

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.02 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск  
2017

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

На профессиональном модуле ПМ 03 «Управление производством»  
приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Курс: 1-й

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ .....	16
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос .....	16
2.2	Доклады и выступления .....	18
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ .....	21
2.4	Тесты текущего контроля знаний .....	25
2.5	Рубежный контроль знаний .....	32
2.6	Производственная практика (по профилю специальности) ...	37
2.7	Экзамен (квалификационный) .....	37

## 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
2	3	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"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания;</li> <li>- роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обосновать выбор профессии.</li> </ul>	
<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- навыками принятия управленческих решений.</li> </ul>				
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> </ul>

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

			<p>профессиональной деятельности по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>- приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы;</li> <li>- обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач;</li> <li>- получать и эффективно использовать необходимую информацию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования информации в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>	
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- программы, необходимые для профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов,</li> </ul>	

		<p>технологии профессиональной деятельности</p> <p>в</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий.</li> </ul>	<p>выступлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>
		<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"> <li>- приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения;</li> <li>- нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество;</li> <li>- принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> </ul>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;</li> <li>- эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий;</li> <li>- соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена</li> </ul>

			- участвовать в студенческом самоуправлении.	(квалификационного).
			<i>Владеть:</i> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями.	
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<i>Знать:</i> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства.		- 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).
		<i>Уметь:</i> - 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.		
		<i>Владеть:</i> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива.		
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	<i>Знать:</i> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования		- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных
		<i>Уметь:</i> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля:		

		<p>квалификации</p>	<p>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.</p>	<p>работ;  - тестовые задания;  - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;  - билеты зачета;  - билеты экзамена (квалификационного).</p>
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i>  - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;  - тематика докладов, выступлений;</p>
		<p><i>Уметь:</i>  - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p><i>Владеть:</i>  - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.).</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</p>
				<p>- тестовые задания;  - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;  - билеты зачета;  - билеты экзамена (квалификационного).</p>

		<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>
--	--	---	--	--

			<p>приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных закусок;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных закусок.</li> </ul>	
--	--	--	---	--

		<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена (квалификационного).</li> </ul>
--	--	---	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	
--	--	--	--	--

			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</li> </ul>	
		ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных соусов;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</li> <li>- тематика докладов, выступлений;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;</li> <li>- тестовые задания;</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</li> <li>- билеты зачета;</li> <li>- билеты экзамена</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче</li> </ul>	(квалификационного).
--	--	--	--	----------------------

			<p>и хранения сложных холодных соусов;  - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</li> </ul>	
--	--	--	---	--

## 2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (3 семестр)
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Не предусмотрено учебным планом
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен (квалификационный)

### *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 сложной холодной 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. Значение холодных блюд и закусок в питании.
2. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
3. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.
4. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.
5. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
6. Процессы, формирующие качество сложной холодной кулинарной продукции.
7. Особенности приготовления холодных блюд и закусок национальных кухонь.
8. Банкетные закуски. Особенности приготовления и подачи.
9. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
10. Салаты и винегреты. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
11. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.

12. Холодные блюда и закуски из мяса. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
13. Холодные блюда и закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
14. Холодные закуски из яиц и сыра. Особенности приготовления и подачи.
15. Гарниры, заправки, желе и соусы для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
16. Холодные соусы. Особенности приготовления и подачи.
17. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса.
18. Использование соусов промышленного производства в предприятиях общественного питания.

### ***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 и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов сложных холодных блюд;
- составления алгоритма технологии приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов;
- проведения бракеража готовой холодной продукции;
- 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 сложных холодных закусок, блюд и соусов, согласно рабочей программы профессионального модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- подготавливают продукты для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- организуют рабочее место для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием доготовочных цехов;

- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции;
- определяют нормы закладки продуктов и выход готовых закусок, блюд и соусов;
- выполняют технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- порционируют и оформляют сложные холодные закуски, блюда и соусы;
- проводят органолептическую оценку качества готовой холодной продукции;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Перечень сложных холодных закусок, блюд и соусов 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 обнаружились 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. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, технологических схем на банкетные закуски.
2. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления банкетных закусок.
3. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, технологических схем на сложные холодные закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.
4. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
5. Подбор оборудования и производственного инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.

