



## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

**МДК.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) .....	13
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	19
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	29

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **Критерии оценки уровня освоения**

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

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

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

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

2) Критерии оценки реферата:

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

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

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

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

3) Критерии оценки электронной презентации:

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

Критерии оценки	Содержание оценки
презентации (0-20 баллов)	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
<b>Должен уметь</b>				
-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарно-эпидемиологические требования;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен знать:</b>				
-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет знаниями требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
- правила составления заявок на продукты.	Знает правила составления заявок на продукты.	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>			
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем</li> </ul>	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
особенностей социального и культурного контекста	коллективе			
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
<b>ОК. 07</b> 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	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1
<b>ОК 10.</b> 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	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul>	<b>Раздел 1</b> Тема 1.1 Тема 1.2. Тема 1.3.	Тестирование Решение ситуационных задач Аудиторная самостоятельная работа	1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>			

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ  
АТТЕСТАЦИИ (ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ, УСВОЕНИЯ  
ЗНАНИЙ, ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ)**

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1**

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

**Тестирование по теме «Полуфабрикаты из овощей»**

1. Процент отходов свеклы в марте месяце составляет....  
а) **25%**  
б) 30%  
в) 35%  
г) 40%
2. Крупные кубики из картофеля имеют размеры....  
а) **2,0-2,5 см**  
б) 1,0-1,5 см  
в) 0,5-0,7 см  
г) 3,0-4,0 см
3. Брусочки из картофеля имеют размеры....  
а) 2,0-2,5 см  
б) **3,5-4,0 см**  
в) 0,5-0,7 см  
г) 3,0-4,0 см
4. Кубики из моркови имеют размер...  
а) с ребром 1,2-1,5 см  
б) **с ребром 0,3-0,7 см**  
в) с ребром 0,2-0,2 см  
г) с ребром 1-1 см
5. Брусочки из картофеля и моркови называются...  
а) пейзаж  
б) брэндуаз  
в) пай  
г) **прентаньер**
6. Кружочки из картофеля и моркови называются:  
а) **пейзан**  
б) брэндуаз  
в) пай  
г) прентаньер
7. Соломка из картофеля и моркови называется:  
а) пейзаж  
б) брэндуаз  
в) **пай**

- г) прентаньер
8. Для приготовления маринадов и холодных закусок из моркови нарезают...
- а) гребешки
- б) кубики
- в) ломтики

### Решение ситуационных задач по теме «Полуфабрикаты из овощей»

Для решения задачи используйте Сборник 1996 г. Хлебпродинформ

1. Хватит ли повару 8,2 кг картофеля, 3,0 кг моркови, 1,5 кг лука репчатого для приготовления супов в столовой?

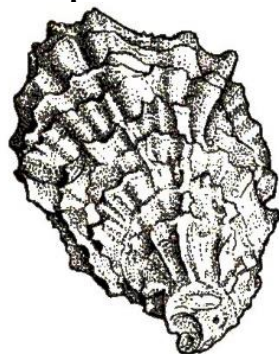
№ рецептуры	Наименование супа	Количество порций	Выход 1 порции
№ 167	Суп-пюре из разных овощей	50	300
№ 170	Суп-пюре из птицы	45	300
№ 171	Суп-пюре из печени	35	300

Известно, что супы приготавливаются в феврале месяце.

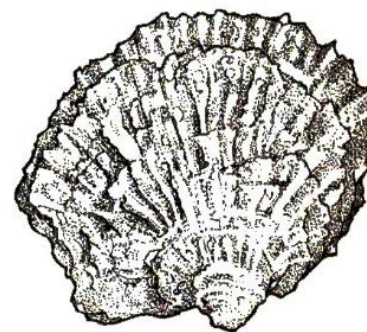
2. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить из 18 кг свеклы в ноябре (по 2 колонке Сборника рецептур)?
3. Сколько порций пудинга морковного можно приготовить из 25 кг моркови в апреле (по 2 колонке Сборника рецептур)?
4. Определить количество моркови, необходимой для приготовления 10,5 л соуса "Красный с кореньями" (для тушеного мяса) в феврале месяце.
5. Сколько овощей массой брутто в январе месяце потребуется для приготовления в ресторане 75 порций винегрета овощного и 50 порций салата столичного? Известно, что выход 1 порции 150 г.

