанные с историей, используемым оборудованием, особенностями технологии приготовления закусок и другие вопросы. Наилучшим ответом на вопрос должно быть существительное. Самым простым может быть кроссворд с одним ключевым словом, каждая буква которого является обязательной для следующих ответов кроссворда.

Например:

	2							9
	р		4		6		8	л
	у	3	н		с		а	и
	к	к	а	5	л	7	н	м
1	к	а	р	п	а	ч	ч	о
	о	р	е	л	й	и	о	н
	л	р	з	ё	с	с	у	а
	ы	и	к	н	е	т	с	
			а	к	р	о	ы	
				и		е		

1. Холодная закуска из сырых ингредиентов
2. Карпаччо из говядины можно подать салатом из...
3. Пряность для карпаччо из рыбы
4. Обязательный способ кулинарной обработки для приготовления карпаччо
5. Их удаляют от вырезки, чтобы приготовить карпаччо

6. Оборудование для приготовления карпаччо
7. Филе рыбы для карпаччо
8. Ингредиенты для соуса из кедровых орешков подаваемого к карпаччо из говяжьей вырезки
9. Его соком поливают перед подачей карпаччо.

Варианты заданий: 1 вариант - Форшмак,
2 вариант – Винегрет,
3 вариант – Канапэ.

Комплект практических заданий по теме «Салаты»

1. Напишите название салата, изображенного на картинке. Опишите его технологию приготовления

Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



Вариант 4



Вариант 5



ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Раздел 3 Технологический процесс приготовления десертов и напитков.

Тема 3.1. Приготовление и оформление десертов и напитков

Комплект заданий №1 для тестирования

1. Для заваривания 2 г сухого чая требуется кипяток в количестве...
 1. 25 мл;
 2. **50 мл;**
 3. 75 мл;
 4. 100 мл.
2. Лимон, нарезанный тонкими кружочками...
 1. Кладут в горячий чай перед подачей;
 2. **Подают отдельно к чаю;**
 3. Посыпают сахаром и кладут в чай перед подачей;
 4. Сначала посыпают сахаром и подают отдельно.
3. Клюквенный чай приготавливают из таких ингредиентов, как...
 1. **Апельсин, клюква, сахар, корица, гвоздика, чай-заварка;**
 2. Клюква, сахар, корица, гвоздика, чай-заварка;
 3. Клюква, сахар, корица, имбирь, чай-заварка;
 4. Яблоко, клюква, сахар, корица, гвоздика, чай-заварка.
4. Чай с красным вином принято подавать ...
 1. Холодным с кусочками льда;
 2. **Горячим;**
 3. Холодным с шариком мороженого;
 4. Горячим с апельсиновой цедрой.
5. Кофе черный с мороженым (глясе) подают в...
 1. Кофейной чашке;
 2. Чайной чашке;
 3. **Бокале или фужере;**
 4. Креманке.
6. Для приготовления круассона апельсинового сначала с апельсинов счищают цедру, а затем...
 1. Отделяют сок;
 2. Нарезают и перемешивают с сахаром;
 3. Отделяют мезгу и проваривают с сахаром;
 4. **Удаляют белые пленки, косточки с ломтиков апельсина.**

Комплект заданий №2 для тестирования

1. Кофе очень тонкого помола используют для приготовления кофе...
 1. Эспresso;
 2. Латте;
 3. По-варшавски;
 4. **По-восточному.**
2. Варят до появления обильной пенки на поверхности напитка, но не кипятят кофе...
 1. Капучино;
 2. Эспresso;
 3. **По-восточному;**
 4. Американо.
3. В джезве на горячем песке готовят кофе...

