

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Исполнительный директор

Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Министерство образования и науки РФ
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики Ляш Е.С. Ляш Е.С.

СОГЛАСОВАНО

Зав. ЦУПО

Н.С. Зайцев

14 октября 2017 г.

Техно-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

на профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кампус №1

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	15
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос	15
2.2	Доклады и выступления	17
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ	20
2.4	Тесты текущего контроля знаний	23
2.5	Рубежный контроль знаний	30
2.6	Производственная практика (по профилю специальности) ...	35
2.7	Экзамен (квалификационный)	35

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирование работы структурного подразделения (бригады); - методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - навыками принятия управленческих решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

		<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - требования к производственному персоналу; - организацию и технологию приготовления полуфабрикатов в предприятиях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы по производству полуфабрикатов; - демонстрировать выполнение профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приёмами эффективной организации процесса производства полуфабрикатов и деятельности производственного персонала; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических

		<p>стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 	<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности. 	<p>занятий и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности. 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	
		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, 	

		<p>преподавателями в ходе выполнения заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. 	<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями. 	
	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства. 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий. 	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 	
	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений;

		<p>заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); б) посещение дополнительных занятий; в) освоение дополнительных рабочих профессий; г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; - методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. 	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса. 	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса. 	
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных 	опросы: устный, письменный, блиц-опрос;

		<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; - методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; - технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	--	---

			<p>инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной рыбы. 	
		<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; - требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; 	<p>опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета;

			<ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для 	<p>- билеты экзамена (квалификационного).</p>
--	--	--	--	---

			<p>сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none">- расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;- организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;- подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;- контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.	
--	--	--	--	--

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, блиц-опрос, контрольные работы, решение практических заданий, производственных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ), оценки отчета, результатов производственной практики, дифференцированного зачета, экзамена (квалификационного).

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (2 семестр)
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	-
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен (квалификационный) (2 семестр)

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарного курса.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарному курсу.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки темы, объявленной для данного занятия. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с

пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка **«отлично»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на семинаре. Доклад представляется в устной форме в ходе семинара, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к семинарским занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии

Одним из условий, обеспечивающих успех семинарских занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником семинара примеры и факты должны быть существенными, перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем семинара.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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) языковое оформление ответа.

Оценка *«отлично»* 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;

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

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

Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Строение и состав мышечной ткани мяса.
2. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
3. Обработка мясных субпродуктов и костей.
4. Технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов для сложной кулинарной продукции.
5. Централизованное производство мясных полуфабрикатов.
6. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
7. Особенности обработки диких животных.
8. Строение и состав мышечной ткани рыбы.
9. Особенности обработки рыб различных семейств.
10. Внешний вид, строение нерыбных морепродуктов.
11. Способы кулинарной обработки нерыбного водного сырья.
12. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.
13. Обработка рыбных отходов, их использование.

14. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
15. Строение и состав мышечной ткани сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.
16. Способы кулинарной обработки пернатой дичи.
17. Технология приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.
18. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы.
19. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы для сложных блюд.
20. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
21. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.

2.3 Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ

Основной целью практических занятий является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических занятий обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов, выхода полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов полуфабрикатов;
- составления алгоритма технологии приготовления полуфабрикатов;
- проведения органолептической оценки качества готовых полуфабрикатов;
- оформления соответствующей технологической документации (технологических карт и схем).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории и выполняются в течение 2-х академических часов.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых полуфабрикатов, согласно рабочей программы профессионального модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- подготавливают продукты для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организуют рабочее место для приготовления полуфабрикатов;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием заготовочных цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления полуфабрикатов;

- определяют нормы закладки продуктов и выход готовых полуфабрикатов;
- выполняют технологических процесс приготовления полуфабрикатов;
- проводят органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении полуфабрикатов.

