

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

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)	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)	24
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	40

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, 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				
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Использует различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
-организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Организует упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
Должен знать:				
-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Знает рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Фронтальный опрос	
-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Знает способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Знает правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8		
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>			
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, 	<p>Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4</p>	<p>Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа</p>	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное 	<p>Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8</p>	Фронтальный опрос	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>			
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; 	<p>Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8</p>	<p>Тестирование Письменный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольная работа Фронтальный опрос</p>	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 			

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 № 2

Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей»

Изучите технологию приготовления полуфабриката. Напишите организацию рабочих мест и подберите инвентарь и оборудование для приготовления п/ф.

Полуфабрикат для блюда «Цветки кабачков, фаршированные сыром и зеленью»

Цветы кабачков и тыквы очень ценят в странах Средиземноморья и Латинской Америки. Стебли используют как «ручку» и едят руками, подают его с легким томатным соусом.

У цветков удаляют пестики, а стебли оставляют. Чеснок растирают с солью, перекладывают в миску и перемешивают с сыром «Риккота» и тертым «Пармезаном», нарубленной зеленью петрушки, базилика и тимьяна, молотым черным перцем. Осторожно раскрывают лепестки каждого цветка и начиняют 1 столовой ложкой смеси. Перекручивают кончики лепестков и опускают в слегка взбитые яйца, затем панируют в пшеничной муке и направляют на тепловую обработку – жарка во фритюре.

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Приготовление полуфабрикатов из овощей»

Изучите технологию приготовления полуфабриката. Составьте технологическую схему.

1. Полуфабрикат для блюда «Молодой картофель, фаршированный беконом и сыром»
Мелкий картофель промывают и нарезают пополам. Вынимают середину из каждой половины, оставив толщину стенок 6мм. Отдельно взбивают растопленное сливочное масло с дижонской горчицей. Картофельные «чашечки» обваливают в горчичной смеси и выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, разрезанной стороной вниз.

И запекают в течение 20-30 минут при температуре 180 С. Затем посыпают крупной солью. В результате получают п/ф высокой степени готовности, который можно хранить в охлажденном виде до момента фарширования. Готовые чашечки наполняют тертым сыром «Чеддер», сверху посыпают обжаренными и раскрошенными кусочками бекона. Затем направляют на тепловую обработку – запекание.

Тестирование по теме «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»

Прочитайте тесты и выберите только один правильный ответ.

1.Чешую не удаляют при разделке рыбы на...

1. непластованную;
2. филе с кожей без реберных костей;
3. **филе без кожи и реберных костей;**
4. филе с кожей и реберными костями.

2.Из рыбной котлетной массы приготавливают такие полуфабрикаты, как...

1. люля-кебаб, котлеты, бифштекс;
2. **тельное, хлебцы, рулет;**
3. биточки, бифштекс, тефтели;
4. хлебцы, тельное, зразы донские.

3.В виде «полумесяца» формируют полуфабрикат для блюда ...

1. «рыба гриль»;
2. **«тельное»;**
3. «судак жареный с зеленым маслом»;
4. «рыба орли».

4.Перед приготовлением блюд улитки ...

1. Бланшируют 3-5 минут;
2. замачивают в подкисленной уксусом воде;
3. **выдерживают в течение суток;**
4. замораживают в течение 1 часа.

5.В процессе очистки кальмаров обязательно удаляют хитиновую пластинку, которую называют...

1. Мускул;
2. Корайль;
3. Томалли;
4. **Стержень.**

6.Чтобы удалить вену у креветки, делают...

1. Надрез поперек шейки и вытягивают её;
2. **Неглубокий разрез вдоль спины без панциря и вытягивают ее кончиком ножа;**
3. Разрезы с двух сторон креветки и вынимают её;
4. Горизонтальный разрез внутри креветки.

7.Укажите, с какой целью подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

1. для уменьшения потерь питательных веществ;
2. чтобы подсолить рыбу;
3. для ускорения процесса оттаивания;
4. чтобы рыба не портилась.