1. Эспрессо;
 2. Латте;
 3. По-варшавски;
 4. По-восточному.
4. Перед подачей посыпают молотой корицей, шоколадом, карамелью и поливают сиропом кофе...
1. Эспрессо;
 2. Капучино;
 3. Американо;
 4. По-восточному.
5. Самым концентрированным и крепким является кофе...
1. Латте;
 2. Американо;
 3. Ристретто;
 4. Капучино.
6. Способ обжарки зерен, когда зерна кофе приобретают почти черный оттенок, называют...
1. Французским;
 2. Венским;
 3. Скандинавским;
 4. Итальянским.
7. Способ обжарки зерен, когда зерна кофе увеличиваются в объеме, называют...
1. Французским;
 2. Венским;
 3. Скандинавским;
 4. Итальянским.
8. Способ обжарки зерен, когда на зернах кофе в процессе обжарки выступают капли масла, называют...
1. Скандинавским;
 2. Венским;
 3. Французским;
 4. Итальянским.
9. Способ обжарки зерен, когда зерна кофе приобретают аромат горелого масла, называют...
1. Скандинавским;
 2. Венским;
 3. Французским;
 4. Итальянским.
10. С помощью пара в питчере взбивают молоко для приготовления кофе...
1. Латте;
 2. Ристретто;
 3. По-восточному;
 4. Американо.

Комплект задач для аудиторной работы

**Для решения задач используйте сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
ПОП, издательство «Хлебпродинформ», Москва 1996 г**

1. Рассчитать количество порций напитка «Чай с молоком» по I колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 180 г черного чая высшего сорта.

2. Рассчитать количество порций напитка «Чай с медом» по I колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 250 г черного чая первого сорта.
3. Рассчитать набор сырья для приготовления 125 порций напитка «Кофе на молоке по-варшавски», если используется кофе натуральный. Выход 1 порции 200 мл.
4. Рассчитать набор сырья для приготовления 135 порций напитка «Кофе на молоке сгущенном», если используется кофе натуральный. Выход 1 порции 200 мл.

Письменный опрос по теме «Приготовление сладких блюд»

1. От чего зависит консистенция киселя?
2. Каков алгоритм приготовления ягодного киселя?
3. Назовите технологические операции по приготовлению компотов?
4. С какой целью компоты из сухофруктов настаивают 10-12 часов?
5. Как отпускают компоты?
6. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению сладких блюд и напитков.
7. Перечислите правила безопасной организации работ повара при обработке сырья и приготовлению сладких блюд и напитков.
8. Опишите организацию рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.
9. Расскажите классификацию сладких блюд.
10. Перечислите пищевые кислоты и пряности, применяемые при приготовлении сладких блюд и напитков. Дайте их характеристику.

Комплект практических заданий по теме «Кофе»

1. Напишите название кофе, изображенного на картинке. Опишите его технологию приготовления

Вариант 1



Вариант 2




Вариант 3




Вариант 4





Комплект билетов для письменной итоговой контрольной работы

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа			
Вариант - 1			
1	Вам нужно приготовить пассеровку для заправочного супа на 100 порций. Какую посуду или оборудование Вы выберете? Обоснуйте Ваше решение.		
2	Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше решение.		
3	Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты. Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.		
4	При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока. Ваши действия.		
5	В состав дневного меню школьной столовой включен салат «Летний». При бракераже блюд, проводимый для 1-й смены (которая обедает в 11.00ч) в приготовлении салата выявлено, что овощи потеряли форму, салат «дал сок», внешний вид не аппетитный. Укажите ошибки, допущенные поваром.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	


	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 2			
1	Гость ресторана японской кухни сделал заказ на 2 порции ролла Калифорния и ролл Унаги - маки. Через некоторое время гость отказался от ролла Унаги - маки, обосновав свой отказ тем, что ролл невозможно взять – он распадается и имеет вкус лосося. Администрация ресторана взыскала штраф с повара-суши. Определите причины дефекта ролла.		
2	В результате замыкания электропроводки произошло возгорание обшивки жарочного электрошкафа. В момент возгорания шкаф был подключен к электросети. Какие меры необходимо принять в данной ситуации?		
3	На предприятии установлен контактный гриль. Несколько дней он не эксплуатировался. Верхняя поверхность была опущена. Сверху на гриле хранили флягу с водой объемом 50 л. После включения, открытия крышки оказалось, что она смещена, плотно к нижней части не прижимается. В чем причина?		
4	При жарке продуктов во фритюрнице масло шипит и разбрызгивается. В чем причина?		
5	Вы включили индукционную плиту с целью варки бульона, но кастрюлю поставить не успели, так как вас шеф-повар отправил срочно в кладовую за продуктами. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	


	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 3			
1	Для приготовления рассольника по-Ленинградски Вам нужно промыть перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?		
2	Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?		
3	Во время жарки стейков часть жира попала на керамическую поверхность индукционной плиты и обуглилась. Как почистить плиту?		
4	Вам необходимо разогреть второе блюдо до температуры 65 град. Как это сделать при разогреве в пароконвектомате?		
5	Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он подготовил продукты для оформления салатов и оставил их храниться на производственном столе в течение 2 часов. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	


	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа			
Вариант - 4			
1	Приготовив мясное желе для украшения холодных закусок, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты и способы их устранения.		
2	Вы жарите овощи во фритюре, но они не обжариваются. В чем причина? Как устранить?		
3	Для приготовления яичной каши яйца необходимо проверить на свежесть. Как Вы это сделаете?		
4	На жарочном шкафу отошла дверца, плотно не закрывается. Допустима ли эксплуатация такого оборудования? Почему?		
5	Вы работаете в шашлычной. По времени функционирования: предприятие постоянно действующее (круглый год). В ассортиментный минимум предприятия входят шашлык из баранины, свинины, говядины, курицы; рыба, овощи, грибы гриль; люля-кебаб. Какое оборудование целесообразно установить на данном предприятии? Какие рабочие места можно выделить, если предприятие с бесцеховой структурой производства?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	