Перечень кулинарных изделий составляется с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории технологии приготовления пищи и выполняются в течение 4-6 академических часов.

В ходе лабораторной работы преподаватель заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечает поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций. По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя) и получает оценку за лабораторную работу. По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

При проведении практических занятий и лабораторных работ используются следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если студент правильно определил цель работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрал и подготовил необходимое оборудование, всю работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил записи, таблицы, вычисления и сделал выводы; проявил организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе); работу осуществлял по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- критерии оценки **«хорошо»** соответствуют требованиям к оценке «5» но имеют место нарушения: студент проводил работу в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании допустил неточности, выводы сделал неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно определил цель работы; работу выполнил правильно не менее чем наполовину, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы;

подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу занятия провел с помощью преподавателя; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; допустил грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием), которая исправляется по требованию преподавателя;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не определил самостоятельно цель работы; выполнил работу не полностью, не подготовил нужное оборудование и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3»; допустил две (и более) грубые ошибки в ходе работы, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с продуктами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

Примерная тематика практических занятий

1. Составление технологических карт, технологических схем на полуфабрикаты из мяса и субпродуктов.
2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Расчет выхода полуфабрикатов.
3. Составление технологических карт, технологических схем на полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов.
4. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Расчет выхода полуфабрикатов.
5. Составление технологических карт, технологических схем на полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы.
6. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Расчет выхода полуфабрикатов.

Примерная тематика лабораторных работ

1. Органолептическая оценка качества мяса и субпродуктов. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд.

2. Механическая кулинарная обработка мяса и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
3. Органолептическая оценка качества рыбы и морепродуктов. Организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для сложных блюд.
4. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.
5. Органолептическая оценка качества тушек домашней птицы. Организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд.
6. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.

2.4 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по основным разделам МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проводится после того, как на лекционных, практических и лабораторных занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарного курса используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

1. Механическая кулинарная обработка мяса
2. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд.
3. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
4. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.
5. Технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов.
6. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, режимы и сроки хранения.

- в. тушения крупными, порционными и мелкими кусками
- г. жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

17. Изделиями из котлетной массы считаются:

- а. котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый
- б. люля-кебаб, бифштекс рубленый
- в. тефтели, зразы рубленые

18. Мясо для шашлыка из баранины нарезают из:

- а. корейки, окорока
- б. лопаточной части, грудинки
- в. вырезки, мякоти шейной части

19. Котлетное мясо из баранины и телятины включает:

- а. обрезки
- б. мякоть шейной части, обрезки
- в. мякоть шейной части, пашину, обрезки, покровку

20. Содержание жировой и соединительной тканей в котлетном мясе из говядины, баранины, телятины не должно превышать:

- а. 12 %
- б. 11 %
- в. 10 %

Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса, тушек ягнят и молочных поросят и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Вариант 2

1. К рубленным натуральным панированным полуфабрикатам из мяса относится:

- а. бифштекс рубленый
- б. котлеты натуральные рубленые
- в. люля-кебаб
- г. шницель натуральный рубленый

2. Для жарки целиком, тушения порционными и мелкими кусками используют мякоть шейной части:

- а. свинины
- б. говядины
- в. баранины
- г. телятины

3. К порционным панированным полуфабрикатам из говядины относится:

- а. бифштекс
- б. лангет
- в. ромштекс
- г. антрекот

4. Овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом имеют:

- а. биточки
- б. котлеты
- в. шницели
- г. зразы рубленые

5. Лангет, эскалон, говядина духовая относятся к полуфабрикатам:

- а. крупнокусковым
- б. порционным
- в. мелкокусковым
- г. рубленным

6. Форма нарезки мяса для бефстроганов:

- а. брусочки длиной 3-4 см, массой 10-15 г
б. кубики массой 30-40 г
- в. кубики массой 20-30 г
г. брусочки длиной 3-4 см, массой 5-7 г

7. Полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают кубиками размером 5х5 мм:

- а. бифштекс рубленый
б. шницель натуральный рубленый
- в. фрикадельки
г. люля-кебаб

8. Для изготовления рубленых полуфабрикатов из говядины используются:

- а. пашина, покромка от туш II категории, мякоть шейной части, обрезки
б. мякоть шейной части, вырезка
в. толстый и тонкий края
г. тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка

9. При замораживании и размораживании мяса происходит процесс изменения белков:

- а. гидратация
б. дегидратация
- в. денатурация
г. деструкция

10. Для приготовления полуфабриката «шашлык по-кавказски» мясо предварительно:

- а. ферментируют
б. рыхлят
- в. маринуют
г. отбивают

11. Процесс удаления грубых пленок и сухожилий при разделке мясной туши - это:

- а. обвалка
б. жиловка
в. зачистка

12. Для маринования полуфабриката «шашлык по-карски» используют:

- а. уксус, лук репчатый, зелень петрушки, соль, перец молотый
б. муку, лук репчатый, соль
в. сахар, уксус, зелень укропа, соль
г. лук репчатый, уксус, муку

13. Люля-кебаб имеет форму:

- а. шариков
б. округло-приплюснутую
- в. маленьких колбасок

14. Гуляш нарезается кубиками массой:

- а. 30-40 г
б. 20-30 г
в. 10-15 г

15. Для приготовления полуфабриката из мяса «котлеты домашние» используется:

- а. котлетная масса
б. натурально-рубленая масса
- в. кнельная масса

16. Котлетная масса из мяса включает набор продуктов:

- а. котлетное мясо, шпик, молоко, соль, перец
б. котлетное мясо, жир-сырец, лук репчатый, соль, перец
в. котлетное мясо, жир-сырец, вода, соль
г. котлетное мясо, хлеб, молоко, соль, перец

17. В процессе приготовления котлетной массы из мяса происходит:

а. гидратация белков

б. дегидратация белков

в. денатурация белков

18. Обвалка отрубов мясной туши – это:

а. освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира

б. отделение мяса от костей

в. обравнивание кусков полученного мяса

19. Основное назначение приема маринования мяса:

а. размягчение соединительной ткани, придание готовым изделиям специфического вкуса и аромата

б. придание золотистой корочки при тепловой обработке

в. предохранение от потери влаги

20. Форма нарезки мяса для азу:

а. кусочки прямоугольной формы

в. брусочки длиной 3-4 см

б. кубики

Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса, тушек ягнят и молочных поросят и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Вариант 3

1. Для изготовления порционных полуфабрикатов из свинины не используется:

а. тазобедренная часть

в. грудинка

б. лопаточная часть

г. корейка

2. Из мяса говядины готовят:

а. шницель

в. эскалоп

б. лангет

г. рагу

3. Толстый край используется для изготовления полуфабриката:

а. ромштекс

в. азу

б. лангет

г. зразы натуральные

4. Из утолщенной части вырезки (головки) нарезается:

а. лангет

б. филе

в. бифштекс

5. Мелкокусковой полуфабрикат «азу» готовится из мяса:

а. свинины

в. баранины

б. говядины

г. козлятины

6. Толщина порционного полуфабриката «антрекот» составляет:

а. 4-5 см

в. 1,5-2 см

б. 2-3 см

г. 1-1,5 см

7. В состав кнельной массы из мяса входят:

а. котлетное мясо, хлеб, молоко, соль, перец

- б. боковой и наружный куски тазобедренной части говядины, хлеб, молоко, яичные белки, соль
в. котлетное мясо, жир-сырец, лук репчатый, соль, перец

8. Порционный полуфабрикат «баранина духовая» нарезается из:

- а. лопаточной части
б. тазобедренной части
в. корейки
г. грудинки

9. Из мяса телятины не готовят:

- а. котлеты натуральные
б. эскалопы
в. шницели
г. гуляш

10. Толщина изделия из котлетной массы «биточки» составляет:

