

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

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

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)	31
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	47

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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				
-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2
-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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2
-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2
Должен знать:				
-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
			Решение задач	
-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	Владеет знаниями об актуальных направлениях в приготовлении холодной кулинарной продукции;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2
-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2
-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Раздел 2 Тема 2.1	Тестирование Письменный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	
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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	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 деятельность 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
			Фронтальный опрос Решение задач	
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	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2
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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	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	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, 	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4 Тема 2.5	Тестирование Письменный опрос Устный опрос Аудиторная самостоятельная работа Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий				

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым 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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; 			

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 			
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и	Раздел 2 Тема 2.1	Тестирование Письменный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их 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, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для</p>	<p>Тема 2.2.</p> <p>Тема 2.3.</p> <p>Тема 2.4</p> <p>Тема 2.5</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Аудиторная самостоятельная работа</p> <p>Контрольный диктант</p> <p>Фронтальный опрос</p> <p>Решение задач</p>	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	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 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Фронтальный опрос по теме «Приготовление бутербродов, холодных закусок»

1. Назовите виды основ для канапе. Каким образом приготавливают основу для канапе?
2. Предложите варианты канапе из ржаного хлеба.
3. Опишите порядок оформления канапе.
4. Перечислите отличительные особенности бутербродов «Смёрреброль».
5. Сравните тарталетки и волованы.
6. Опишите технологию приготовления легкой закуски «кулечки из лаваша с сыром и виноградом».
7. Опишите порядок расположения сыров на сырной тарелке.
8. Расскажите технологию приготовления закуски из творога и авокадо.
9. Расскажите технологию приготовления закуски «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек.
10. Перечислите отличительные особенности закуски «tapas».

Комплект заданий для тестирования по теме «Канапе и закуски из хлеба и теста»

1. Ломоть ржаного хлеба, смазанный тонким слоем сливочного масла, является основой...
 1. Омоньеров;
 2. Тарталеток;
 3. Смёрребролей;
 4. Сэндвичей.
2. Батон без корок, нарезанный тонкими кусочками сбрызгивают оливковым маслом и подсушивают в жарочном шкафу для...
 1. Сэндвичей;
 2. Смерребролей;
 3. Канапе;
 4. Омоньеров.
3. Мякоть одной из половинок багета смазывают смесью из майонеза и горчицы для приготовления...

1. **Клубного сэндвича;**
 2. Западного сэндвича;
 3. Сэндвича с семгой и розовым соусом;
 4. Итальянского сэндвича.
4. Французские закуски из фаршированных блинчиков называются...
1. Волованы;
 2. Тарталетки;
 3. **Омоньеры;**
 4. Смерреброли.
5. Закуски из теста, означающие «кожаные мешочки для ношения денег» называют...
1. Смерреброли;
 2. Тапас;
 3. Фингер фуд;
 4. **Омоньеры.**
6. Волованы для приготовления закусок готовят из ...
1. Бисквитного теста;
 2. **Слоеного теста;**
 3. Песочного теста;
 4. Заварного теста.

Комплект заданий для тестирования по теме «Сложные салаты»

1. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...
 1. с оливковым маслом и посыпают солью;
 2. с оливковым маслом и тертым сыром;
 3. **с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;**
 4. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.
2. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...
 1. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
 2. **Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы, помидоры;**
 3. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
 4. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.
3. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...
 1. из креветок с персиками;
 2. **из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;**
 3. макаронный с курицей и виноградом;
 4. с шариками из брынзы.
4. При использовании в салатах листовых овощей, таких как шпинат и салат, лучше их...
 1. Нарезать соломкой;
 2. Подморозить и крошить;
 3. **Нарвать руками на кусочки;**
 4. Использовать в целом виде.
5. Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 5 минут для стекания сока при приготовлении салата...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

6. Для теплого овощного салата с кедровыми орешками используют такие овощи, как...

1. Шампиньоны, репчатый лук, баклажаны;
2. Сельдерей, сладкий перец, баклажаны;
3. Морковь, сельдерей, сладкий перец;
4. Цуккини, шампиньоны, репчатый лук.

Устный опрос по теме «Закуски, салаты»

1. Дайте кулинарную характеристику сыров (брынза, рокфор, моцарелла).
2. Назовите способы фарширования яиц.
3. Расскажите порядок приготовления салатов (греческий, цезарь, тоболе).
4. Сравните способы выкладывания салатов на сервировочную тарелку.
5. Дайте рекомендации по приготовлению закусок из фаршированных овощей.