	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 5			
1	Вам необходимо приготовить порцию солянки мясной по индивидуальному заказу, но кухонная посуда вся на мойке. На кухне свободна кастрюля с одной ручкой (вторая отломана) и поцарапанным дном. Ваши действия.		
2	Во время варки бульона в котле КПЭ-160 манометр показывает давление пара 0,09 МПа. Ваши действия.		
3	При пассеровании овощей брызги жира попали на конфорку электроплиты. Жир воспламенился. Ваши действия.		
4	При бракераже блюда «Заливное из рыбы» выявлено, что блюдо было мутным, на поверхности присутствовали в незначительном количестве хлопья свернувшегося белка и другая мелкая взвесь. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении блюда.		
5	Ситуационная задача: при приготовлении салата с использованием яблок, что необходимо предпринять от их потемнения?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 6			
1	Вы повар на ПОП. Вам предстоит приготовить студень говяжий. Назовите набор продуктов необходимых для приготовления блюда и требования к качеству и сроки хранения.		
2	Вы работаете шеф-поваром в ресторане. Производственные цеха модернизируются. Владелец ресторана попросил составить Вас заявку на новое высокотехнологичное оборудование, которое необходимо установить в технологическую линию для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в наплитной посуде. Какое оборудование Вы включите в заявку?		
3	У вас заказ на 12 порций яичницы - глазуньи. Какое оборудование и посуду Вы используете?		
4	Вы пришли на производственную практику в кафе. Шеф-повар ставит Вас на приготовление блюд на электрогриле. Первичный инструктаж на рабочем месте проведен не был, обучение безопасным приемам труда при эксплуатации электрогриля не проводилось имеете ли Вы право работать на электрогриле? Почему.		
5	Приготовление блюд в пароконвектомате происходит не равномерно. Какие могут причины? Варианты устранения?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 7			
1	Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами и соленой рыбой, все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре + 16 С . Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.		
2	У Вас срочный заказ: одновременно нужно приготовить рыбу запеченную, овощи на пару, антрекот, картофель отварной. В горячем цехе установлено следующее тепловое оборудование: электроплита, электросковорода, фритюрница, электрогриль, жарочный шкаф, пароконвектомат. Вы работаете в горячем цехе один. Каким оборудованием вы воспользуетесь для приготовления указанного заказа?		
3	В ресторане, где вы работаете, на 13:30 заказан свадебный банкет. Подача вторых горячих блюд запланирована на 14:30. Вы приготовили часть вторых горячих блюд в 13:45. Как сохранить приготовленные блюда в горячем состоянии до установленного времени заказа с максимальным сохранением качества пищи?		
4	Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?		
5	Жарочный шкаф не нагревается, переключатели и терморегулятор включены. Какие могут причины? Варианты устранения?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 8			
1	Для приготовления супа картофельного с макаронами в количестве 45 л, повар взял наплитный котел на 50 л. Соответствует ли объем посуды приготавливаемому количеству супа? Почему?		
2	Вам необходимо приготовить 20 порций блюда «рагу овощное». Каким оборудованием Вы воспользуетесь? При выборе пароконвектомата, какой режим следует использовать?		
3	У Вас заказ на изготовление омлета запеченного. Подберите кухонную посуду, инвентарь, инструменты для его приготовления.		
4	Вам необходимо приготовить пудинг на пару. Какое оборудование Вы выберете?		
5	Повару необходимо приготовить для ожидающего гостя «салат Столичный». При дегустации огурцов соленых выявлен очень острый вкус. Укажите, действия повара, чтобы довести салат до вкуса, избежав слишком острого вкуса при бракераже.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 9			
1	Вы работаете поваром в соусном отделении горячего цеха в ресторане. Основное оборудование вашего рабочего места – конвекционная печь. К Вам на практику прислали практиканта. С ним необходимо провести первичный инструктаж на рабочем месте. Составьте инструктаж по технике безопасности при работе с конвекционной печью.		
2	При жарке продуктов во фритюре чувствуется сильный неприятный запах масла. В чем причина? Как устранить?		
3	Почему при ручном приготовлении майонеза получают менее стойкую эмульсию, чем при механическом взбивании?		
4	В столовой стажеру дали задание, приготовить печеночный паштет. Напишите технологию приготовления.		
5	При проведенном бракераже винегрета выявлено, что он имеет красный цвет, продукты окрашены в цвет свеклы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/8
ПМ.07 МДК07.01 Технология производственной деятельности повара			
Итоговая контрольная работа Вариант - 10			
1	Повар готовит картофельный суп в КПЭ-100. У него зазвонил мобильный телефон, который находился в кармане спецодежды. Повар вышел из цеха, чтобы ответить на звонок. Есть ли в действиях повара нарушения техники безопасности? Обоснуйте ваше мнение.		
2	В столовую поступил творог с крупным зерном. Необходимо приготовить начинку для вареников. Какое оборудование или инвентарь позволит сделать творог однородным и нежным?		
3	Повар в детском саду пришел на работу к шести утра. На улице мороз, в помещении прохладно, он решил погреться и включил на полную мощность шесть конфорок электроплиты, жарочный шкаф и открыл все дверцы. Допустимы ли такие действия повара? Почему?		
4	Ситуационная задача: получив заказ на банкет в количестве 50 человек, в меню которого вошло много салатов из вареных овощей. Время банкета 13.00 часов. Что вы предпримите для того, чтобы заказ был выполнен в срок		
5	По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить заливное из рыбы, птицы, студень говяжий. Какие загустители вы предложите для приготовления каждого блюда. Свой выбор обоснуйте.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 6 сентября 2020 г. протокол №2		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме 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.

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.

6. 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:		
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Проводит органолептическую оценку качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	билеты 1-30
- подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков:	билеты 1-30
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих	Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;		
- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Использует различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	билеты 1-30
- проводить расчёты по формулам;	Проводит расчёты по формулам	билеты 1-30
- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Организует рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления;	Приготавливает супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления	билеты 1-30
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	билеты 1-30
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	Выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков	билеты 1-30
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	Оценивает качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	билеты 1-30
Должен знать:		
- требования основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Владеет знаниями требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Владеет знаниями правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- температурные и санитарные режимы приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает температурные и санитарные режимы приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- технологию приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает технологию приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков ;	билеты 1-30
-ассортимент супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает ассортимент супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- методы сервировки, способы и температуру подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает методы сервировки, способы и температуру подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
-правила подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;	Знает правила подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;	билеты 1-30
- органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	Знает требования к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;	билеты 1-30
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	Знает правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	билеты 1-30
-варианты сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	Знает варианты сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.	билеты 1-30
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	билеты 1-30
ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	- Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
дичи.		
ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	билеты 1-30
ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	билеты 1-30
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.	билеты 1-30
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента.	билеты 1-30
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	билеты 1-30
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. 	билеты 1-30
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 	билеты 1-30
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок. 	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента . 	билеты 1-30
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных . 	билеты 1-30
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента . 	билеты 1-30
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации напитков сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных. 	билеты 1-30
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; 	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	билеты 1-30
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	билеты 1-30
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	билеты 1-30
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-30
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	билеты 1-30
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты 1-30
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном 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	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 07.01 Организация производственной деятельности повара

билет № 1

Дайте характеристику блюд из яиц. Расскажите правила варки яиц в скорлупе и правила приготовления яичницы натуральной и с гарниром. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Картофель, запеченный со свинойной», которые можно приготовить из 88 кг туши свинойной обрезной с учетом кулинарного использования частей туши и массу брутто сырья для приготовления этих порций, если блюдо готовят в январе месяце;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 07.01 Организация производственной деятельности повара

билет № 2

Дайте характеристику блюд из творога. Расскажите технологию приготовления горячих блюд из творога. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Крокеты картофельные», которые можно приготовить из 2600г шампиньонов и массу брутто сырья для приготовления этих порций с учетом, что блюдо приготавливают в декабре месяце и подают с соусом томатным;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



Чебоксарский экономико-технологический колледж
Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 07.01 Организация производственной деятельности повара

билет № 3

Расскажите о способах варки макаронных изделий и технологию приготовления блюд из них. Дайте характеристику ассортимента блюд. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Голубцы овощные» по 2 колонке сборника рецептур в феврале месяце, которые можно приготовить из 4800г шампиньонов свежих и массу брутто сырья для приготовления этих порций, если блюдо готовят с соусом сметанным;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 07.01 Организация производственной деятельности повара

билет № 4

Расскажите технологию приготовления сладких и молочных супов. Назовите ассортимент супов и требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций салата «Винегрет овощной» в феврале месяце, которые можно приготовить из 4800г квашеной капусты и массу брутто сырья для приготовления этих порций, если салат готовят в декабре месяце и выход 1 порции – 150г;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 5

Дайте классификацию соусов. Расскажите об особенностях приготовления бульонов и мучной пассировки; технологию приготовления красных и белых соусов. Назовите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Тулма (голубцы)», которые можно приготовить из 45 туши баранины 2 категории с учетом кулинарного использования частей туши и массу брутто сырья для приготовления этих порций, если блюдо готовят в феврале месяце;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



кг

билет № 6

Расскажите правила и технологию приготовления бульонов (костного, мясо-костного, рыбного и из птицы). Назовите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Бефстроганов», которые можно приготовить из туши говядины I категории в количестве 195 кг с учетом кулинарного назначения частей туши и набор сырья для приготовления этих порций, если подают блюдо с гарниром «Картофель жареный (из сырого)» в ноябре месяце;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 7

Дайте характеристику электрических сковород. Расскажите их устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «плов», которые можно приготовить из туши свинины обрезной, поступившей в количестве 59 кг (по 1 колонке Сборника рецептов) с учетом кулинарного использования частей туши, если блюдо готовят в феврале месяце и используют томат-пасту с содержанием сухих веществ 30%;

- составьте технологическую схему приготовления блюда;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 8

Дайте характеристику электрических мармитов. Расскажите устройство, принцип действия и правила эксплуатации.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Азу», которые можно приготовить из туши говядины 2 категории в количестве 205 кг с учетом кулинарного назначения частей туши и набор сырья для приготовления этих порций, если готовят блюдо в марте месяце;

- составьте технологическую схему приготовления блюда;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 9

Дайте классификацию соусов. Расскажите технологию приготовления грибного, сметанного и молочного соусов. Назовите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Руллет с луком и яйцом», которые можно приготовить из туши баранины 1 категории в количестве 51 кг с учетом кулинарного назначения частей туши и набор сырья для приготовления этих порций в марте месяце, если подают блюдо с гарниром «Пюре картофельное»;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 10

