

**МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Контрольно-оценочные средства

ПМ 7 «Выполнение работ по профессии «Повар».

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольно-оценочные средства составлены на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»
Е.Н.Назарова

Оглавление

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

.....
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

.....

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар» и составляющих его профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

Экзамен проводится в форме выполнения практического задания по приготовлению блюда (изделия) при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен с оценкой) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК (текущая аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена по модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 07.01 «Кулинария»	комплексный дифференцированный экзамен
УП 01.01	Дифференцированный зачет
ПП 01.01	Дифференцированный зачет

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд ,требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p>



Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>

общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,

	<p>складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	

Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:

<i>ОК</i>	<i>Основные показатели результата</i>	<i>Текущий конт роль</i>	<i>Промежуточная аттестация по практике</i>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	+		дифференцированный зачет
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в</p>	+		дифференцированный зачет

	контексте профессиональной деятельности;			
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	+		дифференцированный зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	+		дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	+		дифференцированный зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	+		дифференцированный зачет

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	+		дифференцированный зачет

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки освоения МДК являются умения знания. Итоговая оценка по МДК проводится с учетом текущего контроля на основе накопительной ведомости – оценочного листа по МДК (приложение)

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У 1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
У 2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; -применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

У 3 приготовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	умение готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
У 4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	знание правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
У 5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Отпуск готовых блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);
У 7 соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;	точное соблюдение санитарно – гигиенических требований и требований охраны труда;
У 8 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	правильное обращение с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
У 9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
У 10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Умение эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
З 1 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	знание нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
З 2 рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Знание рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
З 3 требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;
З 4 назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);
3 5 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
3 6 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	знание технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
3 7 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;	точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;
3 8 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	знание правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
3 9 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;	знание применения методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
3 10 пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	знания пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
3 11 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	Знание приёмов презентации блюда
3 12 правила и технологии расчетов с потребителями	прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
У 2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	Устный опрос	
У 3 готовить блюда, напитки и	Устный опрос	

кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;		
У 4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Устный опрос	
У 5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Устный опрос	
У 6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
У 7 соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;	Устный опрос	
У 8 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	Устный опрос	
У 9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	Устный опрос	
У 10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Устный опрос	
З 1 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	Устный опрос	
З 2 рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
З 3 требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
З 4 назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря,	Устный опрос	

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними		
3 5 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	Устный опрос	
3 6 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
3 7 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;	Устный опрос	
3 8 правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
3 9 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;	Устный опрос	
3 10 пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Устный опрос	
3 11 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	Устный опрос	
3 12 правила и технологии расчетов с потребителями	Устный опрос	

Структура контрольных заданий

Задания текущего контроля

Одной из форм текущего контроля является проведение устного опроса в форме собеседования по каждому разделу Критерии оценок стандартные в соответствии с устным опросом.

Собеседование по разделу Раздел 1 МДК. 07.01

Контрольные вопросы

- 1 Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей.
- 2 Характеристика рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом.
- 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.
- 4 Характеристика мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.
- 5 Разделка туш говядины, баранины и свинины.
- 6 Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины
- 7 Характеристика с/х птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка с/х птицы, дичи и кролика.
- 8 Значение супов в питании. Классификация супов.
- 9 Бульоны. Виды **бульонов** и их характеристика.
- 10 Технологический процесс приготовления щей из квашенной капусты, щей «Боярских».
- 11 Технологический процесс приготовления борща «Украинского», рассольника «Ленинградского».
- 12 Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной, супа-лапши домашней, супа «Харчо».
- 13 Технологический процесс приготовления супа-пюре из картофеля, супа-пюре из печени.
- 14 Холодные супы. Технологический процесс приготовления окрошки мясной и овощной.
- 15 Значение соусов в питании. Классификация соусов.
- 16 Технологический процесс приготовления основного красного соуса, соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами.
- 17 Технологический процесс приготовления основного белого соуса, соуса парового, соуса томатного.
- 18 Технологический процесс приготовления соуса «Русского», соуса «Бешамель», соуса сметанного. Технологический процесс приготовления соусов «Польского», соуса «Голландского», соуса «Майонез».
- 19 Значение овощных блюд в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
- 20 Технологический процесс приготовления зраз картофельных, голубцов овощных, перца фаршированного.
- 21 Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.
- 22 Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
- 23 Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
- 24 Значение рыбных блюд в питании.
- 25 Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
- 26 Технологический процесс приготовления рыбы жаренной по-ленинградски, рыбы припущенной по-русски, солянки из рыбы на сковороде.
- 27 Значение мясных блюд в питании, физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
- 28 Технологический процесс приготовления бифштекса, азу, плова из баранины.
- 29 Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
- 30 Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

