

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол №2
от « 25 » сентября 2019 г

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УМР
Т.В. Кузнецова 
« 25 » сентября 2019 г.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
по профессиональному модулю ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»
по образовательным программам среднего профессионального
образования

Новосибирск
2019

Толкачева Е.А. Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (по образовательным программам среднего профессионального образования). - Новосибирск, 2019. – 28 с.

Фонд оценочных средств предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Фонд разработан с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования

© ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж», 2019;

© Автор-составитель – Толкачева Е.А.

1. Общие положения

В соответствии с требованиями ФГОС оценка качества освоения образовательной программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

1.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
----------------	-----------------------------

	Промежуточная Аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01.	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Защита рефератов. Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ.
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Оценка выполнения проверочных заданий по учебной практике. Аттестационные листы.
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике, аттестационные листы, дневник по практике
ПМ 01	Квалификационный экзамен (ПМ01)	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (квалификационном)

2.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания:

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии инструкциям и регламентам	-выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенические требования; -определение качества сырья по органолептической оценке; -рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; -Соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; -соответствие подбора и использования инвентаря и	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

		оборудования.	
ПК.1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса птицы.	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

2.2. Требования к портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Состав портфолио:

Раздел 1 «Обязательные документы»:

- первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);

- аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);
- сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;
- сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);
- аттестационный лист по производственной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики);
- протоколы спортивных соревнований (для юношей);
- дневник учебной практики;
- дневник производственной практики;
- ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.

- характеристика с предприятия

Раздел 2. «Дополнительные материалы»:

- грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие
- документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;
- рекомендательные письма.
- отзывы о выполнении работ.

3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

-иметь практический опыт:

ПО1. Подготовка, уборка рабочего места

ПО2. Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ПО3. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

-уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У2. Соблюдать правила сочетаемости заимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

У3. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

-знать:

З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.

З2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.

З3. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

З4. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

З5. Способы потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

3.1 Задания для оценки освоения МДК 01. 01

Проверяемые результаты 31-32-33-34-35

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
3. Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
3. Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).

2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)

Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Порядок оказания услуг.
3. Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатица, кабан).

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы в ножку.

Билет №19

1. Заправка птицы в кармашек.
2. Подготовка овощей к фаршированию.
3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Билет № 20

1. Виды рыб осетровых, лососевых.
2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
3. Требования к пекарю.

Билет № 21

1. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).
2. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
3. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
2. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
3. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
3. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).

2. Обработка и характеристика мяса птицы

3. Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.

2. Обработка луковых, все формы нарезки.

3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.

2. Заправка птицы в одну нитку.

3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).

2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.

3. Требования к кулинару мучных изделий.

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).

3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.

2. Разделка свиной туши.

3. Требования к кондитеру.

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.

2. Мясо крупным куском, для тушения.

3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы, рубцы).

4. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1 Аттестационные листы по учебной и производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

ПАМЯТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Видами практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в соответствии с федеральными образовательными стандартами среднего профессионального образования, являются: учебная практика и производственная практика.

2. Обучающиеся направляются на практику приказом директора техникума.

3. Обучающиеся при прохождении практики должны выполнять задания, предусмотренные программой практики.

4. Организацию и руководство практикой по профилю специальности (профессии) и преддипломной практикой осуществляют руководители практики.

5. Непосредственным и постоянным руководителем при прохождении практики на предприятиях является представитель предприятия.

6. Обучающиеся, при прохождении практики, обязаны соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда и правила электро- и пожаробезопасности.

7. Обучающиеся обязаны ежедневно вести дневник практики, на основании задания, полученного на период прохождения практики, подтверждающие результаты освоения профессиональных компетенций, полученных в период прохождения производственных

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, освоивший ППКРС, ориентирован на присвоение квалификации повар, кондитер с соответствующими разрядами:

- кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности: *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.*

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. (ПК):

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Задание на период прохождения практики:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

При приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента иметь практический опыт:

-Подготавливать и убирать рабочее места

- Подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

выполненные обучающимися во время практики	соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	(профессиональные компетенции) приобретенный ПО (практический опыт)
1	2	3
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	

Дата «__» _____ 20__ г.