8.Укажите соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде:

1. 1:2;
2. 1:10;
3. 1:1;

4. 2:1.

9.В процессе приготовления п/ф для блюда «Морские гребешки под маринадом» маринованные гребешки панируют в....

1. **в семенах кунжута**
2. в муке
3. в льезоне
4. в белой панировке

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Найдите при помощи интернет-ресурсов фото фаршированных кальмаров и распишите алгоритм приготовления полуфабриката.

Полуфабрикат для блюда «Лежебоки» из кальмаров с шампиньонами

Кальмары очищают промывают и затем варят в кипящей воде 3 минуты. Выкладывают на бумажные салфетки и охлаждают.

Для приготовления начинки репчатый лук и шампиньоны очищают и мелко нарезают. Затем отдельно друг от друга слегка обжаривают на растительном масле и перемешивают. В начинку добавляют тертый сыр, рубленую зелень петрушки и майонез. Все хорошо перемешивают.

Тушки кальмаров наполняют начинкой и края скрепляют деревянной шпажкой. Выкладывают в смазанную растительным маслом форму. Сверху поливают смесью воды с майонезом. Используют для запекания.

Тестирование по теме «Обработка мяса»

ВАРИАНТ 1

1. Медленное оттаивание мяса – это:
 - а) оттаивание при температуре воздуха от 0 до 8°C в течение 3-5 суток
 - б) оттаивание при температуре воздуха от 22 до 25°C в течение 12-24 ч
 - в) оттаивание в ванне с водой комнатной температуры
 - г) оттаивание под проточной водой
2. Обвалка мяса – это:
 - а) удаление с поверхности мяса загрязнений и микроорганизмов
 - б) удаление сухожилий, пленок, хрящей
 - в) отделение мякоти от костей
 - г) удаление поверхностных пленок и придание полуфабрикатам определенной формы
3. Переднюю четвертину говядины отрубают от задней четвертины путем:
 - а) деления между последним шейным и 1-м спинным позвонком
 - б) деления между 13-м и 14-м позвонками
 - в) деления между поясничным и 1-м крестцовым позвонками
 - г) деления по контуру лопаточной части
4. К тазобедренной части говядины относятся:
 - а) тонкий край, покромка, пашина, части задней ноги
 - б) шея, лопатка, грудинка, толстый край, покромка
 - в) вырезка, шея, наружная часть задней ноги
 - г) верхняя, боковая, наружная, внутренняя части задней ноги
5. При приготовлении котлетной массы используют:

- а) вырезку, лопатку, грудинку
 - б) толстый край, тонкий край, покровку
 - в) шейную часть, пашины, покровку и обрезки мяса
 - г) части задней ноги
6. В результате кулинарной обработки полутуши свинины получают:
- а) лопаточную и шейную части, грудинку и тазобедренную часть
 - б) части задней ноги, корейку, покровку, шею, вырезку
 - в) лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть
 - г) вырезку, толстый и тонкий края, части задней ноги, лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покровку, шею, пашины

ВАРИАНТ 2

1. Быстрое оттаивание мяса – это:
 - а) оттаивание при температуре воздуха от 0 до 8°C в течение 3-5 суток
 - б) оттаивание при температуре воздуха от 22 до 25°C в течение 12-24 ч
 - в) оттаивание в ванне с водой комнатной температуры
 - г) оттаивание под проточной водой
2. Зачистка – это:
 - а) удаление с поверхности мяса загрязнений и микроорганизмов
 - б) удаление сухожилий, пленок, хрящей
 - в) отделение мякоти от костей
 - г) удаление поверхностных пленок и придание полуфабрикатам определенной формы
3. Переднюю ногу отрубают путем:
 - а) деления между последним шейным и 1-м спинным позвонком
 - б) деления между 13-м и 14-м позвонками
 - в) деления по контуру лопаточной части
 - г) деления между поясничным и 1-м крестцовым позвонками
4. К задней четвертине говядины относятся:
 - а) тонкий край, покровка, пашина, части задней ноги
 - б) шея, лопатка, грудинка, толстый край, покровка
 - в) вырезка, шея, наружная часть задней ноги
 - г) верхняя, боковая, наружная, внутренняя части задней ноги
5. Для варки используют:
 - а) части мяса, содержащие мало соединительной ткани
 - б) толстый и тонкий края
 - в) лопатку, грудинку, покровку
 - г) части задней ноги
6. В результате кулинарной обработки полутуши баранины получают:
 - а) лопаточную и шейную части, грудинку и тазобедренную часть
 - б) лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть
 - в) части задней ноги, корейку, покровку, шею, вырезку
 - г) вырезку, толстый и тонкий края, части задней ноги, лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покровку, шею, пашины

