

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.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
по образовательным программам среднего профессионального
образования

Новосибирск
2019

Грейлих А.В. Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм» (по образовательным программам среднего профессионального образования). - Новосибирск, 2019. – 61 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.В.

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.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p><i>ПК 1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций -соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие подбора пряностей и приправ определенному блюду; -соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.
<p><i>ПК 2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;

	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом продукта.
<p><i>ПК 3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом рыбы.
<p><i>ПК 4.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом мяса.
<p><i>ПК 5.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;
<p><i>ПК 6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования
<p><i>ПК 7.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования
<p><i>ПК 8.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования
--	--

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<i>ОК 1.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства;
<i>ОК 2.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.
<i>ОК 3.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременность выполнения заданий; – качество выполненных заданий.
<i>ОК 4.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях.
<i>ОК 5.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – использование информационных технологий в процессе обучения;

	<ul style="list-style-type: none"> – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
<p><i>ОК 6.</i> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм.
<p><i>ОК 7.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; – аккуратность в работе; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.
<p><i>ОК 8.</i> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное получение приписного свидетельства; – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; – выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.
<p><i>ОК 9.</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;

	использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.
<i>ОК 10.</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.
<i>ОК 11.</i> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.

2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

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

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

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

З2. Виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;

З3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З5. правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01.	Дифференцированный зачёт
МДК 02.02.	Дифференцированный зачёт
УП	Дифференцированный зачёт
ПП	Дифференцированный зачёт
ПМ 02	Демонстрационный экзамен

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачёт может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится демонстрационный экзамен

4.3. Типовые задания для оценки освоения МДК

4.3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

- а) нарушение рецептуры;
- б) нарушение правил варки каш;
- в) долго не сливали воду.

2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

- а) не перебрали крупу;
- б) плохо промыли;
- в) использовали для варки грязную посуду

3. Горьковатый привкус каши:

- а) не промыли крупу;
- б) добавили много соли;
- в) каша пригорела.

4. Рассыпчатая крупа недоварена:

- а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);
- б) рано сняли с сипы;
- в) не промыли.

5. Кислый и затхлый привкус каши:

- а) использовали некачественное сырье;
- б) использовали некачественную воду;
- в) использовали грязную посуду.

Критерии оценки:

5 баллов – 5

4 балла – 4

3 балла – 3

2 балла – 2

1 балл – 1

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Что нужно добавить при варке овощей, чтобы они имели красивый желтый цвет:

а/горчицу

б/тимьян, анис, базилик

в/куркуму, паприку

г/бульон «Ролтон»

2. Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей.

Борщ	Форма нарезки свеклы	Используемый бульон	Особенности приготовления борщей
«Московский»			
«Украинский»			

«Флотский»			
«Сибирский»			

3. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

4. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

5. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Котлеты по-киевски жарят:

- А) основным способом;
- Б) в жарочном шкафу;
- В) во фритюре;
- Г) на углях?

2. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?

- а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.

3. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?

- а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.

4. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?

- а) сгибаются, но не полностью;
- б) падают с вилки;
- в) слегка деформированы.

5. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

- а) суточные;
- б) «по-уральски»;
- в) из свежей капусты.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 5:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Для вторых блюд реже варят с/х птицу:

- А) кур, цыплят;
- Б) гусей, уток;
- В) кур, индеек?

2. Укажите оптимальный слой запеканки и температуру ее запекания.

3. Чем отличаются пудинги от запеканки?

4.Какой соус используют при отпуске данного блюда?

5.Крупнокусковые п/ф обжаривают:

А) со всех сторон;

Б) с двух сторон;

В) помешивая?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 6:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. К запеченным блюдам относятся:

А) «Ростбиф»;

Б) «голубцы с мясом»

В) «плов из баранины»;

Г) «поджарка»?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

А) ее хорошо отбивают;

Б) хорошо перемешивают;

В) масса не тонет?

3.Жир при тепловой обработке:

а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты

б/ поддерживает нужную температуру в нутрии продукта

в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

4.Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация, карамелизация присущи:

а/ белкам

б/ жирам

в/ углеводам

5.При тепловой обработке (варке) масса овощей:

а/увеличивается

б/ уменьшается

в/ не изменяется

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 8:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

2.Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?

3.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

- б) целиком;
- в) разделявают на филе.

4. Дополните :

а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не болеечасов

б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более.....часов

в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более часов

5. Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 9:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1.кулинарии:

а/ меланж

б/ яичный порошок

в/ колер

2.Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

а/ диетические и соловые

б/ 1 и 2 сорт

в/ куриные, перепелиные

3.Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить соленые огурцы для рассольника?

2). Какова последовательность закладки продуктов в рассольники и от чего она зависит?

3). В чем заключается цель пассерования моркови и лука?

4.Что представляет собой меланж:

а/ смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б/ смесь белков

в/ это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

5.Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:

а/ 1:8

б/1:1

в/1:20

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 10:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Почему пшенная каша горчит?

а) каша подгорела;

б) плохо промыли пшено;

- в) кашу пересолили.
2. Почему манная каша получается комками?
- а) заварили большое количество крупы;
б) засыпая крупу, плохо размешивали;
в) добавили много сахара.
3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?
- а) переварили;
б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;
в) засыпали в холодную воду.
4. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
- а) целиком;
б) кругляшом (порционным куском);
в) разделяют на филе.
5. Сколько граммов пшенной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?
- а) 300 г;
б) 400 г;
в) 450 г.
- Критерии оценки
- 10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

Задание 11:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?
- а) 2,2...3 л;
б) 3...4 л;
в) 4...5 л.
2. Какая крупа варится дольше всех?
- а) манная; б) рисовая; в) перловая.
3. Какая крупа перед варкой не промывается?
- а) манная; б) рисовая; в) пшено.
3. Какую крупу не надо варить?
- а) манную; б) пшенную; в) толокно.
4. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?
- а) манная; б) гречневая; в) пшено.
5. Почему манная каша получается комками?
- а) заварили большое количество крупы;
б) засыпая крупу, плохо размешивали;
в) добавили много сахара.
- Критерии оценки
- 10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

Задание 12:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов
 а/овошемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
 б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
 в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
 г/рыбо-очистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка
2. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен):
 а/фаршемешалка б/плита электрическая в/котел наплитный
 г/машина для приготовления картофельного пюре
 д/протирачная машина е/взбивальная машина ж/рыбоочиститель
 з/миксер и/сковорода электрическая
3. Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:
 а/ОС, ОВ
 б/МС,МВ
 в/РС,РВ
4. К основным способам тепловой обработки не относят:
 а/ варку б/ жарку в/пассерование
5. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
 Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 13:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите количество жидкости (л) для вязких и жидких каш на 1 кг крупы. Используя сборник рецептов заполните таблицу расчета выхода ингредиентов. Поясните, как определяют необходимое количество соли при варке каш.

Вариант	Каша		
	рассыпчатая	вязкая	жидкая
1	Крупа гречневая - 1 кг Вода — 1,5 л Выход — 2,1 кг	Крупа гречневая — 1 кг Вода, молоко — ... Выход — ...	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ... Выход — ...
2	Крупа рисовая — 1 кг Вода — 2,1 л Выход — 2,8 кг	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ... Выход — ...	Крупа манная — 1 кг Молоко, вода — ... Выход — ...

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;

в) горьковатый привкус;

г) крупа недоварена.

К дефектам каш относят также наличие затхлости, вкус подгорелой крупы и пересоленность.

3. Перечислите виды круп.

4. Назовите пищевую ценность круп.

5. Как подготовить к варке следующие крупы:

а) мелкие и дробленые;

б) пшеничную, рисовую, перловую;

в) дробленые и плющенные;

г) гречневую.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 14:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Пользуясь Сборником рецептур укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

а) гречневая;

б) рисовая:

припущенная;

рассыпчатая;

в) пшеничная.

2. Используя сборник рецептур рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.

3. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

4. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

5. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 15:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

2. Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям.

3. Как используют вязкую рисовую кашу?

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) макарон; б) лапши; в) вермишели.

5. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его

приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 16:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Перечислите виды бобовых.
2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бобовых овощах.
3. Назовите причину плохой развариваемости бобовых.
4. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.
5. какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 17:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика	Правила подачи и кулинарное использование
Котлеты рисовые		
Пудинг рисовый		
Крупеник гречневый		
Лапшевник		
Фасоль в томате		

2. Ответьте на вопрос и выполните задания.
3. Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?
4. Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш: а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.
5. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 18:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

- а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

5. Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо	Вид каши	Продукты-наполнители	Правила введения яйца	Вид тепловой обработки	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар, яйцо	В охлажденную кашу — 60 °С	Жаренье основным способом	Сладкий или грибной
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник гречневый					
Пудинг рисовый					

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 19:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?

2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?

3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?

4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

5. Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы:

По семействам По способу По размерам Условно по степени
обработки жирности

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 20:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Закончите предложения, выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 18... 20 °С всю крупную рыбу

2. Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе.

3. В воде размораживают _____ и _____ рыбу.

На 1 кг рыбы берут холодной воды ($t = 10...15^{\circ}\text{C}$) _____ л.

Продолжительность размораживания в воде рыбы: мелкой _____, крупной _____.

4. На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?

5. В чем заключается комбинированный способ размораживания рыбы?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 21:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Выберите правильный вариант ответа.

1. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

3. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь;

б) камбала;

в) судак.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 22:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование

Семейство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Осетровые	Осетр, севрюга, белуга, шип, калуга, стерлядь, бестер	Рыба с очень нежным вкусом и жировыми прослойками. Используют для жаренья, варки, припускания, запекания
Карповые		
Сельдевые		
Камбаловые		

2. Допишите недостающие процессы первичной обработки осетровой рыбы.

...

3. Удаление головы с грудными плавниками.

Срезание спинных жучек.

Удаление плавников, визиги.

Деление рыбы на звенья.

...

4. Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек.

...

5. Перевязывание звеньев перед варкой.

Срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья.

Ошпаривание порционных кусков.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 23:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По термическому состоянию мясо может быть:

А) охлажденное – от 0оС до -4оС;

Б) замороженное -8оС;

В) остывшее - +12оС;

Г) подмороженное -2оС до -3оС?

2. Установите последовательность механической обработки мороженого мяса:

Способы обработки	Последовательность обработки
Приготовление п/ф	
Обвалка и жиловка	
Размораживание	
Обмывание теплой водой	
Обмывание холодной водой	
Разделка туши	
Обсушивание	
Срезание клейма	

3. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

4. Какую часть передней четвертины говяжьей туши можно использовать для жарки крупным куском;

- А) лопаточная;
- Б) покромка;
- В) толстый край;
- Г) шейная часть?

5. Выделяют корейку:

- А) у говядины;
- Б) из птицы;
- В) у свинины?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 24:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. П/ф филе натуральное из говядины:

- А) цилиндр 4-5 см;
- Б) овально-приплюснутой формы;
- В) брусочками длиной 3-4 см;
- Г) кубиками по 30-40 гр?

2. Допишите: для приготовления шашлыка

мясо _____

3. К котлетному мясу относят:

- А) шейную часть;
- Б) пащину?
- В) покромку;
- Г) толстый край?

4. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

- А) со всех сторон;
 - Б) с двух сторон;
 - В) помешивая?
- я размягчения?

Критерии оценки

10 баллов – 5

- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 25:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Люля-кебаб готовят из:
 - А) птицы;
 - Б) говядины;
 - В) свинины;
 - Г) из баранины?
 2. Кнельная масса считается готовой, если:
 - А) ее хорошо отбивают;
 - Б) хорошо перемешивают;
 - В) масса не тонет?
 3. Установите последовательность приготовления п/ф «Шашлык по-карски»:
Наименование сырьяСпособ приготовления.
Баранина
Почки
Соль
Специи
Сок для лимона
Репчатый лук
Свежая зелень
 4. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:
 - А) котлеты;
 - Б) биточки;
 - В) зразы;
 - Г) тефтели?
 5. Фаршируют сливочным маслом п/ф:
 - А) котлеты натуральные;
 - Б) котлеты по-киевски;
 - В) котлеты рубленые;
 - Г) птица по-столичному?
- Критерии оценки
- 10 баллов – 5
 - 8 баллов – 4
 - 6-5 баллов – 3
 - 4-3 и ниже балла – 2

Задание 26:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:
 - А) их подают с гарниром;
 - Б) с соусами?
2. Готовность отварного мяса проверяют:
 - А) по цвету;
 - Б) по аромату;
 - В) по бесцветному соку?

3. В какую воду необходимо опустить сваренные языки для быстрой очистки соединительной ткани:

- А) в горячую;
- Б) в холодную;
- В) не имеет значения?

4. Картофель для «Азу» предварительно:

- А) отваривают;
- Б) обжаривают;
- В) запекают?

5. Запекают блюда из мяса при температуре:

- А) 150-170оС;
- Б) 200-220оС;
- В) 220-280оС?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

4.3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Какой борщ подается с мясным набором?

а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».

2. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:

а/ нарезают, обсушивают

б/ нарезают, промывают, обсушивают

в/ нарезают, жарят

3. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:

а/ протертого картофеля и яиц

б/ протертого картофеля, молока и яиц

в/ протертого картофеля, муки и сметаны

4. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:

а/ формой

б/ формой и наличием фарша

в/ только наличием фарша

5. Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:

а/ картофельную массу

б/ картофельное пюре

в/ картофель отварной

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1.Продолжите фразу: на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем см , жарят, периодически помешивая до образования.....

2.Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:

а/пассерованию

б/припусканию

в/панированию в муке

3.Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

а/котлеты морковные

б/рагу овощное

в/суп из овощей

4.Выберите правильный способ приготовления крокет:

а/кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

б/приготавливают картофельную массу, формируют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом

в/в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формируют шарики, груши ; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

а) чтобы не теряла жидкость;

б) для образования поджаристой корочки;

в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 3:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1.Овощи варят следующим образом:

а/заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;

б/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;

в/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде;

2.Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

а/ вода, молоко, яйца, соль

б/ вода, молоко, соль,

в/ молоко, сливочное масло

3.Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления.

1. Московский». 2. «Украинский». 3. «Флотский». 4. «Сибирский».

а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;

б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;

в) форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;

г) готовят без картофеля; отпускается с мясным набором (не менее трех видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.

4. Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»

- а/варят в воде
- б/варят только в молоке
- в/варят в бульоне
- г/варят сначала в воде, а затем в молоке

5. Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля, обточенного в форме бочонков

- а/в молоке
- б/в воде
- в/на пару
- г/в бульоне

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Продолжите фразу: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

2. Продолжите фразу: вода должна прикрывать овощи при варке насантиметра.

3. В состав какого рассольника входит крупа?

- а) «Домашний»;
- б) «Ленинградский»;
- в) «Московский».

4. Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:

- а/плотная, слегка водянистая
- б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха
- в/рыхлая

5. Запекание продолжают до:

- а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции
- б/ слегка сырого хруста
- в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 5:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают или, а овощи запеченные с соусами посыпают тертымили

2. Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:(количество не ограничено)

- а/томатный
- б/сметанный
- в/грибной
- г/фруктово-ягодный
- д/молочный сладкий
- е/томатно-сметанный

3. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

- а/с мукой
- б/без муки
- в/с яйцами
- г/без яиц

4. Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:

- а/плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут
- б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают
- в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

5. Что такое тесто «кляр»? Для каких полуфабрикатов его используют?

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 6:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

Ответьте на вопросы:

1. С какой целью ошпаривают звенья осетровой рыбы?
2. С какой целью ошпаривают порционные куски осетровой рыбы?
3. Какое количество (%) составляют потери при ошпаривании осетровых?
4. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.
5. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 7:

Проверяемые результаты обучения: У3, 34, 35

Текст задания:

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.

2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);
- в) разделяют на филе.

3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);
- в) разделяют на филе.

4. Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 8:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Как подготовить бобовые к варке?
2. Назовите продолжительность варки отдельных видов бобовых.
3. Составьте схему приготовления блюда «Фасоль в соусе».
4. Укажите органолептическую характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика блюда	Правила подачи и кулинарное использование
Каша гречневая рассыпчатая		
Каша рисовая рассыпчатая		
Каша вязкая рисовая		
Макаронные отварные с томатом		
Фасоль отварная с маслом		

5. Укажите пропущенные процессы варки макаронных изделий и для чего их используют:

Последовательность сливного способа варки	Последовательность несливного способа варки
Для 1 кг изделия берут 5... 6 л воды и 50 г соли	Для 1 кг изделия берут 2... 3 л воды и 30 г соли, жир
Опускают в кипящую подсоленную воду	Опускают в кипящую подсоленную воду

Варят до размягчения в бурно кипящей воде	
Заправляют сливочным маслом	
Используют	Используют для

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 9:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?

2. Для жарки овощей можно использовать:

а/сковороды электрические

б/фритюрницы

в/котлы пищеварочные

г/сковороды наплитные

3. Выберите тепловое оборудование для приготовления блюда из запеченных овощей:

а/плита электрическая

б/шкаф жарочный

в/шкаф конвекторный

г/шкаф пекарский

4. Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:

а/глазомерная проверка заземления и электропроводки

б/включение

в/нагрев г/санитарная обработка

д/технологическое использование

е/выключение

5. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 10:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Какие приспособления используют для жарки овощей во фритюре:

а/ лотки для овощей

б/металлические сетчатые корзины

в/шкаф жарочный

2. Выберите посуду для приготовления картофеля припущенного в молоке

а/сотейник или сковорода с толстым дном

б/эмалированная кастрюля

в/дуршлаг

3. Какую посуду запрещено использовать на ПОП:

а/алюминиевую

б/ из нержавеющей стали

в/эмалированную

4. Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.

2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____

3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

4. К тощим рыбам относят треску, _____

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 11:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания

1. Пользуясь Сборником рецептур укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

а) гречневая;

б) рисовая:

припущенная;

рассыпчатая;

в) пшенная.

2. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

3. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?

4. За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

5. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

а/с мукой

б/без муки

в/с яйцами

г/без яиц

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 12:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

А) хлеба;

Б) овощей;

В) творога?

2. Мясо старой птицы лучше:

А) варить;

- Б) тушить;
- Б) жарить;
- 3. Название блюда «Цыплята-табака» получило:
 - А) по способу жарки;
 - Б) по наименованию сковороды для жарки;
 - В) по способу обработки?
- 4.. Запекают блюда из мяса при температуре:
 - А) 150-170оС;
 - Б) 200-220оС;
 - В) 220-280оС?
- 5. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:
 - А) хлеба;
 - Б) овощей;
 - В) творога

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 13:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1 Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

- А) их подают с гарниром;
- Б) с соусами?

2. Название блюда «Цыплята-табака» получило:

- А) по способу жарки;
- Б) по наименованию сковороды для жарки;
- В) по способу обработки?

3. Проведите оценку качества блюда «Котлеты по-киевски» с картофелем жареным из сырого:

Показатели качества	Требования к качеству: «Котлеты по-киевски»	Требования к качеству: картофель, жаренный (из сырого)
---------------------	---	--

Цвет

Вкус

Аромат

Консистенция

Форма или нарезка

4.Перечислите посуду, инвентарь, инструменты необходимые повару мясного цеха для разделки передней четвертины говяжьей туши?

5Как маркируются доски и ножи мясного цеха, как правильно обработать инвентарь в конце рабочего дня?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 14:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:

- А) котлеты;
- Б) биточки;
- В) зразы;
- Г) тефтели

2. Основная причина размягчения мяса:

- А) изменение витаминов;
- Б) изменение минеральных веществ;
- В) изменение жиров;
- Г) переход коллагена в глютин?

3. Степень прожариваемости мяса определяют:

- А) по упругости волокон;
- Б) по времени тепловой обработки;
- В) по цвету сока?

4. Какие субпродукты перед жаркой предварительно отваривают:

- А) языки;
- Б) мозги;
- В) печень?

5. Готовность отварного мяса проверяют:

- А) по цвету;
- Б) по аромату;
- В) по бесцветному соку?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 15:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Мясо с плотной грубой соединительной тканью размягчают:

- А) посыпают солью;
- Б) натирают чесноком;
- В) используют кислые соусы для маринования?

2. Мясо, шпигованное овощами, прокалывают:

- А) вдоль волокон;
- Б) поперек волокон;
- В) не имеет значения?

3. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

4. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?

5. При запекании мясного рулета температура внутри рулета должна быть не ниже:

- А) 50оС;
- Б) 70оС;
- В) 80оС?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 16:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1.Порционные п/ф из говядины отбивают:

- А) для размягчения волокон;
- Б) для придания формы;
- В) для выравнивания поверхности?

2. Укажите формы нарезки овощей для щей.

Щи	Капуста	Морковь	Петрушка	Лук
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
«По-уральски»				
Суточные				

большое количество белка?

3.Котлеты из птицы «Пожарские» панируют:

- А) в муке;
- Б) в белой панировке;
- В) в красной панировке;
- Г) в кляре?

4.Тушеные мясные блюда готовят:

- А) с гарниром;
- Б) без гарнира?

5.Для вторых блюд реже варят с/х птицу:

- А) кур, цыплят;
- Б) гусей, уток;
- В) кур, индеек?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 20:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1.Составьте последовательность приготовления отвара из грибов.

2.Что называют отваром?

3.Какие грибы лучше использовать для приготовления грибных отваров?

4.Что такое концентрированный бульон?

5.Из каких фруктов можно приготовить отвар?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 22:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Укажите пищевую ценность бульонов.

2. Дополните схему (перечислите группы супов).

Классификация супов

По температуре подачи	По способу приготовления	По жидкой основе
-----------------------	--------------------------	------------------

3. Перечислите виды бульонов.
4. Что такое бульон?
5. Составьте схему приготовления мясокостного бульона.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 23:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Почему чистое филе рыбы для полуфабрикатов нарезают под углом 30°?
2. Перечислите названия блюд, где используется чистое филе рыбы.
3. Какие виды рыб можно использовать для приготовления котлетной массы?
4. Напишите состав рыбной котлетной массы на 1 кг мякоти рыбы.
5. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

5. Оценка по учебной и производственной практике

5.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной 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.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	ПК-1, ПК-2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4, У5
Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, 3 1, 32, 33, 34. 35

4.2.2. Производственная практика :

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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 студента.

5.2 Выполнение заданий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Билет № 1

1. Приготовление и отпуск мяса отварного
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
4. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей.

Билет № 2

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском
2. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и огурцами
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 3

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального
2. Приготовление и отпуск борща флотского
3. Технология приготовления яичницы-глазуньи
4. Технология приготовления пирожков жареных с овощным фаршем.
5. Сроки хранения блюд из круп

Билет № 4

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
3. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Приготовление и отпуск соуса лукового с горчицей

Билет №5

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

Билет № 6

1. Приготовление и отпуск бефстроганов
2. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями
3. Технология приготовления запеканки из картофеля
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля

5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет № 7

1. Приготовление и отпуск поджарки
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом
3. Приготовление и отпуск борща сибирского
4. Технология приготовления ватрушек
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»
3. Пищевая ценность рыбы.
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 9

1. Приготовление и отпуск мяса шпигованного
2. Технология приготовления мяса отварного
3. Приготовление и отпуск борща зелёного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления мяса отварного и рулета мясного.
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 10

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком
3. Технология приготовления омлета натурального жареного
4. Технология приготовления пирога закрытого
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 11

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски».
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 12

1. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему
2. Приготовление и отпуск борща украинского
3. Технология приготовления мяса жареного крупным куском

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сосисок, сарделек отварных и мяса жареного крупным куском
5. Способы заправки птицы

Билет № 13

1. Приготовление и отпуск гуляша
2. Технология приготовления макарон отварных с мясом
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого
4. Технология приготовления блинов.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда запеканка

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами
2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьев овощных с сыром
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления зраз картофельных и оладьев овощных
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Технология приготовления мяса жареного крупным куском

Билет № 16

1. Приготовление и отпуск азу
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
 1. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные

Билет № 18

1. Приготовление и отпуск шей из свежей капусты
2. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем
3. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком

4. Технология приготовления оладьев дрожжевых
5. Правила проведения бракеража

Билет №19

1. Приготовление и отпуск плова
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».
4. Приготовление и отпуск соуса белого основного
5. Правила хранения овощей и грибов

Билет № 21

1. Организация механической кулинарной обработки мяса
2. Технология приготовления ростбиф
3. Технология приготовления бефстроганов
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления ростбифа и бефстроганов
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда бифштекса натурального

Билет № 22

1. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск окрошки мясной
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля запеченного в сметанном соусе.
5. Правила хранения овощей и грибов

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом
2. Технология приготовления картофеля тушеного

3. Приготовление и отпуск соуса парового
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет № 25

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления гуляша и азу
5. Способы приготовления тушеных мясных блюд

Билет №26

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров запеченных с фаршем
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе

Билет № 27

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления гуляша и азу
5. Способы приготовления тушеных мясных блюд

Билет № 28

1. Разделка и обвалка говяжьей туши
2. Технология приготовления поджарки
3. Технология приготовления шашлыка из говядины
4. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
5. Правила хранения мясных полуфабрикатов

Билет № 29

1. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 30

1. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде
2. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной
3. Приготовление и отпуск борща московского

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей из квашеной капусты**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей суточных**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, жаренная целиком**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, жаренная с луком по-ленинградски**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - окрошки мясной**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Зразы донские**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - ухи рыбацкой**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - картофеля тушеного**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из зелёного горошка**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса рубленого**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Рыба, запеченная с картофелем по-русски**
Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - картофеля жареного**
Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, запеченная с яйцом**
Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бефстроганов**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - мяса жареного крупным куском**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - зраз картофельных (фарш по выбору студента)**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща зелёного**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рулета картофельного (фарш по выбору студента)**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из разных овощей**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - жаркого по домашнему**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - для гуляша**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща флотского**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - запеканки из картофеля с мясными продуктами**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - эскалопа из свинины**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - для зраз рубленных**

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща московского**

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, запеченная с помидорами**

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рулета мясного**

Задание 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща с капустой и картофелем**

Задание 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса натурального**

Задание 31

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - солянка из рыбы на сковороде**

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: *6 часов (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Литература для учащегося:

➤ **учебники**

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов М: ИЦ Академия, 2015 г.
2. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки М: ИЦ Академия, 2015 г.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок М: ИЦ Академия, 2015 г.
4. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков М: ИЦ Академия, 2015 г.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М: ИЦ Академия, 2015 г.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М: ИЦ Академия, 2015 г.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М: ИЦ Академия, 2015 г.
8. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста М: ИЦ Академия, 2015 г.
9. Анфимова Н. А. Кулинария М.: ИЦ Академия, 2012 г.
10. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2012 г.
11. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2013 г.
12. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: ИЦ Академия, 2012 г.
13. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2014 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2013 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

- общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011. Сборник технологических нормативов.
 5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2011, 2012. Сборник технологических нормативов.
 6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
 7. ГОСТ Р 50763-2010 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
 8. ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
 9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
 - 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
 - 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
 - 12.ГОСТ Р 53106-2014 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
 - 13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Академия, 2012 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2013 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2016 г.
6. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ М: ИЦ Академия, 2015 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».

7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».
10. Журнал «профессиональное образование».
11. Журнал «Чудо-повар Ешка».
12. Журнал «Золотые рецепты».
13. Журнал «Школа кулинара».
14. Журнал «Кулинарный практикум».
15. Журнал «Готовим с шеф-поваром».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
У 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;	

У 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
У 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
З 2	виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;	
З 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
З 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
З 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	

	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	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 подготовленности.	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1, 2	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	
	- соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей.	

2) Устное обоснование результатов работы (ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЭКЗАМЕН)

Таблица 10

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	
3 2	виды, назначение, правила пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных проборов, посуды и правила ухода за ними	
3 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

6. 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	2
	элементы умения в основном выполнены	
	наличие несущественных ошибок при выполнении умения, не исправляемых обучающимся	1
элементы умения выполнены частично		
наличие грубых (существенных) ошибок;	0	
умение не выполнено		

6.1. Описание шкал оценивания

6.1.1 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.