Комплект технологических задач для аудиторной самостоятельной работы по теме «Салаты и винегреты»

Задача №1

Рассчитать массу брутто моркови, которую использовали для приготовления 135 порций салата «Винегрет овощной» в марте месяце. Выход 1 порции 100 г

РЕШЕНИЕ:

- 1) Рассчитываем общий выход винегрета по рецептуре № 60:

$$100 \text{ г} \cdot 135 \text{ порций} = 13500 \text{ г}$$

- 2) По рецептуре № 60 рассчитываем массу вареной очищенной моркови:

$$\begin{array}{l|l} 100 \text{ г} - 1000 \text{ г} & \\ x - 13500 \text{ г} & \end{array} \quad x = \frac{100 \cdot 13500}{1000} = 1350 \text{ г}$$

- 3) Рассчитываем массу брутто моркови с учетом отходов в марте (25%) и потерь при тепловой обработке 0,5%:

$$\begin{array}{l|l} 1350 \text{ г} - 74,5\% & \\ x - 100\% & \end{array} \quad x = \frac{1350 \cdot 100}{74,5} = 1812 \text{ г}$$

Ответ: Для приготовления винегрета было использовано 1812 г моркови массой брутто

Задача № 2.

Рассчитать массу брутто картофеля в ноябре, который использовали для приготовления 90 порций салата «Столичный» (по 1 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

По рецептуре № 54/І для 1 порции салата требуется 20 г картофеля отварного очищенного.

- 1) Рассчитываем массу брутто картофеля в ноябре с учетом отходов 30 % и потерь при тепловой обработке 3%:

$$20 \text{ г} - (100-33)\% \quad | \quad \frac{20 \cdot 100}{67} = 30 -$$

$$x \text{ г} - 100\% \quad |$$

2) Рассчитываем брутто картофеля для 90 порций салата:

$$30 \text{ г} \cdot 90 \text{ п} = 2700 \text{ г}$$

Ответ: Для приготовления 90 порций салата «Столичный» использовали 2700 г картофеля массой брутто.

Задача № 3. 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:

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

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

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

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

Задача № 4. 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.

Задача № 5. Рассчитать количество уксуса 9% для приготовления 170 порций блюда «Икра кабачковая» (по 2 колонке Сборника рецептов). Выход 1 порции 75 г.

РЕШЕНИЕ:

1) Рассчитаем количество «Икры кабачковой» для 50 порций.

$$75 \text{ г} \cdot 170 \text{ п} = 12750 \text{ г.}$$

2) Согласно рецептуре № 74 для приготовления 1000 г икры требуется 30 г уксуса 3%.

$$\begin{array}{l|l} 1000 - 30 & \\ 12750 - x & x = 382,5 \approx 383 \text{ г} \end{array}$$

По таблице № 26 заменяем 3% уксус на 9% с учетом эквивалентной массы.

$$\begin{array}{l|l} 1000 \text{ г} - 330 \text{ мл} & \\ 383 - x \text{ г} & x = 126 \text{ (9\% уксуса)} \end{array}$$

Ответ: Для приготовления 170 порций блюда «Икра кабачковая» требуется 126 г уксуса 9 %.

Задача № 6. Рассчитать массу брутто кур потрошенных 1 категории, которых использовали для приготовления 175 порций салата «Столичный» (по 1 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

Рассчитываем массу брутто кур потрошенных I категории для приготовления салата.

Согласно рецептуре № 54 для 1 порции требуется 40 г вареной мякоти птицы.

1) По таблице № 17 для 100 г мякоти без кожи для салата требуется 295 г. Рассчитываем массу брутто кур потрошенных 1 категории для приготовления 40 г вареной мякоти:

$$\begin{array}{l|l} 295 \text{ г} - 100 \text{ г} & \\ x \text{ г} - 40 \text{ г} & x = \frac{295 \cdot 40}{100} = 118 \text{ г} \end{array}$$

2) Рассчитываем массу брутто кур для 175 порций салата:

$$118 \text{ г.} \cdot 175 \text{ п} = 20650 \text{ г.}$$

Ответ: Для приготовления 175 порций салата «Столичный» требуется 20650 г брутто кур потрошенных 1 категории.

Задачи

1. Рассчитать массу брутто овощей в ноябре месяце, необходимых для приготовления салатов (по I колонке), если выход 1 порции салата 150 г:

№ 43 «Салат из шампиньонов» – 40 порций

№ 27 «Салат витаминный» – 25 порций

№ 51 «Салат мясной» – 33 порций

2. Рассчитать количество порций блюда «Винегрет из фруктов и овощей», который можно приготовить из 6,5 кг яблок свежих. Рассчитать набор сырья для приготовления этих порций, если салат готовится в ноябре месяце и выход 1 порции 150 гр.

3. В холодном цехе были приготовлены 30 порций блюда «Икра свекольная» и 45 порций блюда «Икра морковная» в январе месяце. Известно, что выход 1 порции 75 г. Рассчитать массу брутто овощей для их приготовления.

4. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций блюда «Икра баклажанная», если выход 1 порций - 75 г, уксус 3%-ный отсутствует, а есть 9%-ный.

5.Рассчитать набор сырья для приготовления 90 порций блюда «Салат с птицей или дичью» (по 3 колонке сборника рецептов), если используется утка потрошенная I категории.

6.Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 140 порций салата «Мясной» из языка говяжьего охлажденного по 1 колонке сборника, если салат приготавливают в январе

7.В ресторане было приготовлено 70 порций закуски «Ассорти мясное на хлебе». Известно, что для его приготовления использовали язык говяжий охлажденный. Рассчитать сырье для приготовления закуски.

8.Для банкета было приготовлено 70 порций канапе с паштетом из печени. Рассчитать массу брутто сырья для их приготовления, если для приготовления паштета использовали печень свиную охлажденную.

9.Рассчитать количество порций корзиночек с паштетом из печени, которые можно приготовить из 2,5кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать набор сырья для приготовления паштета и соуса для этих порций.

Контрольный диктант по теме «Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы»

№	Вопрос	Ожидаемый ответ
1.	Перечислите холодные блюда и закуски из рыбы.	<ul style="list-style-type: none">- Рыбная гастрономия,- рыбные консервы,- икра,- сельдь,- натуральная с картофелем и маслом,- сельдь с гарниром,- сельдь рубленая с гарниром,- рыба отварная с гарниром и хреном,- рыба под майонезом,- рыба заливная,- судак заливной (целый),- рыба фаршированная,- рыба в маринаде (белом, красном).
2.	Назовите способы приготовления блюда "заливное" и дайте их характеристику.	<ul style="list-style-type: none">- На противне, когда украшение кладут на куски рыбы и заливаются желе;- в многопорционной форме, когда сначала приготавливают "рубашку" из желе;- в порционной формочке, когда украшения кладутся на слой желе красивой стороной вниз.
3.	Назовите продукты, входящие в состав блюда "галантин из курицы".	<ul style="list-style-type: none">- Курица,- телятина или нежирная свинина,- соль,- перец,- тертый мускатный орех,- фисташки,- шпик,

		- вареный язык.
4.	Как подготавливают и подают рыбу горячего копчения?	Зачищают от кожи, костей, а осетровые еще и от хрящей, затем порционируют, держа под прямым углом. Гарнируют листьями салата, свежими огурцами и помидорами, со сложным гарниром, отдельно подают соус хрен с уксусом или соус майонез.
5.	Как подготавливают поросенка к варке для блюда "поросенок заливной"?	Молодого поросенка отпаривают, удаляют шерсть, обсушивают, натирают мукой и ошпаривают; разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности; промывают в холодной воде, укладывают на спинку и большим ножом надрубают вдоль позвоночника. Затем заливают холодной водой на 6-8 часов, меняя ее через два часа, и предварительно каждый раз обмывают поросенка. Перед варкой натирают лимоном и заворачивают в салфетку.
6.	Что такое "фромаж"?	Это закуска "сыр из дичи", паштетообразная масса из мякоти жареной дичи покрытая желе.
7.	Что делают с филе дичи для приготовления блюда паштет из дичи?	Филе нарезают брусочками, заворачивают в ломтики шпика и маринуют в мадере.
8.	Каковы правила варки галантина из курицы?	Полуфабрикат заворачивают в салфетку, перевязывают шпагатом. Затем курицу опускают в охлажденный до 60-70°C бульон в течение 60-90 мин при слабом кипении.
9.	Сколько времени варят студень мясной?	5-6 часов.

Комплект заданий для тестирования по теме «Мясные паштеты»

- Запекают паштеты до тех пор, пока из них после прокола шампура не потечет прозрачный сок или пока температура внутри паштета не достигнет...
 - 85 С;
 - 68 С;
 - 75 С;
 - 71 С;**
- Дно и стенки формы выстилают ломтиками бекона в процессе приготовления паштета...
 - Из печени говяжьей;
 - По-домашнему;**
 - Деликатесный;
 - Из куриной печени.
- Мякоть кролика и телятины, а также куриная печень входят в состав паштета...
 - Из печени говяжьей;
 - По-домашнему;
 - Деликатесный;**
 - Из куриной печени.
- В процессе приготовления холодного блюда «Паштет из куриной печени» используют такой технологический прием, как...
 - Бланширование;
 - Фламбирование;**
 - Глазирование;
 - Грилирование.
- Пате – это...