### Самостоятельная аудиторная работа по теме «Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья»

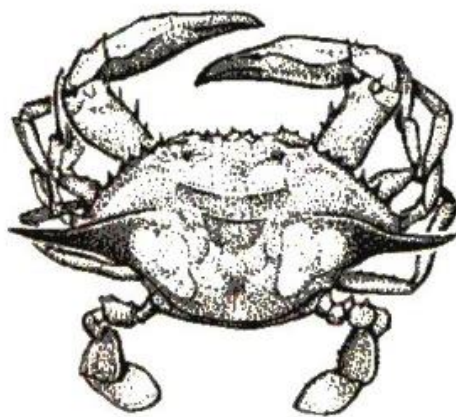
Изучите картинки, с помощью интернет-ресурсов найдите алгоритм обработки перечисленного нерыбного водного сырья и напишите конспект.



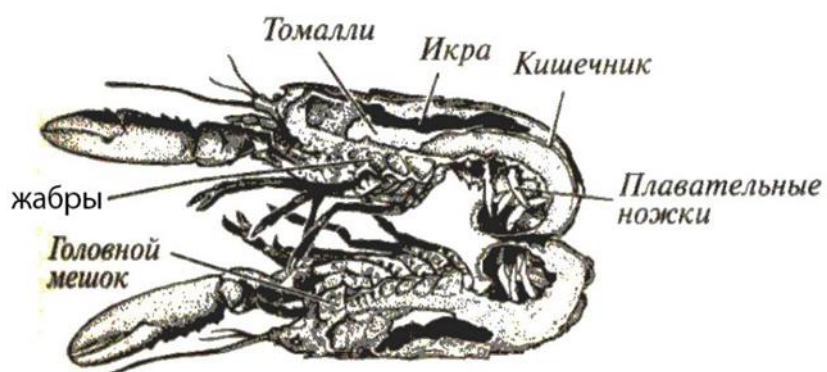
Тихоокеанская устрица (*Crassostrea gigas*)



Плоская устрица (*Ostrea edulis*)

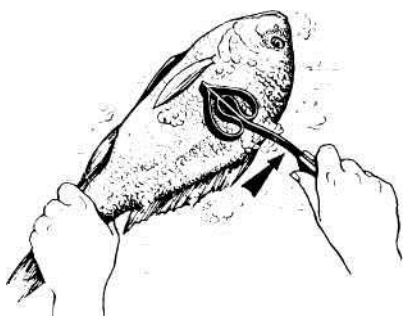


*Голубой краб*

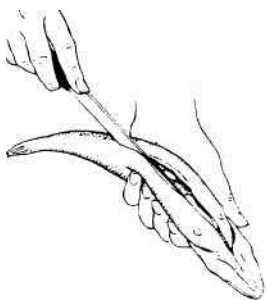


*Омар, разрезанный пополам*

**Самостоятельная аудиторная работа по теме «Первичная обработка рыбы»**  
**Изучите картинки и с помощью интернет-ресурсов найдите описание изображенных процессов. Напишите конспект.**



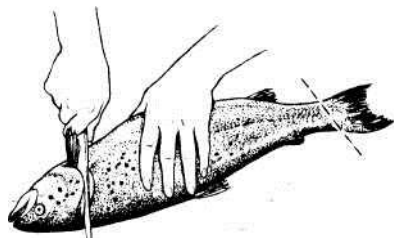
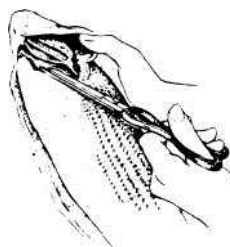
*Как удалить чешую с рыбы*



*Как удалить внутренности*



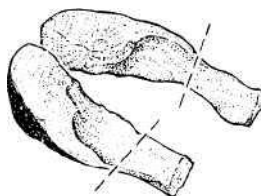
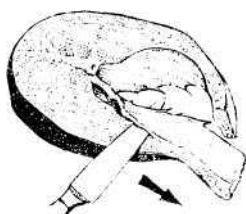
*Как удалить жабры*



*Как отрезать голову и хвост*



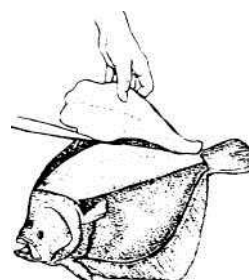
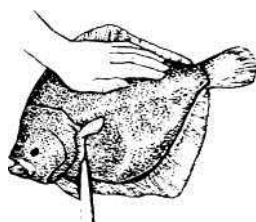
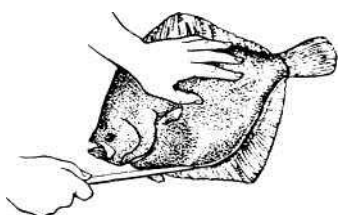
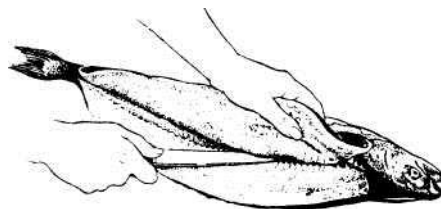
*Как нарезать крупную рыбу на стейки*



*Как разделить крупные стейки на филе*



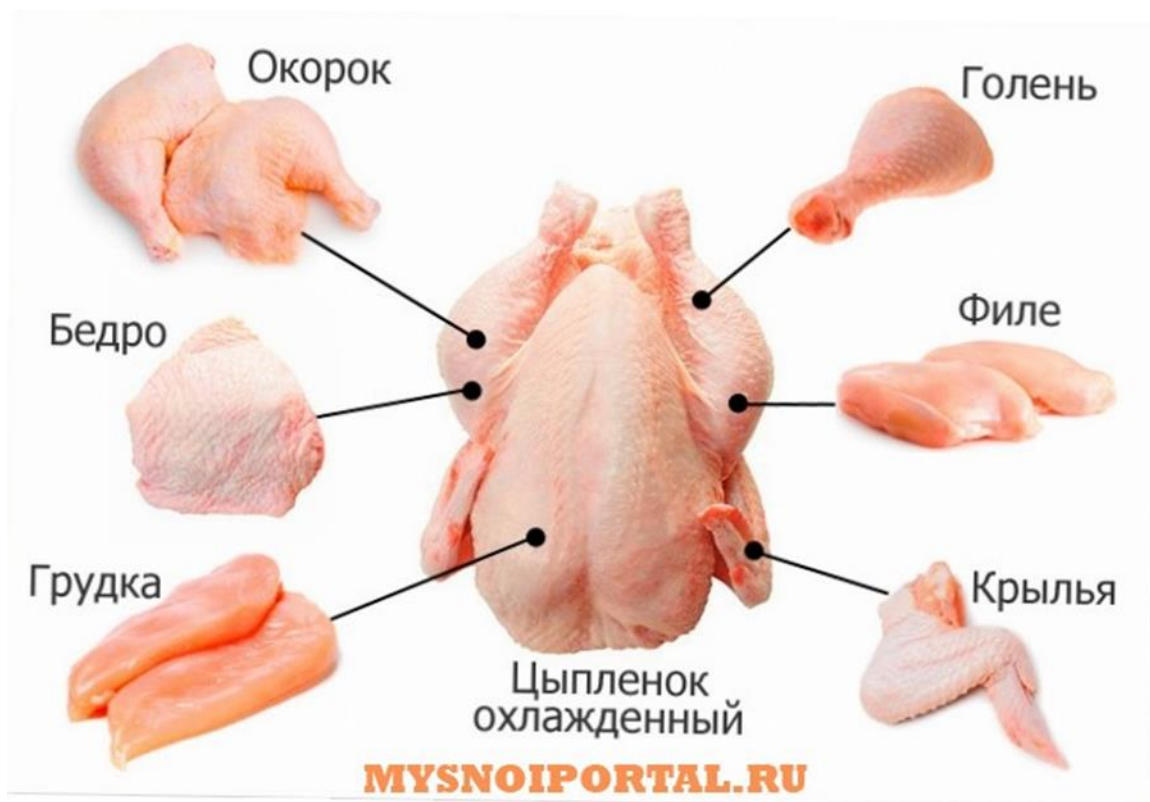
*Как сделать филе от круглой рыбы*



*Как сделать филе из плоской рыбы*

**Самостоятельная аудиторная работа по теме «Разделка птицы».**  
**Изучите и опишите части тушки птицы, предложите полуфабрикаты, которые можно из них приготовить**





### Решение задач по теме «Полуфабрикаты из мяса»

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

#### РЕШЕНИЕ:

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

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

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

б) рассчитываем количество мяса в кг:

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

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

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

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

2. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 363 «Грудинка, фаршированная кашей», которые можно приготовить из 51 кг баранины I категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

3. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 364 «Говядина, фаршированная грибами», которые можно приготовить из 16 кг вырезки замороженной блоками. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
4. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 393 «Зразы отбивные», которые можно приготовить из 198,2 кг говядины 1 категории с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

#### **Решение задач по теме «Полуфабрикаты из рыбы»**

1. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № № 334 «Рулет из рыбы», который можно приготовить из 11 кг рыбы «хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный». Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
2. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 314 «Рыба в тесте жареная», который можно приготовить из 9,5 кг рыбы «горбуша потрошенная с головой». Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката
3. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 331 «Тельное из рыбы», который можно приготовить из 12 кг рыбы «форель неразделанная» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
4. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 318 «Зразы донские», который можно приготовить из 6,7 кг рыбы «нельма неразделанная» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.
5. Рассчитайте количество порций полуфабриката для блюда № 329 «Зразы рыбные с черносливом по-российски», который можно приготовить из 10,3 кг рыбы «судак неразделанный» крупного размера. Рассчитайте набор сырья для приготовления этих порций полуфабриката.

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

#### **Условия проведения экзамена**

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет экзамена состоит из тестированных заданий с четырьмя вариантами ответов, один из которых правильный.

Возможно проведение экзамена в дистанционном формате.

#### **ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.**

**1. Форма проведения:** экзамен с использованием дистанционных технологий в виде тестов.

**2. Технические средства:** Для проведения экзамена 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 экзамена 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 экзамен в группе созданной в вацапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и тд.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с тестами. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты читают тесты, выбирают ответы и пишут их в виде цифры в таблицу напротив каждого номера теста. По окончании тестирования (через 30 минут) студент высылает фото с заполненной таблицей с ответами. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

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

<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Порядковый номер оценочного средства</b>
<b>Должен уметь:</b>		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	вопросы 1-25
-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	вопросы 1-25
-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям;	вопросы 1-25
-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	вопросы 1-25
-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарно-эпидемиологические требования;	вопросы 1-25
<b>Должен знать:</b>		
-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет знаниями требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	вопросы 1-25
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Знает виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	вопросы 1-25
-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	вопросы 1-25
- правила составления заявок на продукты.	Знает правила составления заявок на продукты.	вопросы 1-25
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; — адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; — оптимальность определения этапов решения задачи; — адекватность определения потребности в	вопросы 1-25

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	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	
<b>ОК. 02</b> 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;	вопросы 1-25
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	— актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; — точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	вопросы 1-25
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	— эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; — оптимальность планирования профессиональной деятельности	вопросы 1-25
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	— грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; — толерантность поведения в рабочем коллективе	вопросы 1-25
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	— понимание значимости своей профессии	вопросы 1-25
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	— точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	вопросы 1-25
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для	вопросы 1-25

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
технологии в профессиональной деятельности	реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	вопросы 1-25
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul>	вопросы 1-25

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	— точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; — соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	

## 2.1 Экзамен по МДК.01.01

### 1 вариант

#### Теоретический блок

**Изучите тесты и выберите один правильный ответ.**

- Сушеные грибы уступают свежим по питательной ценности, т.к. в процессе их сушки снижается содержание:
  - а) минеральных веществ
  - б) экстрактивных веществ и сахаров**
  - в) витамина С
  - г) жиров
- Процент отходов картофеля в январе месяце составляет....
  - а) 25%
  - б) 30%
  - в) 35%**
  - г) 40%
- Процент отходов картофеля в апреле месяце составляет....
  - а) 25%
  - б) 30%
  - в) 35%
  - г) 40%**
- Процент отходов картофеля в сентябре месяце составляет....
  - а) 25%**
  - б) 30%
  - в) 35%
  - г) 40%
- Процент отходов свеклы в ноябре месяце составляет....
  - а) 25%
  - б) 30%
  - в) 35%
  - г) 20%**
- Процент отходов свеклы в январе составляет....
  - а) 25%**
  - б) 30%
  - в) 35%
  - г) 20%
- Процент отходов свеклы в марте месяце составляет....
  - а) 25%**
  - б) 30%
  - в) 35%
  - г) 40%
- Крупные кубики из картофеля имеют размеры....

**а) 2,0-2,5 см**

б) 1,0-1,5 см

в) 0,5-0,7 см

г) 3,0-4,0 см

9. Брусочки из картофеля имеют размеры....

а) 2,0-2,5 см

**б) 3,5-4,0 см**

в) 0,5-0,7 см

г) 3,0-4,0 см

10. Кубики из моркови имеют размер...

а) с ребром 1,2-1,5 см

**б) с ребром 0,3-0,7 см**

в) с ребром 0,2-0,2 см

г) с ребром 1-1 см

11. Брусочки из картофеля и моркови называются...

а) пейзаж

б) брунуаз

в) пай

**г) прентаньер**

12. Кружочки из картофеля и моркови называются:

**а) пейзаж**

б) брунуаз

в) пай

г) прентаньер

13. Соломка из картофеля и моркови называется:

а) пейзаж

б) брунуаз

**в) пай**

г) прентаньер

14. Для приготовления маринадов и холодных закусок из моркови нарезают...

**а) гребешки**

б) кубики

в) ломтики

15. Для приготовления гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу нарезают картофель...

**а) соломкой**

б) дольками

в) бочонками

16. При приготовлении «белого мяса» используют такой способ кулинарной обработки, как...

1. бланширование;

**2. бланширование;**

3. пассирование;

4. грилирование.

17. Линейки-котломеры используют повара в горячем цехе для определения...

1. размера крупных кусков мяса;

**2. объема, занимаемого продуктом в котле;**

3. кулинарной готовности продуктов;

4. температуры бульонов и супов в котле.

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



1. шумовки;
  2. дуршлаги;
  - 3. сотейники;**
  4. лопаточки.
19. Для приготовления блюд рекомендуется использовать такой инвентарь, как...
1. кокотницы;
  2. кастрюли;
  3. противни;
  - 4. цедилки.**
20. Для транспортирования, порционирования и реализации кулинарной продукции в горячем цехе должны быть...
- 1. контейнеры;**
  2. сковороды;
  3. сита;
  4. терки.
21. Приготовление замороженных блюд в горячих цехах осуществляется в ...
1. холодильных камерах;
  2. в охлаждаемых витринах;
  3. холодильных шкафах;
  - 4. шкафах интенсивного охлаждения.**
22. Фритюрница под давлением имеет такое преимущество перед обычной открытой фритюрницей, как...
1. образование более красивой корочки на поверхности продукта;
  - 2. сокращение времени приготовления за счет высокой температуры;**
  3. использование меньшего количества фритюрного жира;
  4. экономия расходуемой электроэнергии.

### Практический блок

**Прочитайте условия задач, решите их и выберите один правильный ответ**

23. Для приготовления 1800г картофеля жаренного во фритюре соломкой использовали очищенный картофель в количестве...
1. 3500г;
  2. 2500г;
  - 3. 4500г;**
  4. 2100г.
24. Отходы, полученные при очистке 5500г моркови в январе месяце, составят...
1. 1400г;
  - 2. 1375г;**
  3. 1250г;
  4. 1175г.
25. Было получено 36 кг очищенного картофеля, значит брутто картофеля в марте месяце составит...
1. 21,6 кг;
  2. 120кг;
  3. 102,8кг;
  - 4. 40кг.**