Самостоятельная аудиторная работа по теме «Приготовление полуфабрикатов из мяса»

1. Изучите классификацию полуфабрикатов из мяса.
2. Из сборника рецептов сделайте выборку по каждой группе полуфабрикатов, например:

мелкокусковые полуфабрикаты – гуляш, поджарка, азу, шашлык, плов и т.д.

Полуфабрикаты из мяса

Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины (козлятины), телятины, свинины и их кулинарное использование осуществляют в соответствии с ОСТ 49208-84. Предприятия обретенного питания, входящие в объединения приготовления мясных полуфабрикатов, могут производить продукцию по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Мясные полуфабрикаты вырабатывают из говядины, баранины (козлятины), телятины (молочной), свинины и других видов мяса. Используемое сырье по качеству должно отвечать требованиям нормативной документации (ГОСТ, ТУ, стандарты отрасли и др.) и иметь сертификат. Мясные полуфабрикаты подразделяются на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

Крупнокусковые полуфабрикаты – мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части туши, полутуши, четвертины в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных соединительнотканых пленок, с оставленной межмышечной соединительной и жировой тканью. Поверхность ровная, незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, края ровные, без глубоких порезов мышечной ткани (не более 10 мм). Тонкая поверхностная пленка оставлена, слой подкожного жира толщиной не более 10 мм. У полуфабрикатов из свинины шкура удалена. У полуфабрикатов из баранины поверхность с внешней стороны покрыта тонкой пленкой и слоем жировой ткани.

Порционные полуфабрикаты – куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные поперек мышечных волокон. Поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани с межмышечной соединительной и жировой тканью. На полуфабрикатах из тазобедренной части говядины тонкая поверхностная пленка поверхностный жир могут быть оставлены. У полуфабрикатов из свинины слой подкожного жира не более 10 мм. Отклонение от установленной массы допускается в пределах $\pm 3\%$.

Мелкокусковые полуфабрикаты – кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мякоти, поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани, хрящей и раздробленных косточек. На полуфабрикатах из тазобедренной части тонкая поверхностная пленка и поверхностная жировая ткань может не удаляться.

Сырьем для производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов являются: говядина I и II категорий в охлажденном и замороженном состоянии; свинина I, II, III и IV категорий упитанности в охлажденном и замороженном состоянии; баранина (козлятина) I и II категорий упитанности в охлажденном и замороженном состоянии.

Рубленые полуфабрикаты – изделия из измельченного котлетного мяса и других компонентов, предусмотренных рецептурой. Котлетное мясо – куски мясной мякоти различной величины и массы с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезь, полученная при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов; мякоть шейной части и пашины (говядина и баранина), межреберное мясо и покровка от туш I категории (говядина); мясо с нижней половины ребер (с первого по четвертое), с межсосковой и паховой частей (свинина). Допускается содержание (% не более): соединительной ткани для говядины и баранины – 10, свинины – 5; жировой ткани для говядины и баранины – 10, свинины – 30. Поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, сухожилия, кости, хрящи и грубая соединительная ткань удалены.