1. Закуска из рыбы в тесте;
 2. Рулет мясной под слоем пресного теста
 3. Тесто слоеное, которым закрывают готовый паштет;
 4. **Фарш из молотого мяса, который запекали в тесте.**
6. Знаменитый паштет фуа-гра готовят из...
1. Мяса телятины с трюфелями и беконом;
 2. Молотого мяса с куриной печенью;
 3. **Ожиревшей печени гусей и уток;**
 4. Мякоти кролика, телятины и куриной печени.
7. Предварительно подожженным коньяком заливают приготовленную мясную массу в процессе приготовления паштета...
1. Из печени говяжьей;
 2. **По-домашнему;**
 3. Деликатесный;
 4. Из куриной печени.
8. Обжаренную куриную печень поливают коньяком и поджигают в процессе приготовления паштета...
1. Из печени говяжьей;
 2. По-домашнему;
 3. Деликатесный;
 4. **Из куриной печени.**
9. В конце приготовления паштета из куриной печени во взбиваемую массу добавляют ...
1. Мелко нарезанные каперсы;
 2. Крупно нарубленные грецкие орехи;
 3. **Кусочки холодного масла по одному;**
 4. Вареные рубленые яйца.
10. Очищенные и измельченные фисташки добавляют в конце приготовления паштета...
1. По-домашнему;
 2. **Деликатесный;**
 3. Из куриной печени;
 4. Из печени говяжьей.
11. При приготовлении паштета из куриной печени используют ...
1. Мелко натертую тыкву;
 2. Крупно нарубленный зеленый лук;
 3. **Натертое сладкое яблоко;**
 4. Измельченные фисташки.

Комплект заданий для тестирования по теме «Холодные сложные блюда из рыбы»

1. В процессе приготовления рыбного карпаччо используют такие способы кулинарной обработки, как...
1. Разрыхление;
 2. **Замораживание;**
 3. Бланширование;
 4. Пассерование.
2. Для приготовления муссов и галантинов из рыбы используют такую технологическую операцию, как.....
1. Маринование филе рыбы;
 2. Отбивание филе рыбы;

3. Измельчение филе рыбы;
4. Припускание измельченного филе рыбы.
3. Кальмары, фаршированные муссом из семги подвергают такой тепловой обработке, как....
1. Припускание;
 2. Жарка;
 3. Варка;
 4. Запекание.
4. В процессе приготовления муссов из рыбы, яйца или белки.....
1. Посыпают солью и перцем;
 2. Взбивают;
 3. Проваривают на пару;
 4. Взбалтывают.
5. При формировании галантинов массу выкладывают в виде...
1. прямоугольника;
 2. треугольника;
 3. квадрата;
 4. круга.
6. При приготовлении закуски «Гравлакс» используют алкогольный напиток...
1. Пиво;
 2. Вино;
 3. Текила;
 4. Коньяк.
7. Холодное блюдо «Гефилте фиш» представляет собой....
1. Рыба жареная под маринадом;
 2. Рулет из семги с укропом;
 3. Рыбные шарики с хреном;
 4. Соленый лосось с укропом.
8. Карпаччо из рыбы перед подачей обязательно сбрызгивают...
1. Пивом;
 2. Лимонным соком;
 3. Томатным соком;
 4. Минеральной водой.
9. Для приготовления заливной рыбы в банкетном исполнении сначала....
1. Перемешивают рыбное желе с отварными овощами;
 2. Рыбное желе взбивают и выкладывают на противень;
 3. Наливают слой рыбного желе на противень;
 4. Подготавливают «рубашку» из рыбного желе.
10. Перед подачей порционных заливных из рыбы, формочки опускают в горячую воду, чтобы....
1. Согреть заливное перед подачей;
 2. Переложить заливное на тарелку для подачи;
 3. Проверить качество желе;
 4. Продемонстрировать гостям элементы шоу.
11. В состав закуски «Сельдь рубленая» обязательно входят...
1. Апельсины;
 2. Киви;
 3. Груши;
 4. Яблоки.

12. Для приготовления закуски «Сельдь по-московски с яблоками» используют такое оборудование, как...

1. Слайсер;
2. **Блендер;**
3. Овощерезательная машина;
4. Взбивальная машина.

