

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФИО: Шебзухова Татьяна Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»

федерального университета Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44 Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

Уникальный программный ключ: d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

УТВЕРЖДАЮ

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

ПМ. 07 «Освоение одной или нескольких
профессий рабочих, должностям служащих»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Пятигорск, 2025

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Хапчаева Мадина Борисовна

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) освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих 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 (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. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	Контрольная работа Экзамен	Собеседования Контрольный срез
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 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	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. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих

Вопросы для собеседования

Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов.

1. История возникновения соусов.
2. Технологические цели применения соусов в приготовлении кулинарных блюд и изделий.
3. Классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления

Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов

1. Бульоны и отвары, используемые в приготовлении соусов.
2. Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета.
3. Пассерование овощей и томата.

Тема 33. Технология приготовления мясных соусов

1. Технология приготовления основного красного соуса и его производных.
2. Технология приготовления основного белого соуса и его производных.

Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов

1. Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный;
2. Соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.

Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.

1. Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий.
2. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)

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

2 вариант

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
2. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента

Контрольный срез № 2

1 вариант

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
2. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

2 вариант

1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
2. 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.

Комплект заданий к контрольной работе

1 вариант.

1. Виды услуг общественного питания.
2. Производство супов на бульонах. Классификация.
3. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания по типу.
5. Требования к должностям и профессиям административного персонала.

2 вариант

1. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
2. Заправочные супы.
3. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
4. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
5. Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.

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.

Фонд тестовых заданий
по дисциплине «МДК.01.01 Освоение одной или нескольких профессий
рабочих, должностям служащих»

Вариант 1

1.К каким блюдам относятся супы?

- а) к сладким
- б) первым
- в) вторым
- г) напиткам

2. Как классифицируют супы по приготовлению?

- а) заправочные, жидкие, густые
- б) холодные, молочные, прозрачные
- г) заправочные, протёртые, консоме
- д) горячие, сладкие, молочные

3. Назовите ассортимент заправочных супов:

- а)рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
- б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
- в)рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
- г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

4. Назовите ингредиенты супа рассольник московский:

- а)крупы, картофель, свёкла
- б)мясные копчёности, солёные огурцы, лук
- в)свёкла, капуста, репа
- 4) капуста, солёные огурцы, морковь

5. Установите соответствие ингредиентов:

- а)супа-крема
- б) супа пюре
- в)гарнира

- 1) тыква, сливки, молоко
- 2)масло, лук, морковь
- 3)тыква, масло, картофель
- 4)лук, картофель, тыква

6. Установите соответствие консистенции:

- а)Каша

б)Суп

- 1) рассыпчатая
- 2)кремообразная

7. Установите соответствие:

- а)Супа солянки мясной,
- б)Рассольника,
- в)борща

- 1)картофель, морковь, лук, капуста и свекла
- 2)крупя, капуста, солёные огурцы
- 3)картофель, солёные огурцы, мясной набор

8. Выберите правильный вариант.

варка осуществляется при температуре:

- а) 60°С
- б) 180°С
- в)100°С
- г) 220°С

9. Выберите правильный вариант

припускание продуктов производят:

- а) в небольшом количестве воды
- б)на жире,
- в)в жире
- г) в воде

10.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

- а) кубиками
- б)кружочками
- в) брусочками
- г) соломкой

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки

Вопросы к экзамену

Вопросы к экзамену по МДК.07.01 «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"»

- 1.Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
- 2.Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
- 3.Правила составления и пользования меню.

4. Составление различных видов меню
5. Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.
6. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах
8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки
10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.
11. Охрана труда и пожарная безопасность.
12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
13. Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
16. Изучение и освоение основных правил подачи супов
17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
18. Бульоны для соусов
19. Основной красный соус и его производные
20. Изучение и освоение основных правил подачи закусок
21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
22. Блюда из овощей, плодов, грибов.
23. Блюда и гарниры из припущенных овощей
24. Блюда и гарниры из жареных овощей.
25. Блюда из запеченных овощей
26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании
28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.
29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.
30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья
31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.
32. Характеристика рыбного сырья

33. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
34. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
35. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.
36. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
37. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
38. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
39. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
40. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции
41. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
42. Классификация предприятий общественного питания по типу.
43. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов
44. Требования к повару.
45. Требования к кондитеру.