Организация рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

6. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные холодные блюда из овощей и грибов.

7. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.

8. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

9. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.

10. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные холодные блюда из мяса и субпродуктов.

11. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.

12. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

13. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.

14. Подбор оборудования и производственного инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

15. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные холодные соусы. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.

16. Подбор оборудования и производственного инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов.

### *Примерная тематика лабораторных работ*

1. Приготовление основы из различных видов теста для банкетных закусок. Приготовление начинок для банкетных закусок. Приготовление и подача банкетных закусок. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.

2. Приготовление и подача сложных холодных закусок из овощей, грибов. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
3. Приготовление и подача сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
4. Приготовление и подача сложных холодных закусок из мяса, сельскохозяйственной птицы. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
5. Приготовление и подача сложных холодных блюд из овощей. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
6. Приготовление и подача салатов и винегретов. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
7. Приготовление и подача сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
8. Приготовление и подача сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
9. Приготовление и подача сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.
10. Приготовление и подача сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества готовой холодной продукции.

#### ***2.4 Тесты текущего контроля знаний***

Текущее тестирование по основным разделам МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной 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. Ассортимент бутербродов и банкетных закусок, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска.

2. Ассортимент сложных холодных закусок из овощей и грибов, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска.
3. Холодные закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи.
4. Холодные закуски из мяса. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи.
5. Холодные закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
6. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок.
7. Ассортимент сложных холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска.
8. Салаты и винегреты. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
9. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Технологический процесс приготовления, особенности оформления и отпуска.
10. Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.
11. Ассортимент сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.
12. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации сложных холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
13. Ассортимент соусов и заправок на растительном масле. Технологический процесс приготовления.
14. Соусы на уксусе. Ассортимент, технология приготовления.
15. Масляные смеси. Ассортимент, технология приготовления.
16. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации сложных холодных соусов.

*Пример текущего контроля знаний в виде тестирования*

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Вариант 1**

**1. Для оформления блюда «Поросенок отварной целиком» используют желе:**

а. светлое

б. темное

в. коричневое

**2. При органолептическом анализе первым определяется:**

- а. консистенция  
б. вкус
- в. запах  
г. внешний вид

**3. Способ тепловой обработки птицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:**

- а. варка  
б. жарка
- в. припускание  
г. запекание

**4. Для приготовления блюда «Рыба, жаренная под маринадом»:**

- а. филе с кожей без реберных костей панируют в муке, жарят, заливают маринадом  
б. кругляши панируют в муке, жарят, заливают маринадом  
в. брусочки филе без кожи и костей панируют в тесте, жарят во фритюре, заливают маринадом

**5. Морскую капусту готовят:**

- а. варят 15-20 минут, отвар сливают, вновь заливают водой и варят еще 15-20 минут  
б. варят 20-30 минут, затем воду сливают  
в. варят 15-20 минут, затем воду сливают

**6. Сыр из дичи называется:**

- а. галантин  
б. фромаж  
в. фюме

**7. Фаршированное филе из кур или дичи называется:**

- а. галантин  
б. фромаж  
в. шофруа

**8. При приготовлении холодного блюда «Перец, фаршированный овощами» используют способ тепловой обработки:**

- а. варка  
б. запекание
- в. жарка  
г. тушение

**9. Срок хранения паштетов составляет:**

- а. 24 часа  
б. 26 часов  
в. 28 часов

**10. Срок хранения заправленного салата из вареных овощей составляет:**

- а. 1 час  
б. 30 минут
- в. готовится по мере спроса  
г. 15 минут

**11. При приготовлении заливных блюд продукты покрывают слоем желе:**

- а. 20 мм  
б. 15 мм  
в. 5-10 мм

**12. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более:**

- а. 1-2 часов  
б. 2-3 часов  
в. 3-4 часов

**13. Холодное блюдо из рыбы:**

- а. осетр по-русски  
б. севрюга, жаренная во фритюре
- в. треска, запеченная в сметанном соусе  
г. муксун жареный под маринадом