подпись ответственного лица организации

подпись руководителя практики

ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении видов деятельности

составлено «___» _____ 20__ г. в том, что обучающийся _____ группы _____ освоил следующие виды деятельности:

1. **ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов _____ в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
3. **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
4. **ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи со следующими результатами:
при норме времени _____ час. затрачено _____ час.
процент выполнения норм выработки _____ оценка качества
выполненной работы _____.

Руководители предприятия _____

Старший мастер _____

Обучающийся (аяся) _____

Освоил и обладает следующими общими компетенциями:

	Наименование общих компетенций	Показатели оценками результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель предприятия _____

Руководитель практики _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

1. Общие положения

Конечными результатами освоения профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** являются знания и умения обучающегося, соответствующих профессиональным компетенциям:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1. Подготовка, уборка рабочего места

ПО2. Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ПО3. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

-уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У2. Соблюдать правила сочетаемости заимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

У3. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

-знать:

З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.

З2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.

З3. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

З4. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

З5. Способы потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Оценивание результатов квалификационного экзамена по пятибалльной системе

Наименование оценки	Критерии оценки уровня освоения
Оценка «5»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «4»	Владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «3»	Ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью руководителя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
Оценка «2»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

Вариант № 1

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать простую нарезку картофеля.(сизле, брюнуаз, конкассе)

2. Обработка рыбы на чистое филе. Приготовить порционный полуфабрикат для припускания.

3. Технологический процесс обработки мяса. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места

2. Выбор продуктов

3. Выбор досок

3. Обработка овощей

4. Нарезка овощей

5. Упаковка.

6. Хранение.

Вариант № 2

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку клубнеплода- картофеля. Нарезать сложную нарезку картофеля.(турнед)

2. Обработка рыбы на филе с кожей и костями. Приготовить порционный полуфабрикат для жарки.

3. Разделка полутуши говяжьей. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат бефстроганов из говядины.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места

2. Выбор продуктов

3. Выбор досок

3. Обработка овощей

4. Нарезка овощей

5. Упаковка.

6. Хранение.

Вариант № 3

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку корнеплода-морковки. Нарезать простой нарезкой.(мирпуа, жульен.)

2. Обработка рыбы-трески на кругляши. Нарезка на стейки-даран. Подготовка к жарке основным способом.

3. Разделка свиной туши. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат для гуляша из свинины

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места

2. Выбор продуктов

3. Выбор досок

3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 4

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку корнеплода-морковки. Нарезать простой нарезкой (бланкет, жардиньер)
2. Обработка рыбы-камбалы на кругляши. Нарезка на стейка-тронтон. Подготовка к жарке на вертеле.
3. Разделка туши ягненка. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат для плова из баранины.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 5

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку капусты. Нарезать капусту (соломкой, шашечками).
2. Обработка рыбы на чистое филе. Нарезка (гужон). Подготовка к жарке во фритюре
3. Разделка полутуши говяжьей. Нарезать порционный полуфабрикат антрекот из говядины.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 6

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель (крудите).
2. Обработка рыбы-карпа в целом виде и подготовка к фаршированию.
3. Разделка полутуши говяжьей. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места

2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 7

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку салатных и нарезать из листовых трав (шифонад).
2. Обработка рыбы-щуки. Подготовка щуки в целом виде для фарширования.
3. Разделка полутуши говядины. Нарезка крупнокускового полуфабрикат Ростбиф из говядины.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 8

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку луковых. Нарезать лук (эманс).
2. Обработка рыбы на чисто филе. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).
3. Разделка свиной полутуши. Нарезать мясной порционный полуфабрикат котлета натуральная.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 9

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь (эманс).
2. Обработка рыбы на чисто филе. Приготовить фарша-муслин из рыбы. (кнели)
3. Приготовить стейк из поясничной части (Портерхаус).

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 10

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь (турнед).
2. Обработка рыбы на порционные куски. Фарширование порционных кусков.
3. Приготовить рубленую массу из свинины. Приготовить полуфабрикат из рубленой массы (Люля-кебаб).

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 11

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: **очная**

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь (крудите).
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (зрза).

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 12

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофеля (жардиньер).
2. Приготовить рыбные мелкие полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовить кнельную массу из мяса и полуфабрикат из него.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 13

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу ломтиками и дольками.
2. Произвести обработку морепродуктов креветок. Подготовить креветки к жарки во фритюре.
3. Обработка курицы. Изготовление порционного полуфабриката (Котлета по-киевски)

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей
5. Упаковка.
6. Хранение.

Вариант № 14

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПО1 ПО2 ПО3 У1 У2 У3 З1 З2 З3 З4 З5

1. Произвести обработку плодовых. Нарезать помидор (тар тар).
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию
3. Обработка курицы. Подготовка полуфабриката Цыпленка –табака.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. Организация рабочего места
2. Выбор продуктов
3. Выбор досок
3. Обработка овощей
4. Нарезка овощей

5. Упаковка.
6. Хранение.

Пакет для экзаменатора

Группа № _____ Подгруппа № _____

Дата проведения _____

Наименование - **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Экзаменатор _____

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Этапы проведения экзамена	Замечания				
	Учащиеся подгруппы Ф.И.О.				
1. Подготовка рабочего места <i>- внешний вид учащегося</i> <i>- выбор инструмента</i> <i>- выбор приспособлений</i> <i>- размещение инвентаря и продуктов на рабочем столе</i> <i>- уборка рабочего места</i>					
2. Выбор продуктов <i>- знание рецептуры</i> <i>- умение производить расчет необходимого количества сырья</i>					
3. Выбор разделочных досок по цвету.					
4. Подготовка овощей и грибов <i>соблюдение последовательности технологических операций</i> <i>- соблюдение норм отходов</i> <i>- техника безопасности</i>					
5. Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья <i>соблюдение последовательности технологических операций</i> <i>- соблюдение норм отходов</i> <i>- техника безопасности</i>					
6. Подготовка мяса домашней птицы, дичи, кролика. <i>- соблюдение последовательности технологических операций</i> <i>- соблюдение норм отходов</i> <i>- техника безопасности</i>					
7. Приготовление п/ф из овощей и грибов. <i>- форма (соответствие рецептуре)</i> <i>- размер (соответствие рецептуре)</i> <i>- экономное расходование сырья</i> <i>- техника безопасности</i>					
8. Приготовление п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья. <i>- форма (соответствие рецептуре)</i> <i>- размер (соответствие рецептуре)</i> <i>- экономное расходование сырья</i> <i>- техника безопасности</i>					
5. Приготовление п/ф из мяса домашней птицы, дичи, кролика. <i>- форма (соответствие рецептуре)</i> <i>- размер (соответствие рецептуре)</i>					

- экономное расходование сырья -техника безопасности					
6 Упаковка.					
6.Хранение. -Соблюдения правил хранения. -Товарное соседство. -Маркировка.					

Критерии оценок

Этапы проведения зачета	Замечания
1.Подготовка рабочего места <i>-внешний вид учащегося</i> <i>- выбор инструмента</i> <i>- выбор приспособлений</i> <i>- размещение инвентаря и продуктов на рабочем столе</i> <i>-уборка рабочего места</i>	отсутствие полотенца или спец. одежда неопрятная. спец одежда не соответствует требованиям.
	обувь несоответствующая.
	Выбор разделочных досок неправильного цвета
	не правильный выбор посуды для приготовления полуфабрикатов
	не правильное размещение доски и инструментов
	не правильное размещение продуктов в холодильнике
	нет уборки отходов и инвентаря во время работы
2.Выбор продуктов <i>-знание рецептуры</i> <i>- умение производить расчет необходимого количества сырья</i>	нет уборки, мытья инструментов и рабочего стола
	не правильный подбор необходимых продуктов
	не хватает одного из необходимых ингредиентов
	не умение пользоваться технологическими картами
3. Подготовка продуктов <i>-соблюдение последовательности технологических операций</i> <i>-соблюдение норм отходов</i> <i>-техника безопасности</i>	не умение производить расчет на 2 порции
	незначительные нарушения последовательности технологических операций
	существенные нарушения последовательности технологических операций
	не экономное расходование сырья
	незначительное нарушение техники безопасности
4 Приготовление п/ф <i>-форма (соответствие рецептуре)</i> <i>-размер (соответствие рецептуре)</i> <i>- экономное расходование сырья</i> <i>-техника безопасности</i>	существенное нарушение техники безопасности
	не соответствие рецептуре
	не соблюдении формы
	не одинакового размера
	не экономное расходование сырья
5. Упаковка.	не соблюдение Т.Б. при работе с ножом
	не правильный выбор упаковке
	незначительное нарушение упаковки.
	не соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием
6.Хранение.	не рациональное использование времени
	не правильная маркировка.
	Сроки хранения не соответствуют
	не правильное соседство в холодильнике.