**Комплект технологических задач для аудиторной самостоятельной работы
«Холодные блюда из рыбы, мяса, птицы»**

ЗАДАЧА №1

Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» (по 1 колонке Сборника рецептур). 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):

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

1.	Морковь	438	1643
2.	Лук репчатый	298	1118
3.	Петрушка	67	251
4.	Томат-пюре	300	1125
5.	Масло растительное	100	375
6.	Уксус 3%	300	1125
7.	Сахар	35	131
8.	Бульон	100	375
9.	Выход	1000	3750

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

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

Задачи

5. Рассчитать набор сырья для приготовления 60 порций (масса 1 порции – 45 грамм) блюда «студень говяжий». Известно, что блюдо готовят в январе месяце.
6. Рассчитать набор сырья массой брутто для приготовления 80 порций гарнира и соуса, который подают к блюду «Филе из кур фаршированное». (Соус №567)
7. Рассчитать массу брутто рыбы: 1) судака неразделанного 2) форели неразделанной для приготовления 70 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур.
8. Рассчитать количество желатина для приготовления 240 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур.
9. Рассчитать количество порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур, если используют: 1) 15кг судака неразделанного 2) 12кг форели неразделанной 3) 9кг горбуши потрошенной с головой.
10. Рассчитать массу брутто соленых: горбуши, кеты, лосося каспийского и омуля для приготовления 15 порций карпаччо из каждого вида рыбы, если для 1 порции требуется

75гр рыбы массой нетто. Рассчитать массу брутто лимонов для их приготовления, если на 1 порцию подают 5 г лимонов очищенных.

11. Рассчитать массу брутто печени охлажденной: 1) говяжьей 2) свиной для приготовления 70 порций паштета из печени по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции паштета – 50 гр.

12. Рассчитать количество порций паштета из печени по первой колонке сборника рецептур (1 порция – 75гр, 50гр, 30гр), если для её приготовления используют: 1) 1,8 кг печени говяжьей мороженой 2) 1,1кг печени говяжьей мороженой.

13. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 115 порций паштета из печени, если: 1) используют печень свиную охлажденную 2) паштет готовят в январе месяце.

14. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 90 порций (масса 1 порции - 100, 125, 150гр) блюда «Холодец по-домашнему», если известно, что холодец готовят в январе месяце.

Фронтальный опрос по теме «Приготовление сложных холодных соусов»

1. Дайте название майонеза, в состав которого входит чеснок.

Ответ: майонез «Айоли»

2. Для соуса «Андалузский» используют помидоры. Расскажите как их подготавливают.

Ответ: Их бланшируют, очищают от кожицы, удаляют семена и нарезают кубиками.

3. Дайте название майонеза, при приготовлении которого добавляют сухую горчицу.

Ответ: майонез «Сабайон»

4. Перечислите продукты, из которых готовят заправку с абрикосами

Ответ: Сок абрикосовый с мякотью, уксус бальзамический, курага, зелень петрушки, зерновая горчица, оливковое масло, соль, сахар, черный перец горошком.

5. Расскажите, как репчатый лук подготавливают для приготовления сальсы.

Ответ: Очищенный репчатый лук мелко нарезают, промывают в холодной воде, обсушивают и заливают соком лимона или лайма (маринуют).

6. Назовите оборудование для приготовления «жареной сальсы с помидорами».

Ответ: сковорода-гриль

7. Опишите технологию приготовления соуса из моркови и имбиря.

Ответ: Выжать сок из очищенной моркови, лука и имбиря. Добавить порошок карри (1 ч.л.), сухой перец чили. Довести до кипения и варить на сильном нагреве до тех пор, пока жидкость не упарится до 1/3 первоначального объема. Чтобы слегка загустить соус, влить медленной непрерывной струей, постоянно помешивая, оливковое масло. Приправить несколькими каплями лимонного сока.

8. Расскажите, как подготавливают семена горчицы для приготовления соуса из манго и семян горчицы.

Ответ: Их обжаривают на сухой сковороде, так чтобы они начали лопаться.

9. Опишите технологию приготовления желе мясного или рыбного.

Ответ: В горячий процеженный концентрированный бульон добавляют замоченный желатин, растворяют его и охлаждают до 60⁰ С. Добавляют соль, лавровый лист, перец горошком и вводят смесь яичных белков с частью бульона и доводят до кипения. Осветляют бульон в течении 15-20 мин. почти без кипения, затем процеживают и охлаждают. Коричневое желе готовят из обжаренных костей для заливания мяса и дичи. Светлое желе готовят для заливания поросят и птицы.

Рыбное желе приготавливают из пищевых отходов. Для аромата в бульон добавляют корни и стебли петрушки, сельдерея, лук и осветляют также как мясное желе.

10. перечислите сырье для приготовления чатни из помидоров.

Ответ: репчатый лук, зеленые яблоки, темный виноград, светлый изюм, яблочный уксус, зерна горчицы и помидора.

Комплект заданий для тестирования по теме «Майонезы»

1. Желтки взбивают блендером до гладкой консистенции с мелко нарубленным чесноком, солью и молотым белым перцем для приготовления соуса...

1. Сабайон;
2. Андалузский;
3. **Айоли;**
4. Ремуляд.

2. Красный перец, нарезанный мелкими кубиками, предварительно обжаривают для приготовления соуса...

1. Сабайон;
2. **Андалузский;**
3. Айоли;
4. Ремуляд.