**14. Для приготовления блюда «Филе птицы под майонезом» филе курицы подготавливают в следующем порядке:**

- а. зачищают, припускают, охлаждают
- б. припускают, охлаждают, зачищают
- в. зачищают, нарезают кубиками, припускают, охлаждают

**15. Время приготовления студня из говядины:**

- а. 1-2 часа
- б. 3-4 часа
- в. 5-6 часов

**16. При приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной» перед тепловой обработкой поросенка натирают:**

- а. чесноком
- б. пряностями
- в. лимоном

**17. Наиболее целесообразная норма отпуска салатов и винегретов:**

- а. 50 грамм
- б. 100-150 грамм
- в. 200 грамм

**18. При приготовлении холодного блюда «Окунь морской под майонезом» рыбу подвергают тепловой обработке:**

- а. варят
- б. припускают
- в. жарят

**19. Светлое желе используют для приготовления заливного из:**

- а. поросят
- б. говядины
- в. дичи

**20. Для приготовления холодного блюда «Паштет из птицы в тесте» используют тесто:**

- а. слоеное
- б. дрожжевое
- в. пресное сдобное

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

## Вариант 2

**1. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:**

- а. жарка
- б. припускание
- в. варка

**2. Язык для холодного блюда «Язык отварной с гарниром» нарезается:**

- а. вдоль волокон на длинные тонкие куски
- б. брусочками шириной 1-1,5 см
- в. поперек волокон тонкими ломтиками

**3. Для рыбного ассорти используют не менее \_\_\_\_\_ видов рыб**

- а. 5
- б. 3
- в. 2
- г. 4

**4. Филе из кур фаршированное, называется:**

- а. муаль
- б. галантин
- в. фромаж
- г. шофруа

**5. Срок хранения заправленного салата из свежих овощей составляет:**

- а. 1 час
- б. 30 минут

- в. готовится по мере спроса
- г. 15 минут

**6. Для приготовления холодного блюда «Судак заливной с гарниром» следует разделять рыбу:**

- а. на филе с кожей без реберных костей
- б. на филе с кожей и реберными костями
- в. на филе без кожи и реберных костей

**7. Состав салата «Столичного»:**

- а. рябчик, картофель, огурцы свежие, капуста цветная свежая, майонез
- б. курица, картофель, огурцы свежие, салат, яйца, майонез
- в. индейка, огурцы соленые, помидоры свежие, майонез

**8. При приготовлении мясных заливных блюд бульон осветляют:**

- а. яичными белками
- б. оттяжкой морковной
- в. оттяжкой мясной

**9. Норма расхода соли на одно блюдо при приготовлении холодных блюд и закусок:**

- а. 2-3 грамма
- б. 4-5 грамм
- в. 6-7 грамм

**10. При приготовлении холодного блюда «Рыба, жаренная под маринадом» обжаренные порционные куски рыбы заливают маринадом:**

- а. холодным
- б. охлажденным
- в. горячим

**11. Для приготовления холодного блюда «Язык отварной с гарниром» язык подготавливают в последовательности:**

- а. снимают кожу, варят, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками
- б. варят, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками, снимают кожу
- в. варят, погружают в холодную воду, не давая ему сильно остыть, снимают кожу, нарезают поперек волокон тонкими ломтиками

**12. Роль уксуса при приготовлении аспик-желе:**

- а. более устойчивы студни
- б. выраженный вкус, лучшее осветление
- б. способствует образованию темного желе

**13. Тёмное желе используют для приготовления заливного из:**

- а. дичи
- б. птицы
- в. поросят

**14. Террин имеет форму:**

- а. батона
- б. округлую
- в. сферическую

**15. Для приготовления «Винегрета с кальмарами» кальмары нарезают:**

- а. соломкой
- б. кубиками
- в. ломтиками

**16. Для приготовления холодного блюда «Курица, жаренная с гарниром» курицу жарят:**

- а. мелкими кусками
- б. порционными кусками
- в. целиком

**17. При приготовлении карначчо в качестве смеси для маринования обычно**

**используют:**

- а. каперсы, оливковое масло
- б. сушеные помидоры, сыр «Пармезан»
- в. бальзамический уксус, оливковое масло, соль, перец