Расскажите правила варки жидких, вязких и рассыпчатых каш из разных круп. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций супа «Рассольник домашний» из 7900г капусты свежей, если выход 1 порции - 300г. Известно, что - суп готовят в январе месяце, - используют для приготовления томат-пасту с содержанием сухих веществ 40%;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 11

Расскажите правила жарки овощей. Дайте характеристику блюд из жареных овощей, в том числе блюд из овощных масс (котлеты, крокеты, зразы, запеканки). Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций супа «Похлебка по-суворовски» из 5500г шампиньонов и набор сырья массой брутто для этих порций, если известно, что суп готовят в декабре месяце и используют томат-пасту с содержанием сухих веществ 40%;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 12

Расскажите правила варки, припускания и тушения овощей; технологию приготовления блюд из них. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 35 порций блюда «Котлеты рыбные любительские» из рыбы «горбуша потрошенная с головой», если известно, что блюдо готовят в марте месяце и на гарнир подают «Картофельное пюре»;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 13

Расскажите технологию приготовления блюд из каш. Дайте характеристику ассортимента блюд из каш. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 35 порций блюда «Шницель рыбный натуральный» из рыбы «горбуша потрошенная с головой», если известно, что блюдо готовят в феврале месяце и на гарнир подают «морковь припущенную с жиром»;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 14

Перечислите правила приготовления заправочных супов. Расскажите особенности приготовления различного ассортимента рассольников и солянок. Назовите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 44 порций блюда «Тельное» из рыбы «хек потрошенный обезглавленный», если известно, что блюдо готовят в ноябре месяце и на гарнир подают «картофель жареный (из сырого)»;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 15

Расскажите технологию приготовления различного ассортимента холодных супов.
Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «печень по-строгановски», которые можно приготовить из 2800г печени телячьей охлажденной и набор сырья массой брутто для этих порций в январе месяце, если известно, что блюдо подают гарниром «пюре картофельное».
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет №16

Расскажите об особенностях технологии приготовления канапе и смёрребролей.
Предложите их ассортимент и расскажите порядок их приготовления.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Зразы рубленые», которые можно приготовить из туши говядины 2 категории в количестве 185 кг с учетом кулинарного назначения частей туши и набор сырья для приготовления этих порций, если подают блюдо с соусом красным основным и используют томат пасту с содержанием сухих веществ 40%;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 17

Перечислите правила приготовления заправочных супов. Расскажите особенности приготовления различного ассортимента щей и борщей. Назовите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 62 порций блюда «Рагу из курицы», если известно, что блюдо готовят в декабре месяце, томат-пасту с содержанием сухих веществ 25% и используют курицу потрошенную 2 категории;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 18

Расскажите об организации рабочих мест по приготовлению супов.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 48 порций блюда «Рулет из рыбы», если известно, что блюдо готовят из рыбы «хек потрошенный обезглавленный» в апреле месяце, на гарнир подают «картофель отварной»
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 19

Дайте характеристику электрических плит. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 28 порций блюда «Рыба в тесте жареная» из рыбы «форель неразделанная крупного размера», если известно, что блюдо готовят в январе месяце и подают с соусом томатным;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 20

Дайте характеристику пароконвектомата. Расскажите устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте количество порций блюда «Рулет с луком и яйцом», которые можно приготовить из туши говядины 1 категории в количестве 201 кг с учетом кулинарного назначения частей туши и набор сырья для приготовления этих порций в апреле месяце, если подают блюдо с гарниром «Картофель отварной»;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 21

Расскажите технологию приготовления закусок из теста (волованы, корзиночки, омоньеры, рулеты из лаваша, бисквитные закусочные рулеты).

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте количество порций блюда «Плов», которые можно приготовить из туши баранины 2 категории, поступившей в количестве 46 кг с учетом кулинарного использования частей туши, если блюдо готовят в апреле месяце и используют томат-пюре с содержанием сухих веществ 15 %;



- составьте технологическую схему приготовления блюда;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.

билет № 22

- Расскажите технологию приготовления закусок из овощей (баклажаны тушеные, помидоры фаршированные, икра из овощей разных видов, закуски разные).