3. К холодным и горячим супам для вкуса можно добавить соус...

1. Сабайон;
2. Андалузский;
3. **Айоли;**
4. Ремуляд.

4. На плите взбивают желтки с водой в процессе приготовления соуса...

1. **Сабайон;**
2. Андалузский;
3. Айоли;
4. Ремуляд.

5. Для приготовления соуса «ремуляд» в основной майонез добавляют предварительно мелко нарубленные...

1. Маринованные перцы «чили»;
2. **Соленые огурцы или корнишоны;**
3. Свежие огурцы;
4. Лук шалот.

6. В процессе приготовления майонеза растительное масло вводят в смесь...

1. Только в конце взбивания порциями;
2. В самом начале взбивания тонкой струей;
3. **Сначала каплями, затем тонкой струей;**
4. В горячем виде каплями.

Комплект заданий для тестирования по теме «Салатные заправки»

1. При приготовлении уксусной заправки с голубым сыром, его сначала...

1. Замораживают;
2. **Разламывают;**
3. Взбивают;
4. Нагревают.

2. При приготовлении заправки с жареным чесноком, его сначала...

1. Измельчают и жарят на гриле 20 минут;
2. Жарят во фритюре;
3. **Заворачивают в фольгу и пекут 1 час;**
4. Жарят целиком в очищенном виде.

3. При приготовлении заправки с медом и маком, мед предварительно...

1. Замораживают;
 2. Растирают с уксусом;
 3. Перемешивают с горячей водой;
 4. **Растапливают.**
4. Для приготовления заправки «Гуакамоле» чеснок и перцы «чили» сначала...
 1. **Мелко рубят;**
 2. Натирают на мелкой терке;
 3. Запекают в духовке;
 4. Нарезают.
5. Авокадо очищают и нарезают мелкими кубиками для приготовления заправки...
 1. С медом и маком;
 2. **Гуакамолем;**
 3. С жареным чесноком;
 4. С голубым сыром.
6. Подготовленную курагу мелко нарезают для приготовления заправки...
 1. С голубым сыром;
 2. С жареным чесноком;
 3. **С абрикосами;**
 4. С медом и маком.
7. Для приготовления французской заправки обязательно используют лук...
 1. порей;
 2. репчатый;
 3. **шалот;**
 4. зеленый.
8. Если в состав заправки входит мелко нарубленная или пюрированная зелень, то заправка должна затем....
 1. Хорошо нагреться;
 2. Хорошо охладиться;
 3. **Хорошо настояться;**
 4. Хорошо взбиться.
9. Если при приготовлении заправок используют мягкие или крошащиеся сыры, то их сначала...
 1. **Перемешивают с уксусом;**
 2. Нагревают, чтобы расплавить;
 3. Смешивают с сухими ингредиентами;
 4. Замораживают и натирают на терке.
10. Для приготовления заправок используют такие технологические приемы, как...
 1. Растирание в мраморной ступке
 2. **Встряхивание в банке с крышкой;**
 3. Встряхивание в шейкере;
 4. Перемешивание в процессе нагревания.
11. К азиатским листовым овощам и к салатам из баранины и свинины очень хорошо подходит заправка....
 1. С голубым сыром;
 2. С жареным чесноком;
 3. **С абрикосами;**
 4. С медом и маком.
12. К салатам из морепродуктов очень хорошо подходит заправка...
 1. **Гуакамолем;**
 2. С жареным чесноком;

3. С абрикосами;
 4. С медом и маком.
13. Салаты из листовых овощей с фруктами лучше подавать с заправкой из...
1. Абрикосов;
 2. Жареного чеснока;
 3. Голубого сыра;
 4. **Меда и мака.**
14. В процессе приготовления соуса «Мойо» сначала следует...
1. **Обжарить на оливковом масле мелко нарубленный чеснок;**
 2. Обжарить на оливковом масле нарезанный лук шалот;
 3. Обжарить на оливковом масле нарезанные томаты;
 4. Обжарить на оливковом масле нарезанные кедровые орешки.
15. Гравлакс лучше всего подать на стол с соусом...
1. «Мойо»;
 2. **Скандинавский с горчицей и укропом;**
 3. «Гуакамолем»;
 4. «Чими чури».