**18. Для приготовления холодного блюда «Поросенок фаршированный» используют способ тепловой обработки:**

- а. припускание
- б. варка
- в. жарка

**19. Температура подачи холодных блюд и закусок:**

- а. 10-12°C
- б. 16°C
- в. 18-20°C

**20. При приготовлении холодного блюда «Паштет из печени» массу измельчают через мясорубку с решеткой:**

- а. крупной
- б. средней
- в. мелкой

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) ПТИЦЫ.

### Вариант 3

**1. Для приготовления холодного блюда «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют с:**

- а. пассированными овощами
- б. размягченным сливочным маслом, молоком
- в. желе

**2. Блюдо, в состав которого входит 4-5 видов мясных продуктов:**

- а. поросенок фаршированный
- б. мясо заливное
- в. ассорти мясное

**3. К холодным банкетным блюдам не относится:**

- а. рыба фаршированная
- б. курица галантин
- в. рыба в томатном маринаде
- г. поросенок заливной

**4. Сыр из дичи носит название:**

- а. муаль
- б. галантин
- в. фромаж
- г. шофруа

**5. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:**

- а. 12 часов
- б. 24 часов
- в. 36 часов
- г. 48 часов

**6. Рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом, хранят не более:**

- а. 20 минут
- б. 30 минут
- в. 40 минут
- г. 60 минут

**7. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит**

**название:**

- а. бланкет  
б. демиглярс  
в. корнет  
г. масседуан

**8. Время варки раков составляет:**

- а. 8-12 минут  
б. 3-4 минуты  
в. 15-20 минут

**9. Блюдо из курицы, фаршированной кнельной массой с добавлением мускатного ореха, фисташек, шпика, вареного языка называется:**

- а. галантин  
б. фромаж  
в. шофруа

**10. Для приготовления холодных блюд из солёной рыбы используют вид пластования:**

- а. с кожей и реберными костями  
б. с кожей без реберных костей  
в. без кожи и реберных костей

**11. Заливные блюда готовят из мясных продуктов нарезанных:**

- а. порционными и мелкими кусками  
б. крупными кусками  
в. мелкими кусками

**12. Для приготовления холодного блюда «Пелингас под майонезом» рыбу отваривают:**

- а. пластованную  
б. порционными кусками  
в. целиком

**13. Салат столичный заправляют:**

- а. маслом растительным  
б. салатной заправкой  
в. майонезом

**14. Температура воды при замачивании желатина:**

- а. 60°C  
б. 18-20°C  
в. 10°C

**15. Ингредиенты, входящие в состав салата «Мясной»:**

- а. курица, картофель, огурцы свежие, салат, яйца, майонез  
б. тетереv, картофель, огурцы соленые, капуста цветная свежая, помидоры свежие, майонез  
в. язык говяжий, картофель, огурцы свежие, яйца, майонез, соус «Южный»

**16. Для приготовления холодного блюда «Телятина заливная» телятину нарезают:**

- а. мелкими кусками  
б. порционными кусками  
в. порционными или мелкими кусками

**17. Форма готового филе, используемого для приготовления холодного блюда «Филе из кур фаршированное»:**

- а. цилиндрическая  
б. в виде биточка  
в. в виде котлет

**18. Для приготовления холодного блюда «Поросенок фаршированный» поросенка:**

- а. разрезают вдоль по спинке и удаляют кости  
б. разрезают вдоль брюшка и удаляют кости  
в. разрезают вдоль брюшка и не удаляют кости

19. Отварной язык очищают от кожи и нарезают, держа нож под углом примерно:

а. 30°

б. 60°

в. 90°

20. При приготовлении холодного блюда «Курица фаршированная (галантин)» подготовленную фаршированную курицу заливают:

а. холодной водой или бульоном

б. горячей водой или бульоном

в. горячим овощным отваром

## 2.5 Рубежный контроль знаний

В соответствии с учебным планом специальности профессиональный модуль ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» изучается в третьем семестре. По окончании семестра поводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной 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 входят билеты, 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. Классификация холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
2. Бутерброды и банкетные закуски. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
3. Холодные закуски из овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
4. Холодные закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

5. Холодные закуски из мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
6. Холодные закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
7. Холодные закуски из яиц и сыра. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
8. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении банкетных закусок, сложных холодных закусок. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
9. Холодные блюда из овощей и грибов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
10. Салаты и винегреты. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
11. Холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
12. Холодные блюда из мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
13. Холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
14. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных блюд. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
15. Соусы и заправки на растительном масле. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
16. Соусы на уксусе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
17. Масляные смеси. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
18. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

*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.02.01 Технология  
приготовления сложной холодной  
кулинарной продукции  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания  
ТЭИ ОСПО  
курс 2

**Тестирование**

**1. Бутерброды массой 60-80 г, толщиной 0,5-0,7 см, называются:**

- а. волованы  
б. канапе  
в. тарталетки  
г. сэндвичи

**2. Бутербродом не является:**

- а. сэндвичи  
б. канапе  
в. тарталетки  
г. гамбургеры

**3. Основа для закусочного бутерброда:**

- а. хлеб белый  
б. форма из слоеного теста  
в. гренки  
г. форма из песочного теста

**4. Сроки реализации бутербродов:**

- а. 1-1,5 часа  
б. 30 минут  
в. 20 минут  
г. 1,5-2 часа

**5. Для рыбного ассорти используют не менее \_\_\_\_\_ видов рыб**

- а. 5  
б. 3  
в. 2  
г. 4

**6. К холодным банкетным блюдам не относится:**

- а. рыба фаршированная  
б. курица галантин  
в. рыба в томатном маринаде  
г. поросенок заливной

**7. Сыр из дичи готовят:**

- а. варят дичь, снимают с костей мясо, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и сыр, взбивают миксером  
б. снимают с костей мясо, варят, добавляют сливочное масло и сыр, взбивают миксером  
в. сливочное масло и сыр, взбивают миксером, варят дичь, снимают с костей мясо, пропускают через мясорубку  
г. снимают с костей мясо, пропускают через мясорубку, варят, охлаждают, добавляют сливочное масло и сыр, взбивают миксером

**8. Правильная последовательность приготовления блюда «Судак заливной»:**

- а. варят целиком, просушивают, перекладывают на блюдо и украшают овощами, заливают полужестким желе в виде сетки
- б. варят порционными кусками, просушивают, перекладывают на блюдо и украшают овощами, заливают полужестким желе в виде сетки
- в. варят целиком, просушивают, перекладывают на блюдо, заливают полужестким желе в виде сетки и украшают овощами
- г. варят порционными кусками, перекладывают на блюдо, заливают полужестким желе в виде сетки и украшают овощами

