Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«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

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

Пятигорск

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель, Луста Светлана Станиславовна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»	Контрольная работа Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
УП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

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

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

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.

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 мороженых 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.

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

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.

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки 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. Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Критерии оценки

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.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 6. Правила перевязки артишоков и спаржи.

Вариант

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 солнечника. Основные характеристики.

Вариант 2

Задание 1 Обработка и подготовка саргани 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.

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов

освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полу-фабрикатов действующим нормам;
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду

сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;
- точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
 - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;
 - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
 - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
 - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической

	<p>обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
--	--

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
<p>ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

2. Вопросы к экзамену по модулю

2. Составить технологическую схему подготовки овощных полуфабрикатов
3. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических грибов
4. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы
5. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы
6. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной рыбы
7. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной птицы
8. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических видов овощей
9. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических видов овощей
10. Составить технологическую схему приготовления картофеля во фритюре
11. Составить технологическую схему приготовления картофеля по-деревенски
12. Составить технологическую схему подготовки субпродуктов

13. Составить технологическую схему подготовки сельскохозяйственной птицы
14. Составить технологическую схему охлаждения продуктов растительного происхождения
15. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов для салата «Винегрет»
16. Составить технологическую схему подготовки замороженной птицы
17. Составить технологическую схему приготовления горячей закуски «Жюльен»
18. Составить технологическую схему подготовки овощных полуфабрикатов
19. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических грибов
20. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной рыбы
21. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной птицы
22. Расчеты химического состава и пищевой ценности говядины (100 г)
23. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции
24. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
25. Схема механической кулинарной обработки свинины
26. Технологическая схема приготовления рыбной котлетной массы.
27. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.
28. Технологическая схема разделки бараньей туши.
29. Расчет пищевой ценности судака.
30. Составить технологическую схему приготовления нерыбных морепродуктов.
31. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба.
32. Технология приготовления осетровой рыбы.
33. Схема разделки сельскохозяйственной птицы.
34. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
35. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд
36. Схема механической кулинарной обработки субпродуктов
37. Расчет пищевой ценности 100 г свинины.
38. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
39. Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы.
40. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.
41. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.
42. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование.

43. Последовательность обработки осетровой рыбы
44. Технология приготовления начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы.
45. Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы.
46. Сущность технологических операций приготовления рыбы.
47. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы из мяса.
48. Технологическая схема приготовления маринадов для мяса.
49. Технологический процесс снятия и зачистки филе.
50. Виды панировки. Технология приготовления. Требования к качеству. Способы панирования. Кулинарное использование
51. Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов
52. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций
53. Пищевая ценность субпродуктов. Кулинарное использование субпродуктов
54. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд
55. Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила подготовки.
- 56. Критерии оценки**
57. 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.
58. 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
59. 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.
60. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Фонд тестовых заданий

1. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;

в) удаление сухожилий, хрящей.

2. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

3. Назовите порционные п/ф? Выберите несколько правильных ответов

- а) филе;
- б) ростбиф;
- в) ромштекс.

4. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

5. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

6. Из субпродуктов готовят п/ф...

- а) корейка жареная, вырезка жареная;
- б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
- в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

7. Какие части туши говядины используют для жарки?

а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;

- б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
- в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

8. Из каких частей готовят котлетную массу:

- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
- б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
- в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

9. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) говядина духовая
- б) ростбиф
- в) антрекот

10. Мясные полуфабрикаты - это

а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

11. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

а) 12 ч.

б) 24 ч.

в) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

12. Технологическая схема производства вареных колбас?

а) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение

б) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение

в) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту за 100% правильных ответов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту за 75 - 99% правильных ответов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за 50 - 75% правильных ответов;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за менее 50% правильных ответов.