- а. 2-2,5 см
б. 1-2 см
в. 1 см

11. К признакам доброкачественности мясных полуфабрикатов относится:

- а. дряблая консистенция
б. липкая скользкая поверхность
в. упругая консистенция
г. коричневый цвет

12. Срок хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов при температуре не выше 8°C:

- а. 14 часов
б. 24 часа
в. 36 часов
г. 48 часов

13. Для жарки целиком используют крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а. тазобедренную часть, лопаточную часть, грудинку
б. лопаточную часть, покровку, толстый край
в. тонкий край, пашину, тазобедренную часть
г. вырезку, толстый край, тонкий край

14. В двойной панировке панируют порционный полуфабрикат из говядины – это:

- а. бифштекс
б. лангет
в. ромштекс
г. филе

15. Срок хранения и реализации порционных натуральных полуфабрикатов из мяса при температуре не выше 8°C:

- а. 14 часов
б. 24 часа
в. 36 часов
г. 48 часов

16. При обвалке и жиловке отрубов свиной туши получают:

- а. шейную часть, лопаточную часть, тазобедренную часть, корейку, вырезку, грудинку
б. вырезку, корейку, покровку, тазобедренную часть, лопаточную часть
в. шейную часть, лопаточную часть, толстый край, корейку, грудинку, вырезку

17. Срок хранения и реализации порционных панированных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса при температуре не выше 8°C:

- а. 14 часов
б. 24 часа
в. 36 часов
г. 48 часов

18. Для уменьшения потерь питательных веществ при размораживании мяса рекомендуется:

- а. быстро разморозить в холодной воде
- б. дефростировать медленно в течение 3-5 суток или быстро в течение 12-24 часов
- в. предварительно порционировать мясо

19. Срок хранения и реализации рубленых полуфабрикатов из мяса (натуральных и из котлетной массы) при температуре не выше 8°C:

- а. 14 часов
- б. 24 часа
- в. 36 часов
- г. 48 часов

20. Мясо размораживают:

- а. на воздухе
- б. в горячей воде
- в. в холодной воде

2.5 Рубежный контроль знаний

В соответствии с учебным планом специальности профессиональный модуль ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» изучается во втором семестре. По окончании семестра поводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», готовности применить полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде билетов зачета. В комплект входит 6 билетов, каждый из которых включает 30 тестовых заданий. Время выполнения задания: 20 минут. Каждое правильно выполненное задание оценивается в 1 балл. Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий.

При проведении зачета с использованием тестовых материалов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Товароведная характеристика мяса. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
2. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
3. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки мяса.

4. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
5. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
6. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
7. Технология приготовления рубленых натуральных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
8. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов с хлебом из мяса (изделия из котлетной массы). Технология приготовления изделий их кнельной массы. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
9. Технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
10. Товароведная характеристика рыбы. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
11. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
12. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
13. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
14. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
15. Технология приготовления изделий из котлетной и кнельной масс из рыбы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
16. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из морепродуктов.
17. Товароведная характеристика сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
18. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
19. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.
20. Технология приготовления полуфабрикатов «Тушки из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, подготовленные к тепловой обработке». Требования к качеству, режимы и сроки хранения.

21. Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.

22. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов (изделия из котлетной и кнельной масс). Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

23. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы для сложных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

Демонстрационный вариант билета зачета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 2017г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине специальность институт	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 1
--	--	--

Тестирование

1. Для изготовления рубленых полуфабрикатов из говядины используются:

- а. пашина, покромка от туш II категории, мякоть шейной части, обрезки
- б. мякоть шейной части, вырезка
- в. толстый и тонкий края
- г. тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка

2. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

- а. живая
- б. охлажденная
- в. мороженая
- г. соленая

3. Сельскохозяйственную птицу и пернатую дичь размораживают:

- а. в солевом растворе
- б. на воздухе
- в. в воде

4. В состав кнельной массы из мяса входят:

- а. котлетное мясо, хлеб, молоко, соль, перец
- б. боковой и наружный куски тазобедренной части говядины, хлеб, молоко, яичные белки,

а. мелкую дичь
б. крупную дичь

в. сельскохозяйственную птицу

Составитель: _____ Е. А. Ляш
Одобрено на заседании ОСПО
Протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.
Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима

2.6 Производственная практика (по профилю специальности)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Контроль и оценка дидактических единиц «уметь» и «иметь практический опыт» осуществляется с использованием следующих форм и методов: ежедневное наблюдение, экспертная оценка разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; технологических процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

В соответствии с учебным планом ППСЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по производственной практике (по профилю специальности) ПП.01.01 не предусмотрена промежуточная аттестация. Однако результаты освоения производственной практики, полученные на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией приготовления полуфабрикатов для сложных блюд и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, качества и содержания отчета по практике учитываются при допуске к экзамену (квалификационному).

2.7 Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация

процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарного курса, производственной практики (по профилю специальности) и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзамене заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего

звена» ФГОС СПО. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций ставится оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний студентов устанавливаются в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

При проведении экзамена (квалификационного) рекомендуется использовать следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование, вся работа проведена в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- **«хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; однако работа проведена в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, выводы сделаны неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная; практическое задание выполнено правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты по основным, принципиально важным задачам работы; в ходе выполнения задания были допущены ошибки в формулировании выводов; работа проведена в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в технологических картах и технологических схемах) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная; практическое задание выполнено не полностью; не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; расчеты произведены неправильно; допущены две (и более) грубые ошибки в ходе выполнения задания, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Для проведения экзамена (квалификационного) подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. В структуру билета входит 3 вопроса, содержащие задание на знание теоретического материала, умение решать типовые производственные задачи, выполнение практического задания. Количество экзаменационных билетов: 30.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов механической кулинарной обработки мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы и производства полуфабрикатов для сложных блюд. Практические задания предполагают решение производственных задач на определение расхода сырья и выхода полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, составление технологических карт и схем на приготовленные полуфабрикаты, органолептическую оценку качества полуфабрикатов.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)

1. Технологические свойства мяса. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
2. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
3. Схема механической кулинарной обработки мяса. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки мяса.
4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.
5. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
6. Ассортимент, технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
7. Ассортимент, технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
8. Ассортимент, технология приготовления рубленых натуральных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
9. Ассортимент, технология приготовления рубленых полуфабрикатов с хлебом из мяса (изделия из котлетной массы). Технология приготовления изделий их кнельной массы. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
10. Централизованное производство мясных полуфабрикатов.
11. Обработка мясных субпродуктов и костей. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
12. Технологические свойства рыбы. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
13. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
14. Схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
15. Схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
16. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.
17. Ассортимент, технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.

18. Ассортимент, характеристика изделий из котлетной и кнельной масс из рыбы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
19. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.
20. Обработка рыбных отходов, их использование.
21. Обработка морепродуктов. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из морепродуктов.
22. Технологические свойства сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Товароведная характеристика сырья. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
23. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
24. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.
25. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.
26. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов «Тушки из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, подготовленные к тепловой обработке». Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
27. Ассортимент, технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
28. Ассортимент, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов (изделия из котлетной и кнельной масс). Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
29. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
30. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Эк.
_____ Максимова И.В.
« ____ » _____ 2017г.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль специальность институт	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 1
--	---	---

1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.
2. Определить массу нетто порционных кусков без кожи и хрящей после ошпаривания, полученных при разделке 70 кг белуги среднего размера с головой.
3. Приготовить полуфабрикат из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции. Составить технологическую карту и технологическую схему на приготовленный полуфабрикат. Дать органолептическую оценку качества полуфабриката.

Составитель: _____ Е. А. Ляш
Одобрено на заседании _____ ОСПО
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима