

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.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции

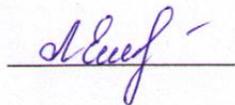
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет»
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет»

 И.С. Зайцева

17 октября 2017 г.

Городской филиал «СФУ» в Красноярске

Структурное подразделение «Профессиональное образование»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю ПМ-01 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	19
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос	19
2.2	Доклады и выступления	21
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ	24
2.4	Тесты текущего контроля знаний	29
2.5	Курсовая работа	35
2.6	Рубежный контроль знаний	37
2.7	Производственная практика (по профилю специальности) ...	42
2.8	Экзамен (квалификационный)	43

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	4	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 планирования 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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов,

		<p>способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к производственному персоналу; - организацию и технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции в предприятиях общественного питания. 	<p>выступлений;</p> <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; - тематика курсовых работ; - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; 	

		<p>- понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.</p> <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 сложной горячей кулинарной продукции; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности. 	<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - тематика курсовых работ; - 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. 	<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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена

				(квалификационного).
		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p> <p>в</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<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; - тематика курсовых работ; - 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. 	<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
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с 			

		<p>обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. 	<p>экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика курсовых работ; - 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. 	<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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена
		<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. 	

				(квалификационного).
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: <ul style="list-style-type: none"> 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"> - 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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в 	<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

			<p>работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.).</p>	<p>экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных супов; - методы организации производства сложных супов; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, брифинг-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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

			<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
--	--	--	--	--

			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных супов; - организации технологического процесса приготовления сложных супов; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	
		<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих соусов; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной 	<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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных горячих соусов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов; 	
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных горячих соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	
		<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной 	<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;

			<p>горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из различных типов сыров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	--	--

			<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	
		<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества готовой сложной 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических

			<p>горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных блюд из мяса и птицы; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и 	<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; - тематика курсовых работ; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	---	--

			<p>хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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), защиты курсовых 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.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет (4 семестр) Курсовая работа (4 семестр)
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Не предусмотрено учебным планом
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 горячей 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 горячей кулинарной продукции в питании.
2. Общие технологические требования к производству горячей кулинарной продукции.
3. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячей кулинарной продукции.
4. Санитарные требования к производству горячей кулинарной продукции.
5. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.
6. Процессы, формирующие качество сложной горячей кулинарной продукции.
7. Сложные супы. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
8. Гарниры для прозрачных супов. Особенности приготовления и подачи.
9. Сложные горячие соусы. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.

10. Использование соусов промышленного производства в предприятиях общественного питания.
11. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
12. Требования к качеству блюд из овощей и грибов.
13. Правила подачи овощных блюд.
14. Блюда из яиц. Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Особенности приготовления и подачи.
15. Блюда из творога. Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Особенности приготовления и подачи.
16. Блюда и гарниры из круп. Значение в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп. Особенности приготовления и подачи.
17. Блюда из мяса и субпродуктов. Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
18. Требования к качеству блюд из мяса и субпродуктов.
19. Правила подачи блюд из мяса и субпродуктов.
20. Блюда из рыбы. Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
21. Блюда из морепродуктов. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
22. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
23. Правила подачи блюд из рыбы и морепродуктов.
24. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Значение в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы.
25. Блюда из пернатой дичи и кролика. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
26. Требования к качеству блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
27. Правила подачи блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
28. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из рыбы, мяса, птицы.
29. Дефекты и причины получения брака в результате нарушения технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы, мяса, птицы.
30. Блюда из мяса диких животных. Особенности приготовления и подачи.
31. Особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь.

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 горячей кулинарной продукции с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- составления алгоритма технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- проведения бракеража готовой сложной горячей 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 рекомендуемой сложной горячей кулинарной продукции (супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы), согласно рабочей программы профессионального модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- подготавливают продукты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организуют рабочее место для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- применяют безопасные приемы труда при работе с оборудованием горячего цеха;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции;
- определяют нормы закладки продуктов и выход готовой сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выполняют технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- порционируют и оформляют сложную горячую кулинарную продукцию: супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- проводят органолептическую оценку качества готовой сложной горячей продукции;

- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

Перечень сложной горячей кулинарной продукции (супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы) 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. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные супы.
2. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных супов. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
3. Разработка ассортимента сложных супов для предприятий общественного питания.
4. Подбор оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочих мест для приготовления сложных супов.
5. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные горячие соусы.
6. Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов.
7. Разработка ассортимента сложных горячих соусов для предприятий общественного питания.
8. Подбор оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих соусов.
9. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт, технологических схем на сложные блюда из овощей, грибов и сыра.
10. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
11. Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра для предприятий общественного питания.

12. Подбор оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
13. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, технологических схем на сложные блюда из рыбы и морепродуктов.
14. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
15. Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для предприятий общественного питания.
16. Подбор оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочих мест для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
17. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, технологических схем на сложные блюда из мяса и субпродуктов.
18. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
19. Разработка ассортимента сложных блюд из мяса и субпродуктов для предприятий общественного питания.
20. Подбор оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочих мест для приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
21. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, технологических схем на сложные блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
22. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
23. Разработка ассортимента сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика для предприятий общественного питания.
24. Подбор оборудования и производственного инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Организация рабочих мест для приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Примерная тематика лабораторных работ

1. Приготовление и подача заправочных супов. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
2. Приготовление и подача пюреобразных супов. Органолептическая оценка качества готовых пюреобразных супов.

3. Приготовление и подача прозрачных супов. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
4. Приготовление и подача сложных горячих соусов. Органолептическая оценка качества готовых горячих соусов.
5. Приготовление и подача блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
6. Приготовление и подача блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
7. Приготовление и подача блюд из сыра. Органолептическая оценка качества готовых блюд из сыра.
8. Приготовление и подача блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
9. Приготовление и подача блюд из жареной и запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
10. Приготовление и подача блюд из рубленой рыбы. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
11. Приготовление и подача блюд из отварного, припущенного и тушеного мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
12. Приготовление и подача блюд из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
13. Приготовление и подача блюд из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
14. Приготовление и подача блюд из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
15. Приготовление и подача блюд из жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.
16. Приготовление и подача блюд из рубленой сельскохозяйственной птицы. Органолептическая оценка качества готовой горячей продукции.

2.4 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по основным разделам МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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. Классификация бульонов, их разновидности, технологический процесс приготовления.
2. Классификация, ассортимент заправочных супов, технологический процесс приготовления, правила подачи.
3. Классификация, ассортимент пюреобразных супов, технология приготовления, правила подачи.
4. Классификация, ассортимент прозрачных супов, технология приготовления, правила подачи.
5. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации сложных супов.
6. Сложные горячие соусы. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи.
7. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации сложных горячих соусов.
8. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей и грибов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска.
9. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
10. Ассортимент блюд из сыра. Технологический процесс приготовления, правила подачи.
11. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
12. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска.
13. Блюда из жареного и запеченного мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
14. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
15. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
16. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.

8. Полуфабрикат «Котлеты по-киевски» готовят из:

- а. филе с плечевой костью
б. окорочков
в. филе без плечевой кости

9. Птица по-столичному панируется:

- а. в белой панировке
б. в красной панировке
в. в хлебе

10. К порционным полуфабрикатам не относятся:

- а. бифштекс
б. филе
в. ростбиф

11. Могут подаваться «с кровью», полностью прожаренными, полупрожаренными:

- а. бифштекс натуральный, ростбиф
б. антрекот, котлета натуральная
в. бифштекс рубленый, эскалоп

12. Технология приготовления блюда «рыба, запеченная по-русски»:

- а. сырые куски филе рыбы кладут на смазанную жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обкладывают ломтиками вареного картофеля, заливают белым соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают
б. припущенные куски филе рыбы кладут на смазанную жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обкладывают ломтиками сырого картофеля, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают
в. жареные куски филе рыбы кладут на смазанную жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обкладывают ломтиками вареного картофеля, заливают красным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают

13. Отварную и припущенную рыбу запекают:

- а. под белым соусом
б. под молочным соусом
в. под томатным соусом

14. Кнельную массу из птицы готовят из набора продуктов:

- а. мякоть, хлеб, молоко, внутренний жир, соль, перец
б. мякоть, хлеб, вода, масло сливочное, соль, перец
в. мякоть, хлеб, молоко, яичные белки, соль

15. «Котлета по-киевски» готовится:

- а. из куриного филе с косточкой, фаршируется сливочным маслом, панируется в двойной белой панировке и жарится во фритюре
б. из рубленого мяса птицы, фаршируется сливочным маслом, панируется в двойной белой панировке и жарится во фритюре
в. котлета плоской формы из куриного филе, панируется в двойной белой панировке и жарится во фритюре

16. Технология приготовления «порционные куски маринуют, надевают на шпажку вместе с помидорами и бараньей почкой. Жарят над углями» соответствует блюду:

- а. шашлык по-кавказски
б. шашлык по-карски
в. шницель по-венски

17. Для приготовления блюда «Рыба, жаренная на вертеле» используют:

- а. филе без кожи и хрящей нарезанное под прямым углом
- б. филе с кожей и костями нарезанное под острым углом
- в. филе без кожи и костей нарезанное под острым углом
- г. филе с кожей без костей нарезанное под прямым углом

18. Срок хранения рыбы-фри:

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

19. Кролик по-столичному готовится из:

- а. мякоти спиной части и задних ножек
- б. рубленого мяса кролика
- в. мясокостных кусочков кролика

20. Шашлык по-карски нарезают из:

- а. почечной части корейки
- б. мякоти окорока
- в. мякоти лопатки

Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Вариант 2

1. К натуральным жареным блюдам из мяса относят:

- а. поджарка, бефстроганов
- б. бифштекс, лангет
- в. антрекот, гуляш

2. Потери массы рыбы при тепловой обработке:

- а. 20-30%
- б. 30-40%
- в. 30-50%

3. Мелкую дичь заправляют:

- а. в кармашек
- б. в одну нитку
- в. в муфточку

4. Шашлык по-карски нарезают:

- а. кубиками
- б. по одному куску в виде брусочка
- в. соломкой

5. Запеченное мясное блюдо:

- а. жаркое по-домашнему, мясо духовое
- б. говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
- в. грудинка фаршированная, бифштекс

6. Технология приготовления - куски курицы обжаривают, закладывают в горшочки, добавляют картофель, пассированный лук, заливают бульоном и тушат в жарочном шкафу - соответствует блюду:

- а. рагу из птицы
- б. чахохбили
- в. птица по-столичному
- г. птица по-домашнему

2.5 Курсовая работа

В соответствии с учебным планом специальности необходимым условием успешного освоения профессионального модуля ПМ.03 является написание курсовой работы по междисциплинарному курсу МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» (4 семестр). Требования к написанию и тематика курсовых работ представлены в следующей методической разработке:

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения / сост. Е. А. Ляш. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2017. – 40 с.

Критериями оценки курсовой работы являются:

- качество содержания работы (достижение сформулированной цели и решение задач, полнота раскрытия темы, системность подхода, отражение знаний литературы и различных точек зрения по теме, нормативно-технологических документов, использование при написании практической части материалов конкретного предприятия общественного питания, аргументированное обоснование выводов и предложений);

- соблюдение графика выполнения курсовой работы;

- актуальность выбранной темы;

- соответствие содержания выбранной теме;

- соответствие содержания глав и параграфов их названию;

- наличие выводов по подразделам и разделам;

- логика, грамотность и стиль изложения;

- наличие практических рекомендаций;

- внешний вид работы и её оформление, аккуратность;

- соблюдение заданного объёма работы;

- наличие хорошо структурированного плана, раскрывающего содержание темы курсовой работы;

- наличие сносок и правильность цитирования;

- качество оформления рисунков, схем, таблиц;

- правильность оформления списка использованной литературы;

- достаточность и новизна изученной литературы;

- ответы на вопросы при публичной защите работы.

Курсовая работа, не отвечающая данным критериям, не допускается до защиты.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии выставяемой оценки по курсовой работе
«Отлично»	Выставляется при выполнении курсовой работы в полном объёме; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет знания при решении задач, сформулированных в задании; на все вопросы дает правильные и обоснованные ответы, убедительно защищает свою точку зрения.
«Хорошо»	Выставляется при выполнении курсовой работы в полном объёме; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент твердо владеет теоретическим материалом, может применять знания самостоятельно или по указанию преподавателя; на большинство вопросов даны правильные ответы, защищает свою точку зрения достаточно обосновано.
«Удовлетворительно»	Выставляется при выполнении курсовой работы в основном правильно, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов; студент усвоил только основные разделы теоретического материала и по указанию преподавателя (без инициативы и самостоятельности) применяет знания практически; на вопросы отвечает неуверенно или допускает ошибки, неуверенно защищает свою точку зрения.
«Неудовлетворительно»	Выставляется, когда студент не может защитить свои решения, допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы или вовсе не отвечает на них.

Тематика курсовых работ

При выборе темы необходимо учитывать ее практическую актуальность, интерес студента, наличие необходимых материалов для выполнения курсовой работы.

Тематика курсовых работ выбирается по следующим направлениям:

- совершенствование традиционных рецептур и технологий приготовления сложных горячих блюд с целью повышения их витаминного состава, биологической ценности, обоснованного снижения или повышения калорийности; улучшения структурно-механических характеристик блюд; увеличения сроков реализации;
- разработка фирменных (новых) сложных горячих блюд с целью создания конкурентоспособной продукции, расширение ассортимента данной группы блюд;
- разработка технологий приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного, диетического и профилактического питания с

целью повышения их лечебного воздействия на организм человека, профилактики различных заболеваний;

- изучение традиций и обычаев национальной кухни, разработка фирменных (новых) сложных горячих блюд национальной кухни.

2.6 Рубежный контроль знаний

В соответствии с учебным планом специальности профессиональный модуль ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» изучается в четвертом семестре. По окончании семестра проводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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 горячей кулинарной продукции. Общие технологические требования к производству горячей кулинарной продукции.
2. Бульоны. Классификация, их разновидности, технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения.
3. Заправочные супы. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
4. Пюреобразные супы. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
5. Прозрачные супы. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

6. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов.
7. Горячие соусы на бульонах. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
8. Горячие соусы на сметане, на молоке, на сливочном масле. 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 сложных горячих соусов.
10. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
11. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
12. Блюда из грибов. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
13. Блюда из сыра. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
14. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
15. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
16. Блюда из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
17. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
18. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
19. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

20. Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
21. Блюда из нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
22. Блюда из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
23. Блюда из жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
24. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
25. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 2
--	--	---

Тестирование

1. Супы называют заправочными потому, что их заправляют:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| а. яично-молочной смесью | в. пассированными мукой и овощами |
| б. сливками или сметаной и зеленью | г. лимонной кислотой |

2. Соус красный основной готовят из продуктов:

- а. бульон коричневый, красная мучная пассировка, пассированные овощи, специи

- б. бульон рыбный, жировая мучная пассировка, белые корни, специи
- в. отвар овощной, белая мучная пассировка, отварные грибы, специи
- г. бульон из птицы, жировая мучная пассировка, белые корни, специи

3. Овощи пассируют для супов с целью:

- а. улучшения вкуса и аромата готовых супов
- б. сокращения продолжительности варки
- в. изменения консистенции

4. Для приготовления блюда «Азу» используют набор продуктов:

- а. мясо свинины, жир, лук репчатый, томатное пюре, бульон, мука, картофель, чеснок
- б. мясо говядины, жир, лук репчатый, томатное пюре, бульон, мука, соленые огурцы, картофель, чеснок
- в. мясо баранины, жир, лук репчатый, томатное пюре, бульон, мука, соленые огурцы, картофель, чеснок

5. Порядок закладки продуктов при варке щей с квашеной капустой:

- а. все продукты одновременно
- б. квашеная капуста, затем пассированные овощи, картофель
- в. картофель, пассированные овощи, тушенная квашеная капуста
- г. пассированные овощи, затем квашеная капуста, картофель

6. Для приготовления соусов муку пассируют с целью:

- а. придания вкуса
- б. придания насыщенного цвета
- в. изменения консистенции соусов

7. Картофельные зразы - :

- а. жарят во фритюре
- б. жарят основным способом
- в. запекают

8. Технология приготовления блюда «рыба, запеченная по-русски»:

- а. сырые куски филе рыбы кладут на смазанную жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обкладывают ломтиками вареного картофеля, заливают белым соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают
- б. припущенные куски филе рыбы кладут на смазанную жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обкладывают ломтиками сырого картофеля, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают
- в. жареные куски филе рыбы кладут на смазанную жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обкладывают ломтиками вареного картофеля, заливают красным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают

9. Обязательной составной частью борщей являются:

- а. картофель, томат-пюре, чеснок, уксус
- б. свекла, морковь, томат-пюре, лук репчатый, уксус
- в. капуста свежая, перец сладкий, морковь, картофель
- г. картофель, томат-пюре, чеснок, уксус, квашеная капуста

10. Для фарширования используют соусы:

- а. жидкие
- б. средней густоты
- в. густые

11. Манную крупу не добавляют в котлеты:

- а. свекольские б. капустные в. картофельные

12. Котлеты натуральные из птицы готовят из:

- а. окорчков б. из филе в. рубленого мяса

13. Солянка сборная мясная готовится из следующих продуктов:

- а. бульон мясной, лук и томат-пюре пассированные, огурцы соленые припущенные, набор мясных продуктов, масло сливочное, маслины, лимон, сметана, зелень
б. бульон мясной, лук и томат-пюре пассированные, огурцы соленые припущенные, субпродукты отварные, маслины, лимон, сметана, зелень
в. бульон мясной, картофель, лук и томат-пюре пассированные, огурцы соленые припущенные, мясные продукты, масло сливочное, маслины, лимон, сметана, зелень

14. Соус томатный относится к производным:

- а. соуса красного основного в. сметанного соуса
б. соуса белого основного

15. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а. горячим б. теплым в. остывшим

16. Говядина отварная готовится путем закладки мяса:

- а. в холодную воду б. в горячую воду в. в горячий соус

17. Оптимальная температура при введении отяжки:

- а. 40-50°C б. 50-60°C в. 80-90°C г. 20-30°C

18. К яично-масляным соусам относится:

- а. соус паровой б. соус томатный в. соус польский

19. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

- а. с открытой крышкой б. с закрытой крышкой

20. Рыбу «Орли» готовят:

- а. жарят на сковороде основным способом
б. жарят в жарочном шкафу
в. жарят во фритюре, доводят до готовности в жарочном шкафу

21. Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы-пюре заправляют яично-молочной смесью, за исключением:

- а. супов-пюре из картофеля в. супов-пюре из бобовых
б. супов-пюре из круп г. супов-пюре из овощей

22. Соус луковый готовят на основе:

- а. соуса красного основного и пассированного репчатого лука
б. соуса белого основного и пассированного репчатого лука
в. соуса сметанного и пассированного репчатого лука

23. Для варки в молоке картофель нарезают:

- а. брусочками б. ломтиками в. кубиками

продукции; приготовления сложных горячих супов, соусов и блюд, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности готовой сложной горячей 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.03.01 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 горячей кулинарной продукции и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, качества и содержания отчета по практике учитываются при допуске к экзамену (квалификационному).

2.8 Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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, выполнения курсовых работ, 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 горячей 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: 35.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Практические задания предполагают решение производственных задач на определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, решение задач по взаимозаменяемости сырья, приготовление сложных горячих супов, соусов и блюд, составление технологических карт и схем на приготовленные супы, соусы и блюда, органолептическую оценку качества готовой сложной горячей продукции.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)

1. Значение горячей кулинарной продукции в питании. Классификация горячей кулинарной продукции. Общие технологические требования к производству горячей кулинарной продукции. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячей кулинарной продукции.
2. Санитарные требования к производству горячей кулинарной продукции. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.
3. Значение супов в питании. Классификация супов.
4. Бульоны. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности, правила и режим варки. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.
5. Заправочные супы. Общие правила варки, классификация, ассортимент, особенности технологии приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
6. Пюреобразные супы. Технологические требования к приготовлению. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
7. Прозрачные супы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Способы приготовления «оттяжки» и осветления бульонов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации. Приготовление гарниров для прозрачных супов.

8. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
9. Сложные горячие соусы. Значение в питании. Классификация. Ассортимент. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.
10. Горячие соусы на бульонах. Технологические требования к приготовлению. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
11. Горячие соусы на сметане, на молоке, на сливочном масле. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
12. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
13. Блюда из овощей. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
14. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
15. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
16. Блюда из грибов. Значение в питании. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
17. Блюда из сыра. Значение в питании. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
18. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
19. Блюда из яиц. Значение в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
20. Блюда из творога. Значение в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Ассортимент, технология

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

21. Блюда и гарниры из круп. Значение в питании. Подготовка к тепловой обработке круп. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

22. Блюда из мяса. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

23. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса и субпродуктов. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

24. Блюда из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

25. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

26. Блюда из рыбы. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.

27. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

28. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

29. Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

30. Блюда из нерыбного водного сырья. Значение в питании. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

31. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение в питании. Классификация, ассортимент. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

32. Блюда из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

33. Блюда из жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологические требования к приготовлению. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
34. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.
35. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 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 № 4

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль специальность институт	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 2
--	---	--

1. Бульоны. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству. Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности, правила и режим варки. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.
2. Сколько килограммов капусты белокочанной сушеной необходимо для замены капусты белокочанной свежей при приготовлении 25 порций рассольника домашнего?
3. Разработать и приготовить авторское сложное горячее блюдо. Составить технологическую карту и технологическую схему на приготовленное блюдо. Произвести подачу, дать органолептическую оценку качества авторского блюда.

Составитель: _____ Е. А. Ляш
Одобрено на заседании ОСПО
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.