Письменный опрос по теме «Холодные соусы»

1. Расскажите об особенностях соусов-приправ «чатни».
2. Выделите особенности приготовления соусов типа «майонез».
3. Назовите и опишите технологию приготовления соусов на основе масел.
4. Назовите и опишите технологию приготовления соусов из овощей и фруктов.
5. Опишите организацию рабочих мест по приготовлению соуса:
 - а) из моркови и имбиря;
 - б) чатни из груши;
 - в) майонеза «сабайон»;

Комплект технологических задач для аудиторной самостоятельной работы по теме «Приготовление сложных холодных соусов»

1. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления *соуса майонез* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр.
2. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления - 39 порций *соуса майонез со сметаной* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр соуса.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления- 30 порций *соуса майонез с корнишонами* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр.
4. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали 2700 растительного масла и выход 1 порции майонеза – 25гр.
5. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали горчицу столовую в количестве 1300гр и выход 1 порции майонеза – 45гр.
6. Рассчитать количество порций *соуса майонез с корнишонами*, если для его приготовления использовали 1900гр корнишонов и выход 1 порции майонеза – 30гр.

7.Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления майонеза, который используют для 125 порций волованов с курицей.

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.03.02, – 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 билетам в письменной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет состоит из тестированных заданий с четырьмя вариантами ответов, один из которых правильный.

Дифференцированный зачет может проводиться в дистанционном формате

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

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

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

3. Можно использовать: шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

5. Порядок проведения дифференцированного зачета с использованием дистанционных технологий:

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

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

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на 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.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 1

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок чувашской национальной кухни. Расскажите технологию их приготовления.
2. Составьте технологическую схему приготовления закуски «Клубный сэндвич». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 70 порций блюда «Рыба заливная», если используется рыба «форель неразделанная» крупного размера.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 2

1. Расскажите технологию приготовления закусок из фаршированных овощей и грибов.
2. Составьте технологическую схему приготовления тарас «Морской язык с кедровыми орешками и изюмом». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления - 38 порций соуса «майонез со сметаной» по 1 колонке сборника рецептов, если на 1 порцию закуски подают 30 г соуса.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 3

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок стариной русской кухни и расскажите их технологию приготовления.
2. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Чими-чури». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций блюда «Винегрет из фруктов и овощей», который можно приготовить из 2,5 кг яблок свежих. Рассчитать набор сырья для приготовления этих порций, если салат готовится в ноябре месяце и выход 1 порции 150 гр.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 4

1. Дайте характеристику закусок в стиле «тапас». Расскажите технологию приготовления мясных и рыбных тапас.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Теплый картофельный». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 105 порций закуски «паштет из печени» в январе месяце, если используют печень свиную охлажденную (выход 1 порции закуски – 50 г).

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 5

1. Расскажите технологию приготовления галантинов из рыбы.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Сырный шар». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто сырья, которое использовали для приготовления 75 порций салата «Столичного» (по I колонке) в ноябре месяце. Известно, что на производство поступили куры потрошенные I категории.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 6

1. Расскажите технологию приготовления закусок из яиц.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «паштет деликатесный». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур, если используют 9 кг горбуши потрошенной с головой. Рассчитать массу брутто лимонов для их приготовления, если на 1 порцию подают 5 г лимонов очищенных.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 7

1. Расскажите технологию приготовления закусок из теста (волованы, тарталетки, лаваш).

2. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Андалузский». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур, если используют 15 кг судака неразделанного крупного размера. Рассчитать массу брутто лимонов для их приготовления, если на 1 порцию подают 5 г лимонов очищенных.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 8

1. Предложите ассортимент холодных блюд и закусок с использованием сельди. Расскажите технологию их приготовления.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Заливное из куриной грудки с овощами». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций винегрета с сельдью, если для его приготовления используется сельдь массой брутто 2600г. Рассчитать массу брутто картофеля в январе месяце для приготовления этих порций.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 9

1. Расскажите технологию приготовления мясных паштетов.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодного соуса или приправы на ваш выбор. Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций винегрета с сельдью, если для его приготовления используется квашеная капуста массой брутто 3200. Рассчитать массу брутто моркови в марте месяце для приготовления этих порций.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 10

1. Расскажите технологию приготовления муссов из рыбы.

2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «рулет деликатесный из кур». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто соленых: горбуши, кеты, лосося каспийского и омуля для приготовления 15 порций карпаччо из каждого вида рыбы, если для 1 порции требуется 75г рыбы массой нетто.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 11

1. Расскажите технологию приготовления масляных смесей.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «паштет по-домашнему». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций винегрета с сельдью, если для его приготовления используется сельдь массой брутто 1600г. Рассчитать массу брутто свеклы в марте месяце для приготовления этих порций.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 12

1. Расскажите технологию приготовления закусок из овощей.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Горячий из капусты». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 30 порций соуса «майонез с корнишонами» по 1 колонке сборника рецептов, если на 1 порцию закуски подают 35гр.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 13

1. Расскажите технологию приготовления заливных блюд (4 способа).
2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Форшмак картофельный с сельдью». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.

3. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления майонеза, который используют для 125 порций закуски «волованы с курицей».

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 15

1. Расскажите технологию приготовления соусов-приправ «сальса» и «чатни».
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Весенняя фантазия».

Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.

3. Рассчитать количество желатина необходимого для приготовления 340 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептов.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 15

1. Дайте характеристику закусок в стиле «тапас». Расскажите технологию приготовления вегетарианских и рыбных тапас.

2. Составьте технологическую схему приготовления холодной закуски «Мусс из семги со шпинатом». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.

3. В ресторане было приготовлено 70 порций закуски «Ассорти мясное на хлебе». Известно, что для его приготовления использовали язык говяжий охлажденный. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления этих порций.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 16

1. Расскажите технологию приготовления карпаччо из рыбы и мяса.

2. Составьте технологическую схему приготовления холодного блюда «Гефилте фиш». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.

3. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали горчицу столовую в количестве 1300г. Известно, что для 1 порции закуски требуется майонеза – 45гр.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 17

1. Дайте характеристику современных форм нарезки ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Цезарь». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. В холодном цехе были приготовлены 30 порций блюда «Икра свекольная» и 45 порций блюда «Икра морковная» в январе месяце. Известно, что выход 1 порции 75 г. Рассчитать массу брутто овощей для их приготовления.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 18

1. Расскажите технологию приготовления канапе.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Горячий из шпината». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 160 порций салата «Мясной» из языка говяжьего охлажденного по 1 колонке сборника, если салат приготавливают в декабре месяце.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 19

1. Расскажите технологию приготовления холодных закусок из яиц фаршированных.
2. Составьте технологическую схему приготовления закуски «сыр слоеный». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.

3. Рассчитать массу брутто печени говяжьей охлажденной для приготовления 90 порций закуски «паштет из печени» по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции паштета – 60 гр.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 20

1. Расскажите технологию приготовления гарниров для холодных блюд.
2. Составьте технологическую схему приготовления холодной закуски «Омоньеры с фаршем из копченого лосося». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Для банкета было приготовлено 70 порций канапе с паштетом из печени. Рассчитать массу брутто сырья с учетом, что для приготовления паштета использовали печень свиную охлажденную.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 21

1. Дайте характеристику сырной тарелки. Расскажите о технологических свойствах и кулинарном использовании сыров.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Табуле». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать набор сырья для приготовления 110 порций салата «Столичный» (по 3 колонке сборника рецептур) в марте месяце, если используется индейка потрошенная I категории.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 22

1. Расскажите технологию приготовления рулетов их мяса и птицы.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Теплый с кедровыми орешками». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.

3. Рассчитать количество порций закуски «паштет из печени» по первой колонке сборника рецептур (1 порция – 50г), если для её приготовления используют 1,1 кг печени телячьей мороженой.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 23

1. Расскажите технологию приготовления уксусных заправок.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «Греческий». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитайте количество порций закуски «корзиночки с паштетом из печени», которые можно приготовить из 1,5 кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать набор сырья для приготовления для этих порций паштета.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 24

1. Предложите ассортимент холодцов и расскажите технологию их приготовления.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «макаронный с курицей и виноградом». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать набор сырья для приготовления 90 порций закуски «Салат с птицей или дичью» (по 3 колонке сборника рецептур), если используется утка потрошенная I категории и салат готовят в ноябре месяце.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Билет № 25

1. Расскажите технологию приготовления закусок из сыра.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «из креветок с персиками». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций соуса «майонез с корнишонами», если для его приготовления использовали 1900гр корнишонов и выход 1 порции майонеза – 30гр.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Билет № 26

1. Расскажите технологию приготовления майонезов.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «с шариками из брынзы». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций блюда «Икра баклажанная», если выход 1 порций - 75 г. Известно, что уксус 3%-ный отсутствует, а есть 9%-ный.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Билет № 27

1. Предложите ассортимент сложных бутербродов (сэндвичи, смерреброли) и расскажите технологию их приготовления.
2. Составьте технологическую схему приготовления салата «из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо». Предложите организацию рабочих мест по его приготовлению.
3. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали 1700 растительного масла и выход 1 порции майонеза – 35гр.

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;	билеты 1-27
-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и	Использует различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов	билеты 1-27

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	сложного ассортимента;	
-организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Организует упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	билеты 1-27
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;	билеты 1-27
-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	Знает способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	билеты 1-27
-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	билеты 1-27
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 	билеты 1-27

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	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 1-27
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 1-27
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 1-27
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 1-27
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-27
ОК. 07 Содействовать сохранению	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	билеты 1-27

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	вопросы 1-24
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	билеты 1-27
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	билеты 1-27
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и	билеты 1-27

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым 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 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной 	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, 	билеты 1-27

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

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

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

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

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

Общие правила общения:

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

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