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте количество порций блюда «Зразы рубленые», которые можно приготовить из туши свинины обрезной в количестве 69 кг с учетом кулинарного назначения частей туши и набор сырья для приготовления этих порций, если подают блюдо с гарниром «картофель отварной» в декабре месяце;

- составьте технологическую схему приготовления блюда;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МДК 07.01 Организация производственной деятельности повара

билет № 23

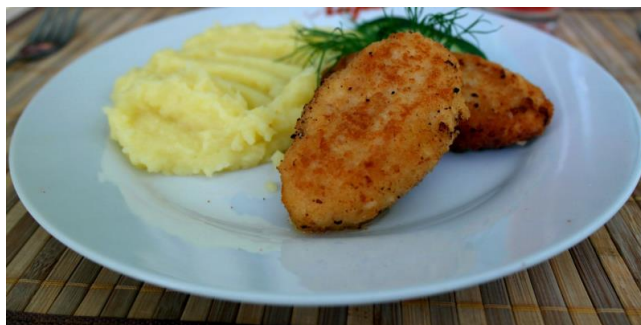
- Расскажите общие правила приготовления и технологию приготовления салатов из овощей, мяса, птицы и рыбы. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 64 порций блюда «Зразы донские» из рыбы «форель неразделанная крупного размера», если известно, что блюдо готовят в феврале месяце и подают с гарниром «Пюре картофельное»;

- составьте технологическую схему приготовления блюда;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МДК 07.01 Организация производственной деятельности повара

билет № 24

Расскажите технологию приготовления блюд из натуральной рубленой массы мяса. Подберите гарниры и соусы для их подачи. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 55 порций блюда «вареники ленивые» по 1 колонке рецептур, которые подают со сметаной.

- составьте технологическую схему приготовления блюда;

- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 25

Расскажите правила запекания и технологию приготовления блюд из запеченных овощей. Назовите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте набор сырья массой брутто для приготовления 60 порций блюда «Рагу из птицы», если известно, что блюдо готовят в апреле месяце, томат-пасту с содержанием сухих веществ 25 % и используют индейку потрошенную 1 категории;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 26

Расскажите технологию приготовления ассортимента блюд из сельскохозяйственной птицы (птица отварная, жареная, тушеная, плов из птицы, рагу из птицы). Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте количество порций супа «суп-харчо» из 1500 г лука репчатого, если выход 1 порции - 400г. Известно, что суп готовят в январе месяце, - используют для приготовления томат-пасту с содержанием сухих веществ 40%;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 27

Расскажите технологию приготовления блюд из рубленой массы из рыбы. Подберите гарниры и соусы для их подачи. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте количество порций супа «окрошка мясная», которые можно приготовить из 3800 г свежих огурцов набор сырья массой брутто для этих порций в мае месяце, если известно, что используют говядину 2 категории выход 1 порции супа - 500 г.
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



и
и

билет № 28

Расскажите технологию приготовления блюд из котлетной массы мяса. Подберите гарниры и соусы для их подачи. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 75 порций блюда «вареники ленивые» по 2 колонке рецептур, которые подают с маслом сливочным.
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда



билет № 29

Расскажите технологию приготовления блюд из субпродуктов. Подберите гарниры и соусы для их подачи. Перечислите требования к их качеству.

Решите производственную ситуацию:

- Рассчитайте количество порций блюда «Творожники пряженные», которые можно приготовить из 6500 г творога и набор сырья массой брутто для этих порций в марте месяце, если известно, что блюдо готовят с использованием яичного порошка.
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



билет № 30

1. Дайте характеристику блюд из творога. Расскажите технологию приготовления горячих блюд из творога. Перечислите требования к их качеству.

2. Решите производственную ситуацию:

- рассчитайте количество порций блюда «Крокеты картофельные», которые можно приготовить из 3000 г шампиньонов и массу брутто сырья для приготовления этих порций с учетом, что блюдо приготавливают в декабре месяце и подают с соусом томатным;
- составьте технологическую схему приготовления блюда;
- предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению блюда.



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

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

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).
- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);
- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;
- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.
- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

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

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

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

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

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.