6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. "Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 10-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 400 с
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник. — 13-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 336 с.
3. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования /М.: Академия, 2014. — 192 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 12-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 320 с
- 5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенке — К. : Арий, 2015 — 688 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Учеб. пособие для нач. проф. образования. — 7-е изд., стер. — М. : Академия, 2013. — 512 с.

Дополнительные источники:

- 1 Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий / Р.П. Антонова. - М.: ПрофиКС, 2016. - 578 с
- 2.Блюда из мяса, птицы и рыбы. - М.: Урал ЛТД, 2015. - 400 с
- 3.Дудюк, З. И. 10000 рецептов. Овощная кулинария на каждый день / З.И. Дудюк. - М.: Современный литератор, 2016. - 416 с.
- 4 Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2014. - 366 с.
- 5 Поскребышева, Г.И. Овощи и зелень на вашем столе / Г.И. Поскребышева. - Москва: Гостехиздат, 2015. - 430 с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Критерии	Показатели	Уровень
1. Точность воспроизведения учебного материала	воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности	3
	наличие несущественных ошибок, уверенно исправляемых обучающимся после дополнительных и наводящих вопросов	2
	наличие несущественных ошибок в ответе, не исправляемых обучающимся	1
	наличие существенных (грубых) ошибок в ответах, отсутствие ответа или отказ от ответа	0
2. Полнота воспроизведения учебного материала	демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы и дополнительно рекомендованной литературы дополнительно	3

	демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы	2
	демонстрация обучающимся не достаточно полных знаний по пройденной программе	1
	демонстрация обучающимся частичных знаний по пройденной программе, отсутствие ответа или отказ от ответа	0
3. Характер интерпретации и грамотность изложения материала (глубина понимания)	грамотно и логически стройно излагает материал при ответе; приводит примеры, аналогии, факты из практического опыта	3
	чётко излагает материал	2
	не структурированное, не чёткое изложение учебного материала при ответе	1
	отсутствие ответа или отказ от ответа	0
4. Точность и полнота	умение выполняется правильно - в соответствии с заданными требованиями к содержанию и алгоритму	3
	умение выполнено полностью	
	наличие несущественных ошибок при выполнении умения, самостоятельно исправляемых обучающимся элементы умения в основном выполнены	2
	наличие несущественных ошибок при выполнении умения, не исправляемых обучающимся элементы умения выполнены частично	1
	наличие грубых (существенных) ошибок; умение не выполнено	0

4.1. Описание шкал оценивания

4.1.1 Шкала оценивания для проведения текущего контроля

Текущий контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся. Текущий контроль осуществляется на практических (семинарских) занятиях.

Оценочные средства текущего контроля на практических (семинарских) занятиях по дисциплине:

1. Опрос – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

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

Критерии оценивания устного ответа студента на практическом занятии (семинаре).

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) речевое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

- студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания доклада

1. **Оценка «отлично»** ставится если:

- студент глубоко и всесторонне усвоил проблему;
- уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;
- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;
- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;
- делает выводы и обобщения;
- свободно владеет терминологическими понятиями.

2. **Оценка «хорошо»** ставится если:

- студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы;

- не допускает существенных неточностей;
- увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;
- аргументирует научные положения;
- делает выводы и обобщения;
- владеет системой терминологических понятий.

3. **Оценка «удовлетворительно»** ставится если:

- тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;

- допускает несущественные ошибки и неточности;
- испытывает затруднения в практическом применении знаний;
- слабо аргументирует научные положения;
- затрудняется в формулировании выводов и обобщений;
- частично владеет системой терминологических понятий.

4. **Оценка «неудовлетворительно»** ставится если:

- студент не усвоил значительной части проблемы;
- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;
- испытывает трудности в практическом применении знаний;
- не может аргументировать научные положения;
- не формулирует выводов и обобщений;
- не владеет системой терминологических понятий.