**9. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными фаршами, называются;**

- а. волованы
- б. канапе
- в. тарталетки

**10. Закуска, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка, называется:**

- а. волованы
- б. канапе
- в. тарталетки

**11. «Снэк» в переводе с английского обозначает:**

- а. холодная закуска
- б. горячая закуска
- в. лёгкая закуска
- г. салат

**12. Масса волована после выпекания должна составлять:**

- а. 5 грамм
- б. 10 грамм
- в. 15 грамм
- г. 20 грамм

**13. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:**

- а. ромба
- б. квадрата
- в. круга
- г. треугольника

**14. Филе из кур фаршированное, называется:**

- а. муаль
- б. галантин
- в. фромаж
- г. шофруа

**15. Сыр из дичи носит название:**

- а. муаль
- б. галантин
- в. фромаж
- г. шофруа

**16. Блюдо из овощей, мяса или рыбы, в виде хлебцев из тонких ломтиков, носит название:**

- а. паштет
- б. террин
- в. бутерброд
- г. галантин

**17. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:**

- а. паштет
- б. террин
- в. бутерброд
- г. галантин

**18. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:**

- а. бланкет
- б. демигляс
- в. корнет
- г. масседуан

**19. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется:**

- а. брез  
б. фритюр  
в. фюме  
г. масляная смесь

**20. Срок хранения заправленного салата из вареных овощей составляет:**

- а. 1 час  
б. 30 минут  
в. готовится по мере спроса  
г. 15 минут

**21. Рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом, хранят не более:**

- а. 20 минут  
б. 30 минут  
в. 40 минут  
г. 60 минут

**22. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:**

- а. 12 часов  
б. 24 часов  
в. 36 часов  
г. 48 часов

**23. Горячие бутерброды называются:**

- а. волованы  
б. канапе  
в. сэндвичи  
г. тартинки

**24. Набор продуктов: отварные грибы, соленые грибы, репчатый лук, соль, уксус, растительное масло соответствует блюду:**

- а. икра грибная  
б. грибы отварные с луком  
в. помидоры, фаршированные грибами

**25. Холодные закуски отличаются от холодных блюд:**

- а. меньшей массой и отсутствием гарнира  
б. более острым вкусом  
в. отсутствием основного продукта

**26. Картофель для салатов и винегретов готовят следующим образом:**

- а. в кожуре варят в воде  
б. очищенный варят на пару  
в. нарезанный варят в воде

**27. Бутерброды из слоеного теста называются:**

- а. канапе  
б. тартинки  
в. волованы

**28. Какие соусы НЕ используют для подачи к холодным блюдам и закускам:**

- а. красный основной соус  
б. соус майонез  
в. соус маринад  
г. соус хрен

**29. Бутерброды с костным мозгом, сыром и соусом мадера называются:**

- а. крутоны-муаль  
б. тартинки  
в. канапе

**30. Срок хранения заправленного салата из свежих овощей составляет:**

- а. 1 час  
б. 30 минут  
в. готовится по мере спроса  
г. 15 минут

Составитель: \_\_\_\_\_ Е. А. Ляш

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № 4 от «19» апреля 2017г.

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 сложной холодной 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 сложных холодных закусок, блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности готовой сложной холодной кулинарной продукции.

В соответствии с учебным планом ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по производственной практике (по профилю специальности) ПП.02.01 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 сложной холодной кулинарной продукции 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.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 сложной холодной 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 объем 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: 25.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Практические задания предполагают решение производственных задач на определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов, составление технологических карт и схем на приготовленные закуски, блюда и соусы, органолептическую оценку качества готовой холодной продукции.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

#### *Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)*

1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.
2. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
3. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
4. Сложные холодные закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
5. Сложные холодные закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология

приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

6. Сложные холодные закуски из мяса. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

7. Сложные холодные закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

8. Сложные холодные закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

9. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении банкетных закусок, сложных холодных закусок. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

10. Ассортимент сложных холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

11. Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

12. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления, особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

13. Ассортимент сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

14. Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

15. Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

16. Гарниры, заправки, желе и соусы для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

17. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных блюд. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

18. Сложные холодные соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.

19. Соусы на растительном масле. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
20. Соус майонез, особенности приготовления. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса.
21. Особенности приготовления заправок на растительном масле. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
22. Соусы на уксусе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
23. Масляные смеси. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
24. Использование соусов промышленного производства в предприятиях общественного питания. Режимы и сроки хранения и реализации.
25. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

*Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)*

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель Эк  
\_\_\_\_\_ Максимова И.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

**ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль  специальность  институт	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 2
--	---	---

1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.
2. Рассчитать массу сырья (брутто, нетто) и полуфабрикатов для приготовления холодного блюда «Курица фаршированная (галантин)» (10 порций).
3. Разработать и приготовить авторское сложное холодное блюдо. Составить технологическую карту и технологическую схему на приготовленное блюдо. Произвести подачу, дать органолептическую оценку качества авторского блюда.

Составитель: \_\_\_\_\_ В.В. Казина  
Одобрено на заседании ОСПО  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.