**2 вариант**  
**Теоретический блок**  
**Изучите тесты и выберите один правильный ответ.**

1. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности – это...
  1. блюдо;
  - 2. полуфабрикат;**
  3. сырье;
  4. кулинарное изделие.
2. Качество продукции общественного питания – это...
  1. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую и физиологическую ценность;
  2. отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека;
  - 3. совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании;**
  4. проверка и контроль соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.
3. Определение качества кулинарных блюд и изделий по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции и вкусу является проверкой...
  1. микробиологических показателей;
  2. физических показателей;
  3. химических показателей;
  - 4. органолептических показателей.**
4. Контроль качества кулинарной продукции условно подразделяют на три вида: ...
  - 1. предварительный, операционный, выходной;**
  2. нормативный, последовательный, окончательный ;
  3. основной, средний, второстепенный;
  4. операционный, основной, выходной.
5. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже ...
  1. 55 °С;
  - 2. 75° С;**
  3. 65 °С;
  4. 70 °С.
6. Маринование – это предварительная обработка продукта...
  1. сернистым ангидридом;
  - 2. раствором пищевой кислоты;**
  3. соевым раствором;
  4. раствором метилцеллюлозы.
7. Процесс соединения двух несмешивающихся жидкостей – это...
  - 1. эмульгирование;**
  2. флотация;
  3. экстракция;
  4. брезирование.
8. В процессе приготовления пюре картофельного используют такой способ кулинарной обработки, как...
  1. формование;
  2. дозирование;
  - 3. протираание;**

4. просеивание.
9. Нанесение на поверхность полуфабрикатов муки называется...
1. просеивание;
  - 2. панирование;**
  3. порционирование;
  4. прессование.
10. Эффект запекания как в духовом шкафу, но с ароматом дымка происходит при жарке мяса ...
1. на сковороде вок;
  2. в жарочном шкафу;
  3. на гриле;
  - 4. на барбекю.**
11. Крепкий алкогольный напиток используется в процессе такого способа тепловой обработки, как...
1. сотирование;
  2. грилирование;
  - 3. фламбирование;**
  4. пассирование.
12. Процесс уваривания крепкого бульона, сливок или вина в сковороде после жарки мяса или птицы называется...
- 1. деглясе;**
  2. фламбе;
  3. соте;
  4. папьет.
13. Кулинарный термин, в переводе с французского означающий «прыгать» или «подбрасывать» называется..
1. аль денте;
  - 2. соте;**
  3. фламбе;
  4. бен мари.
14. Французский кулинарный термин, означающий приготовление п/ф в форме, которую ставят в лоток с водой так, чтобы уровень воды доходил до  $\frac{3}{4}$  высоты формы, называется...
- 1. бен мари;**
  2. субиз;
  3. парфе;
  4. глянс.
15. Коричневое тушение – это тушение...
1. слегка обжаренного продукта;
  2. шпигованного продукта;
  3. припускание продукта;
  - 4. обжаренного до румяной корочки продукта.**
16. Для приготовления борщей (кроме флотского), свекольника и салатов свеклу нарезают...
- а) соломкой**
  - б) дольками
  - в) бочонками
17. Дольки, нарезанные из картофеля, используют для...
- а) жарки во фритюре
  - б) варки и тушения**

- в) запекания  
 18. Очищенный картофель от потемнения предохраняют с помощью...  
 а) запекания  
 б) экстракции  
**в) сульфитации**  
 19. Очищенный картофель от потемнения предохраняют с помощью...  
**а) бланширования**  
 б) декстринизации  
 в) гидролиза  
 20. Очищенный картофель от потемнения предохраняют с помощью...  
 а) ферментирования  
**б) раствора метилцеллюлозы**  
 в) адгезии  
 21. Молодые кабачки (зеленцы)...  
 а) промывают, снимают кожицу, удаляют семена, нарезают  
 б) очищают, отрезают вершину плода, нарезают поперек на несколько частей  
 в) промывают и нарезают  
**г) промывают, отрезают плодоножку, нарезают кружками**  
 22. Баклажаны в сыром виде не используют из-за горечи, которую придает...  
 а) валин  
**б) соланин**  
 в) лизин  
 г) хлорофилл

### Практический блок

Прочитайте условия задач, решите их и выберите один правильный ответ

23. Для приготовления 2500г картофеля жаренного (из сырого) использовали очищенный картофель в количестве...  
 1) 4830г;  
**2) 3623г;**  
 3) 580г;  
 4) 773г  
 24. Отходы, полученные при очистке 7000г свеклы в феврале месяце, составят.....  
 1) 3571г;  
 2) 1400г;  
**3) 1750г;**  
 4) 280г  
 25. Было получено 22 кг очищенного картофеля, значит брутто картофеля в декабре месяце составит...  
 1) **31,429кг;**  
 2) 15,4кг;  
 3) 36,667кг;  
 4) 16,5кг.

#### **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.