

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:08:01

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По профессиональному модулю

ПМ.01 «Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Учебный план

2022 г.

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

МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов»

Объем занятий: Итого	70	ч.,
В т.ч. аудиторных	48	ч.
Лекций	24	ч.
Практических занятий	24	ч.
Самостоятельной работы	4	ч.
Экзамен 3 семестр	18	ч.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов»

Объем занятий: Итого	15	ч.,
	8	
В т.ч. аудиторных	15	ч.
	2	
Лекций	64	ч.
Практических занятий	88	ч.
Самостоятельной работы	6	ч.
Контрольная работа 3 семестр		
Дифференцированный зачет 4 семестр	9	ч.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов

Вопросы к экзамену

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
3. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.
4. Правила адаптации рецептов.
5. Разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.
6. Процессы обработки сырья.
7. Характеристика процессов.
8. Виды полуфабрикатов и правила приготовления их приготовления.
9. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
10. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
11. Характеристика этапов.
12. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
13. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
14. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.
15. Условия, температурный режим, сроки хранения
16. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.
17. Правила обработки сырья.
18. Организация работы по обработке сырья.
19. Процесс происходящий при обработке сырья.
20. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.
21. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
22. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций.
23. Требования производственной санитарии и гигиены.

24. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья.
25. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.

Тема 2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.

1. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов из редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе

1. Критерии оценивания компетенций

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) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

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

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» 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 «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе
3. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

2 вариант.

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
2. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента
3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
4. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вопросы для собеседования

Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов.
2. Кулинарное назначение.

Тема 13. Пищевая ценность.

1. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.

Тема 14. Требования к безопасности хранения.

1. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.

Критерии оценивания компетенций

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) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

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

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» 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 «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 6.
Вариант

Правила перевязки артишоков и спаржи.

1

Задание 1 Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.

Задание 2 Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.

Вариант

2

Задание 1 Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.

Задание 2 Формование, подготовка к фаршированию.

Тема 7.

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

Вариант

1

Задание 1 Обработка и подготовка ската и морского черта. Основные характеристики.

Задание 2 Обработка и подготовка зубатки и солнышка. Основные характеристики.

Вариант

2

Задание 1 Обработка и подготовка саргана и пагра. Основные характеристики.

Задание 2 Обработка и подготовка дорадо и сибаса. Основные характеристики.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Определение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.
2. Методы оценки качества редких видов овощей и грибов.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня.
4. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.

2 вариант.

1. Механическая обработка овощей.
2. Условия, сроки хранения редких видов овощей и грибов.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля. побегов бамбука; корня лотоса и грибов.
4. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.

Контрольный срез № 2.

1 вариант.

1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
2. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана.
3. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.
4. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья.

2 вариант.

1. Карвинг из овощей.
2. Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.
3. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.
4. Технологические требования к полуфабрикатам.

Критерии оценивания компетенций

5. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
6. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
7. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
8. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.