Письменный опрос по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»

Части туши говядины	Полуфабрикаты из говядины													
	крупнокусковые					порционные							мелкокусковые	
	Ростбиф	Мясо тушеное	Мясо шпигованное	Мясо отварное для холодных и вторых блюд	Мясо отварное для первых блюд	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Бефстроганов	Азу
Вырезка Толстый край Тонкий край Верхний кусок Внутренний кусок Боковой кусок Наружный кусок Лопаточная часть Грудинка Покромка I категории Шейная часть Пашина Покромка 2 категории														

Контрольная работа по теме «Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы»

ВАРИАНТ 1

Задача 1. Рассчитать массу брутто языков говяжьих охлажденных, если на раздачу поступило 30 порций языка отварного выходом 1 порции 100 г.

Решение:

1) По таблице № 11 находим массу брутто языков говяжьих охлажденных на 1 порцию, если выход 1 готовой порции 100 г – 159 г.

2) Тогда определим массу брутто на 30 порций в отварном виде:

$$159 \text{ г} \cdot 30 \text{ порций} = 4770 \text{ г}$$

Ответ: Масса брутто языков говяжьих охлажденных – 4770 г.

Задача 2. В горячий цех поступило 30 кг филе без кожи и костей, полученных при обработке минтая неразделанного. Рассчитать массу брутто минтая и количество отходов.

Решение:

1) По таблице № 21 находим, что % отходов при обработке минтая неразделанного составляет 54%.

2) Определяем массу брутто:

$$30000 \text{ г} - 46\% \quad \left| \quad \nu = \frac{30000 \cdot 100}{46} = 65217 \text{ г}$$

$$x - 100\% \quad |$$

3) Определяем количество отходов:

$$65217 - 30000 = 35217 \text{ г.}$$

Ответ: Масса брутто – 65217 г, отходы – 35217 г.

ВАРИАНТ 2

Задача 1. На производство поступила свинина обрезная в количестве 102 кг. Рассчитать количество порций эскалопа, который приготовили с учетом кулинарного использования частей (по 1 колонке Сборника рецептов).

Решение:

1) Определяем % содержания частей мякоти у свинины обрезной, используемой для приготовления полуфабриката «эскалоп» по таблице № 29:

Вырезка	– 0,8%
Корейка	– 10,2%
	11,0%

2) Находим количество мяса массой нетто для приготовления эскалопа от нашего объема туши:

$$\begin{array}{l} 102 \text{ кг} - 100\% \\ x - 11\% \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{102 \cdot 11}{100} = 11220 \text{ г} \right.$$

3) По таблице № 8 рассчитываем количество порций эскалопа, если выход готовой порции 100 г (по рецептуре № 379/Г).

На 100 г готового эскалопа – масса нетто 147 г

$$11220 : 147 = 76 \text{ порций}$$

Ответ: Из 102 кг обрезной свинины можно приготовить 76 порций эскалопа.

Задача 2. На комбинат питания поступило 280 кг бройлеров цыплят 1 категории полупотрошенных. Рассчитать массу тушек цыплят, подготовленных к тепловой обработке, и количество технических отходов.

Решение:

1) По таблице № 13 находим, что % выхода тушек, подготовленных к тепловой обработке, составляет 73,9%, а % технических отходов – 10,1%.

2) Определяем массу тушек, подготовленных к тепловой обработке:

$$\begin{array}{l} 280 \text{ кг} - 100\% \\ x - 73,9\% \end{array} \quad \left| \quad x = 206,9 \text{ кг} \right.$$

3) Определяем количество технических отходов:

$$\begin{array}{l} 280 \text{ кг} - 100\% \\ x - 10,1\% \end{array} \quad \left| \quad x = 28,28 \text{ кг} \right.$$

Ответ: Масса тушек цыплят, подготовленных к тепловой обработке, – 206,9 кг; масса технических потерь – 28,28 кг.

Фронтальный опрос по теме «Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы»

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говядины.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые панируются.
3. Перечислить виды заправки птицы и дичи.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используются яйца (сырые и вареные).
5. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые только из говяжьей вырезки.
6. Перечислить состав котлетного мяса баранины.
7. Перечислить части туши говядины, используемые для жарки.
8. Перечислить части туши баранины, пригодные для приготовления шашлыка по-карски.
9. Назвать сырье, в ходе обработки которого удаляют биссус.
10. Перечислить полуфабрикаты из рыбы для жарки.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение МДК.01.02, – 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 экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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 экзамена состоит из тестированных заданий с четырьмя вариантами ответов, один из которых правильный.

Возможно проведение промежуточной аттестации в дистанционном формате.

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

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

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

3. Можно использовать: шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

5. Порядок проведения дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий:

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

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

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на дифзачет в группе созданной в вацапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и тд.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с тестами. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты читают тесты, выбирают ответы и пишут их в виде цифры в таблицу напротив каждого номера теста. По окончании тестирования (через 30 минут) студент высылает фото с заполненной таблицей с ответами. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

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

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь:		
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	вопросы 1-24
-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Использует различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	вопросы 1-24
-организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Организует упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	вопросы 1-24
Должен знать:		
-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Знает рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	вопросы 1-24
-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	Знает способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	вопросы 1-24
-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Знает правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	вопросы 1-24
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	вопросы 1-24
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	вопросы 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	вопросы 1-24
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	вопросы 1-24
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	вопросы 1-24
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	вопросы 1-24
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	вопросы 1-24
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	вопросы 1-24
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	вопросы 1-24
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы,	вопросы 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<p>нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой 	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	вопросы 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного 	вопросы 1-24

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

2.1 Дифференцированный зачет

Вопросы к диффзачету по МДК 01.02.

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говядины.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые панируются.
3. Перечислить виды заправки птицы и дичи.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используются яйца (сырые и вареные)
5. Назвать сырье, в ходе обработки которого используют бланширование.
6. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты.
7. Перечислить полуфабрикаты, которые готовятся только из рыбы.
8. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых применяется маринование.
9. Перечислить состав котлетного мяса говядины.
10. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из филе птицы.
11. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из котлетной массы мяса.
12. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используется лимонная кислота.
13. Перечислить части туши говядины, пригодные для приготовления ромштекса.
14. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых применяется отбивание.
15. Перечислить полуфабрикаты, в составе которых есть косточки.
16. Перечислить полуфабрикаты, предназначенные для жарки.
17. Перечислить рубленые полуфабрикаты из рыбы.
18. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говяжьей вырезки.
19. Перечислить полуфабрикаты, внутри которых находится начинка.
20. Перечислить части задней четвертины говядины.

Дифференцированный зачет по МДК.01.02.
«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет №1,5,9,13,17,21

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. студента _____

Теоретический блок

Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующей строке с номером задания.

Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говядины.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые панируются.
3. Перечислить виды заправки птицы и дичи.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используются яйца (сырые и вареные).
5. Назвать сырье, в ходе обработки которого используют бланширование.

1. Эскалоп	9. Азу	17. Кругляши
2. Бифштекс	10. Поджарка	18. Кордон блё
3. Котлеты по-киевски	11. Рагу	19. Поросенок молочный
4. Зразы отбивные	12. Ромштекс	20. Грудинка
5. Кармашек	13. Рыба в тесте	21. Пашина
6. Рубцы (желудки)	14. Муфточка	22. Толстый край
7. Клювом	15. Грибочки калевальские	23. Инвольтини
8. Тефтели	16. Рулет с луком и яйцом	24. Котлеты полтавские

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	
4	
5	

Практический блок

Предложите организацию рабочих мест для приготовления полуфабриката « Кролик запеченный»

П/ф для блюда « Кролик запеченный»

Заднюю ногу кролика моют, обсушивают и отделяют внутреннюю кость. Полученное отверстие наполняют фаршем и закалывают зубочисткой. Из лимона выжимают сок, а мякоть мелко нарезают. Поверхность фаршированной ноги сбрызгивают лимонным соком и смазывают смесью из паприки и оливкового масла. Затем завертывают в фольгу.

Для приготовления фарша: шпик нарезают кубиками и вытапливают. Репчатый лук нарезают и обжаривают на растопленном шпике. Белый хлеб подсушивают, нарезают кубиками и смешивают с подготовленным луком. Затем добавляют рубленый миндаль, промытый изюм, нарезанные кубиками очищенные яблоки, рубленые вареные яйца, шалфей, тмин и мякоть лимона. Вводят молоко и все хорошо перемешивают.

П/ф предназначен для запекания.

Дифференцированный зачет по МДК.01.02.

«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет № 2,6,10,14,18,22

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. студента _____

Теоретический блок

Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующую строку с номером задания.

Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.

1. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты.
2. Перечислить полуфабрикаты, которые готовятся только из рыбы.
3. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых применяется маринование.
4. Перечислить состав котлетного мяса говядины.
5. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из филе птицы.

1. Эскалоп	9. Азу	17. Кругляши
2. Тельное	10. Поджарка	18. Зразы «донские»
3. Котлеты по-киевски	11. Рагу	19. Бефстроганов
4. Шницель	12. Ромштекс	20. Грудинка
5. Шея	13. Рыба в тесте жареная	21. Пашина
6. Филе с кожей без костей	14. Кордон блё	22. Толстый край
7. Клювом	15. Грибочки калевальские	23. Покромка
8. Шашлык	16. Рулет	24. Люля-кебаб

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	
4	
5	

Практический блок

Предложите организацию рабочих мест для приготовления полуфабриката «Фаршированные свиные отбивные»

П\ф для блюда «Фаршированные свиные отбивные»

Из свиной корейки нарезают котлеты с косточкой (2,5-4 см толщиной). Затем делают разрез в середине отбивной параллельно разделочной доске, разрез должен доходить почти до кости. В полученное отверстие закладывают начинку и закалывают зубочистками. Поверхность солью и молотым черным перцем. Полуфабрикат предназначен для жарки на сковороде. *Для приготовления начинки:* рубленый репчатый лук и мелкорубленый чеснок пассеруют на сливочном масле в течение 5 минут до мягкости лука. Затем их перекладывают в миску и добавляют мелкорубленые сушеные груши или курагу или чернослив без косточек, рубленую зелень базилика, раскрошенный белый хлеб и жирные сливки. Все перемешивают.

Дифференцированный зачет по МДК.01.02.
«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет №3,7,11,15,19,23

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. студента _____

Теоретический блок

Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующую строку с номером задания.

Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.

1. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из котлетной массы мяса.
2. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых используется лимонная кислота.
3. Перечислить части туши говядины, пригодные для приготовления ромштекса.
4. Перечислить полуфабрикаты, при приготовлении которых применяется отбивание.
5. Перечислить полуфабрикаты, в составе которых есть косточки.

1.Эскалоп	9. Азу	17. Кругляши
2.Люля-кебаб	10. Брачьоле	18. Зразы «донские»
3.Котлеты по-киевски	11. Рагу	19. Бефстроганов
4.Шницель	12. Котлеты полтавские	20. Грудинка
5. Курица запеченная в горчице	13. Рыба в тесте жареная	21. Пашина
6.Зразы рубленые	14. Тонкий край	22. Толстый край
7.Верхний кусок тазобедренной части	15. Грибочки калевальские	23. Покромка
8. Сальтимбока	16. Рулет	24. Биточки

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	
4	
5	

Практический блок

Предложите организацию рабочих мест для приготовления полуфабриката «Курица жареная с овощами»

П/ф для блюда «Курица жареная с овощами»

Тушку курицы весом 1,8 кг промывают и обсушивают. Затем натирают со всех сторон (щедро) солью (внутри тоже). На противень с высокими бортиками выкладывают подготовленные овощи: картофель, разрезанный на 4 части (дольки); морковь, разрезанная на 4 части в длину; лук репчатый разрезанный на 4 дольки; стебли сельдерея, нарезанные на кусочки длиной 2,5 см. Все овощи перемешивают с растопленным сливочным маслом, с сухим тимьяном, солью и молотым черным перцем. Овощи разравнивают и выкладывают подготовленную тушку курицы. Направляют на тепловую обработку – жарка в жарочном шкафу.

Дифференцированный зачет по МДК.01.02.
«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Билет № 4,8,12,16,20,24

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. студента _____

Теоретический блок

Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в соответствующую строку с номером задания.

Если правильных ответов несколько, то укажите их через запятую.

1. Перечислить полуфабрикаты, предназначенные для жарки.
2. Перечислить рубленые полуфабрикаты из рыбы.
3. Перечислить полуфабрикаты, приготавливаемые из говяжьей вырезки.
4. Перечислить полуфабрикаты, внутри которых находится начинка.
5. Перечислить части задней четвертины говядины.

1. Гуляш	9. Азу	17. Сальтимбocca
2. Тельное	10. Поджарка	18. Зазы «донские»
3. Котлеты по-киевски	11. Инвольтини	19. Бефстроганов
4. Шницель	12. Котлеты полтавские	20. Грудинка
5. Ростбиф	13. Рыба в тесте жареная	21. Пашина
6. Рулет	14. Тонкий край	22. Толстый край
7. верхний кусок тазобедренной части	15. Грибочки калевальские	23. Покромка
8. Шашлык	16. Лангет	24. Биточки

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	
2	
3	
4	
5	

Практический блок

Предложите организацию рабочих мест для приготовления полуфабриката «Карп в кисло-сладком соусе»

Полуфабрикат для блюда «Карп в кисло-сладком соусе»

Рыбу очищают, потрошат, при этом оставляют голову, хвост и плавники. Затем промывают и обсушивают. С каждой стороны делают несколько глубоких диагональных надрезов. Затем рыбу выкладывают на сковороду предварительно накрытую пергаментом. Сверху поливают сухим вином, затем натереть солью. Отдельно в емкости взбивают яйца с картофельным крахмалом. Этой смесью тщательно обмазывают рыбу со всех сторон. Репчатый лук, чеснок и корень имбиря очищают и крупно нарезают. Затем овощи выкладывают в брюшную полость рыбы. Полуфабрикат предназначен для запекания.

2.2 Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам дифференцированного зачета производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

За каждый правильный ответ 1 балл. Максимальное количество баллов – от 20 до 31 баллов.

Оценка деятельности студентов

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <u>30</u>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	Вербальный аналог
90% - 100%	20 – 31	5	Отлично
80% - 89%	16 – 25	4	Хорошо
70% - 79%	10 – 18	3	Удовлетворительно
Менее 70%	Менее 10 - 12	2	не удовлетворительно

К комплекту билетов прилагаются эталоны ответов.

Билет №1,5,9,13,17,21

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	2, 4, 8, 9, 10,12, 16, 23,24
2	3, 8, 12, 13,15, 16,18, 23, 24
3	5, 7, 14
4	3, 4, 12, 13, 15, 16, 18, 23
5	6, 19

Билет №2,6,10,14,18,22

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	8, 9, 10, 11, 13, 19
2	2,6, 13, 15, 17, 18
3	8, 13, 24
4	5, 21, 23
5	3, 14

Билет №3,7,11,15,19,23

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	2, 4, 6,12, 16, 24
2	2, 13,
3	7, 14, 22
4	1, 3, 8,10, 19
5	3, 5, 11, 17

Билет №4,8,12,16,20,24

№ вопроса	№ выбранных ответов
1	2, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 13,15, 16, 18, 19, 24
2	2, 4, 6, 24
3	5, 8, 16,19,
4	2, 3, 6, 11, 15, 17, 18
5	7, 14, 21

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.