1. Критерии оценивания компетенций

1. 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.
2. 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
3. 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.

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

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
<p>ПК 7.1.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 7.2.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</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
Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<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;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

Вопросы к экзамену по ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
2. Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
3. Правила составления и пользования меню.
4. Составление различных видов меню

5. Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.
6. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах
8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки
10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.
11. Охрана труда и пожарная безопасность.
12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
13. Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
16. Изучение и освоение основных правил подачи супов
17. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов
18. Бульоны для соусов
19. Основной красный соус и его производные
20. Изучение и освоение основных правил подачи закусок
21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
22. Блюда из овощей, плодов, грибов.
23. Блюда и гарниры из припущенных овощей
24. Блюда и гарниры из жареных овощей.
25. Блюда из запеченных овощей
26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании
28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.

29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.
30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья
31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.
32. Характеристика рыбного сырья

33. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
34. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
35. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.
36. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
37. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
38. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
39. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
40. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции
41. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
42. Классификация предприятий общественного питания по типу.
43. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов
44. Требования к повару.
45. Требования к кондитеру.

2. Критерии оценивания компетенций

«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.

Таблица 2 – Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
МДК 07.01 Контрольная работа Вариант 1			
1.		1. Виды услуг общественного питания.	Услуги питания; Услуги по изготовлению продукции; Услуги по организации потребления и обслуживанию; Услуги по реализации продукции; Услуги по организации досуга; Информационно-консультационные услуги; Прочие услуги.
2.		2. Производство супов на бульонах. Классификация.	По температуре подачи: Горячие (температура не ниже 75°С) Холодные (температура не выше 14°С) - встречаются реже; По типу бульона: Костные Мясо-костные Рыбные Из птицы; По способу приготовления: Заправочные Пюреобразные (протертые) Прозрачные.
3.		3. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.	Основные требования к структуре меню: Холодные закуски Салаты Горячие закуски Первые блюда Основные (вторые)

			<p>блюда</p> <p>Гарниры</p> <p>Десерты</p> <p>Напитки</p> <p>Принципы</p> <p>расположения блюд:</p> <p>Соблюдение</p> <p>последовательности от</p> <p>легких к более тяжелым</p> <p>блюдам</p> <p>Принцип “рыба – мясо –</p> <p>овощи”</p> <p>Фирменные блюда</p> <p>выделяются отдельно</p> <p>Позиции группируются</p> <p>по категориям</p> <p>Типы меню:</p> <p>“А ля карт” (отдельные</p> <p>позиции с ценами)</p> <p>“Табльдот”</p> <p>(комплексное меню по</p> <p>единой цене)</p> <p>Смешанный тип</p> <p>(комбинация отдельных</p> <p>блюд и комплексных</p> <p>предложений)</p> <p>Варианты цикличности:</p> <p>Статичное (постоянное</p> <p>меню)</p> <p>Цикличное</p> <p>(обновляемое)</p> <p>Сезонное</p> <p>(летнее/зимнее)</p> <p>Дополнительные</p> <p>правила оформления:</p> <p>Использование</p> <p>понятных названий</p> <p>блюд</p> <p>Указание состава и</p> <p>особенностей</p> <p>приготовления</p> <p>Выделение фирменных</p> <p>блюд</p> <p>Соблюдение единого</p> <p>стиля оформления</p> <p>Указание времени</p> <p>действия предложений</p> <p>Маркетинговые</p> <p>особенности:</p> <p>Выделение популярных</p> <p>позиций</p>
--	--	--	---

			<p>Создание специальных предложений</p> <p>Указание сезонных блюд</p> <p>Формирование комплексных обедов</p> <p>Технические требования:</p> <p>Четкость и читаемость текста</p> <p>Наличие цен</p> <p>Актуальность информации</p> <p>Удобство использования</p> <p>Соответствие формату заведения</p> <p>Дополнительные рекомендации:</p> <p>Учет целевой аудитории</p> <p>Анализ конкурентной среды</p> <p>Регулярное обновление предложений</p> <p>Соответствие концепции заведения</p> <p>Учет сезонности продуктов</p> <p>Важные моменты при составлении:</p> <p>Учет себестоимости блюд</p> <p>Расчет наценок</p> <p>Формирование оптимального ассортимента</p> <p>Баланс между популярными и новыми позициями</p> <p>Учет кулинарных трендов</p> <p>Требования к описанию блюд:</p> <p>Краткость и точность</p> <p>Привлекательность формулировок</p> <p>Отсутствие двусмысленности</p> <p>Акцент на уникальных особенностях</p> <p>Указание размера</p>
--	--	--	--

			порций
4.		4.Классификация предприятий общественного питания по типу.	Основные типы предприятий: Ресторан; Бар; Кафе; Столовая; Закусочная.
5.		5. Требования к должностям и профессиям административного персонала.	Обязательные требования: Высшее или среднее профессиональное образование Опыт работы по специальности Дополнительная профессиональная подготовка
Вариант 2			
6.		1. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.	Энергетическая ценность Характеризует количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ при их биологическом окислении Измеряется в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж); Биологическая ценность Определяется качеством белков пищи Включает: Перевариваемость Сбалансированность аминокислотного состава Содержание незаменимых аминокислот Физиологическая ценность Обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм: Сапонины (например, в свёкле) Кофеин (в кофе и чае) Витамины

			Биологически активные вещества; Органолептические показатели Внешний вид Консистенция Цвет Запах Вкус.
7.		2. Заправочные супы.	Заправочные супы - это обширная группа горячих супов, которые готовятся путем проваривания различных продуктов в бульонах или отварах с последующей заправкой
8.		3. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.	Химический состав: Вода (70-90%) Углеводы (3-10%): Моносахариды (глюкоза, фруктоза) Дисахариды (сахароза) Полисахариды (крахмал, клетчатка) Белки (0,1-5%) Жиры (0,1-0,5%) Витамины: Витамин С Каротиноиды Витамины группы В Витамин РР Минеральные вещества: Калий Железо Кальций Фосфор Особые вещества: Фитонциды Эфирные масла Ароматические вещества Значение в питании: Источник витаминов и минералов Источник пищевых волокон Регуляция пищеварения Повышение вкусовых качеств пищи Улучшение

			<p>усвояемости белков</p> <p>Бактерицидное действие (фитонциды)</p> <p>Технологическая схема обработки:</p> <p>А) Первичная обработка:</p> <p>Сортировка</p> <p>Мойка</p> <p>Очистка</p> <p>Нарезка</p> <p>Бланширование</p> <p>Б) Способы кулинарной обработки:</p> <p>Варка</p> <p>Тушение</p> <p>Жарка</p> <p>Запекание</p> <p>Пассерование</p> <p>Особенности отдельных групп:</p> <p>А) Корнеплоды:</p> <p>Картофель: богат крахмалом</p> <p>Морковь: содержит каротин</p> <p>Свекла: богата сахарами</p> <p>Б) Луковичные:</p> <p>Лук: богат фитонцидами</p> <p>Чеснок: содержит эфирные масла</p> <p>В) Капустные:</p> <p>Белокочанная капуста</p> <p>Брокколи</p> <p>Цветная капуста</p> <p>Правила обработки:</p> <p>Сохранение витамина С:</p> <p>Минимизация контакта с кислородом</p> <p>Использование подкисленной воды</p> <p>Быстрая обработка</p> <p>Сохранение цвета:</p> <p>Для картофеля: погружение в холодную воду</p> <p>Для свеклы: варка с кожурой</p>
9.		4. Механические способы обработки:	Сортирование:

		<p>сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.</p>	<p>Удаление посторонних примесей Отбор продуктов плохого качества Распределение по размеру Группировка по кулинарному назначению Снижение количества отходов Просеивание: Применяется к муке и крупе Удаление примесей и посторонних включений Используется специальное оборудование Перемешивание: Получение однородной массы Равномерное распределение компонентов Пример: приготовление мясного фарша Очистка: Удаление несъедобных частей Устранение поврежденных участков Может быть ручной или машинной Используется для овощей, фруктов, корнеплодов Измельчение: Дробление (кофе, специи) Нарезка (овощи, мясо, рыба) Получение необходимой консистенции Может быть мелким, средним или крупным Прессование: Разделение на жидкую и плотную фракции Получение сока</p>
--	--	---	---

			<p>Отделение мезги (плотной части) Формование: Придание определенной формы Может быть ручным или машинным Используется для теста, фарша Важный этап в кондитерском производстве Дозирование: Измерение по массе Измерение по объему Использование весов Применение мерного инвентаря Автоматическое дозирование Панирование: Обваливание в панировке Использование муки, сухарей, тертого хлеба Создание защитной корочки Предотвращение вытекания сока Улучшение внешнего вида готового изделия Фарширование: Наполнение продукта фаршем Специальная подготовка основы Равномерное распределение фарша Герметичное закрытие Шпигование: Введение добавок в надрезы Использование овощей Добавление шпика Равномерное распределение добавок Рыхление: Механическое разрушение соединительной ткани Ускорение тепловой</p>
--	--	--	---

			<p>обработки</p> <p>Улучшение структуры готового продукта</p> <p>Применяется для мяса и рыбы</p>
10.		<p>5. Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.</p>	<p>Массообменные процессы:</p> <p>А) Растворение: Переход твердой фазы в жидкую Приготовление растворов соли и сахара Используется для создания маринадов Важен для приготовления соусов</p> <p>Б) Экстракция: Избирательное извлечение веществ Вымачивание соленой рыбы Обработка говяжьих почек Подготовка грибов перед варкой</p> <p>В) Сушка и загущение: Удаление влаги из продуктов Подсушивание гренков Подготовка домашней лапши Уваривание томатного пюре Концентрирование бульона Сгущение сливок</p> <p>Химические процессы:</p> <p>А) Сульфитация: Обработка очищенного картофеля Использование сернистого ангидрида Применение солей сернистой кислоты Предотвращение потемнения</p> <p>Б) Маринование: Выдерживание в растворах кислот Придание специфического вкуса</p>

			<p>Формирование особого аромата</p> <p>Достижение нужной консистенции</p> <p>В) Фиксация рыбы:</p> <p>Выдерживание в солевом растворе</p> <p>Снижение потерь сока</p> <p>Улучшение сохранности</p> <p>Удобство транспортировки</p> <p>Процессы в хлебопечении:</p> <p>А) Химическое разрыхление:</p> <p>Использование гидрокарбоната натрия</p> <p>Применение карбоната аммония</p> <p>Использование пекарских порошков</p> <p>Формирование пористой структуры теста</p> <p>Микробиологические процессы:</p> <p>А) Спиртовое и молочнокислое брожение:</p> <p>Вызывается дрожжами</p> <p>Участвуют молочнокислые бактерии</p> <p>Используется при изготовлении:</p> <p>Дрожжевого теста</p> <p>Квасов</p> <p>Кисломолочных продуктов</p> <p>Б) Ферментирование мяса:</p> <p>Использование протеолитических ферментов</p> <p>Размягчение соединительной ткани</p> <p>Возможность использования менее ценных частей туши</p> <p>Улучшение текстуры</p>
--	--	--	--

			<p>готового продукта</p> <p>Практические рекомендации:</p> <p>При мариновании:</p> <p>Контролировать концентрацию кислоты</p> <p>Соблюдать время выдержки</p> <p>Использовать пищевые кислоты</p> <p>При ферментации:</p> <p>Поддерживать оптимальную температуру</p> <p>Обеспечивать стерильность</p> <p>Следить за рН среды</p> <p>При использовании разрыхлителей:</p> <p>Соблюдать дозировку</p> <p>Учитывать взаимодействие с другими ингредиентами</p> <p>Проверять срок годности</p> <p>При сушке:</p> <p>Контролировать температуру</p> <p>Обеспечивать циркуляцию воздуха</p> <p>Следить за влажностью</p>
--	--	--	---

Фонд тестовых заданий

11.		1.К каким блюдам относятся супы?	б
12.		2.Как классифицируют супы по приготовлению?	г
13.		3. Назовите ассортимент заправочных супов:	б
14.		4. Назовите ингредиенты супа рассольник московский:	б
15.		5. Установите соответствие:	а-3 б-4 в-1
16.		6. Установите соответствие:	а-1 б-2
17.		7. Установите соответствие:	а-3 б-2 в-1
18.		8. Выберите правильный вариант варка осуществляется при температуре:	в
19.		9.Выберите правильный вариант припускание продуктов производят:	а

20.		10.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»	Г
-----	--	---	---