- 31 Технологический процесс приготовления «цыплята-табака», котлет по-киевски.
- 32 Значение блюд из яиц и творога в питании. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке в яйцах и твороге.
- 33 Значение холодных блюд и закусок в питании. Технологический процесс приготовления бутербродов.
- 34 Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологический процесс приготовления каши «Гурьевской».
- 35 Значение напитков в питании.
- 36 Технологический процесс приготовления чая, кофе по-варшавски.
- 37 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 12 Правила и технологии расчетов с потребителями

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента	оценка
У 1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5
У 2 соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	Оценка 2-5
У 3 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;	Оценка 2-5
У 4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка 2-5
У 5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Оценка 2-5
У 6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5
У 7 соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;	Оценка 2-5
У 8 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	Оценка 2-5
У 9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	Оценка 2-5
У 10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Оценка 2-5
З 1 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	Оценка 2-5
З 2 рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5
З 3 требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5

3 4 назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Оценка 2-5
3 5 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	Оценка 2-5
3 6 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5
3 7 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;	Оценка 2-5
3 8 правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5
3 9 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;	Оценка 2-5
3 10 пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Оценка 2-5
3 11 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	Оценка 2-5
3 12 правила и технологии расчетов с потребителями	Оценка 2-5

Перечень объектов контроля и оценки

Критерии оценки результатов обучения

Оценка устных ответов обучающихся

. Оценка устного опроса, проводимого в форме собеседования

- **оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать материал, изложить материал в полном объеме; называть определения; объяснять значение терминов;
- **оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать, изложить материал не в полном объеме; объяснить значение терминов; называть определения; допускает неточности при изложении и сам их исправляет;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если студент затрудняется изложить материал; может называть не все определения; или допускает неточности при изложении и исправляет с помощью преподавателя; или имеет представление по теме, но сам изложить материал не может, отвечает только на поставленные вопросы;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если студент ни самостоятельно, ни с помощью преподавателя не может ответить по теме; не может назвать определения; не владеет терминологией дисциплины.

Билеты для экзамена по МДК 07.01 «Кулинария»

Билет 1

1. Виды нарезки картофеля
2. Технология приготовления желе. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Говядина тушеная с черносливом»

Билет 2

1. Виды нарезки моркови

2. Технология приготовления рыбы заливной . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда «Мусс лимонный»

Билет 3

1. Виды нарезки лука и капусты
2. Технология приготовления сладких соусов. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда «Оладий из печени »

Билет 4

1. Способы кулинарной обработки продуктов
2. Технология приготовления котлет по-киевски Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Пудинг сухарный»

Билет 5

1. Подготовка круп к варке
2. Технология приготовления бефстроганов. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Самбук абрикосовый»

Билет 6

1. Обработка яиц и способы варки
2. Технология приготовления бифштекса рубленого. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Тефтели рыбные»

Билет 7

1. Приготовление дрожжевого теста
2. Технология приготовления азу . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рыба запеченная под молочным соусом»

Билет 8

1. Приготовление теста для блинов , оладий
2. Технология приготовления рулета из куриного фарша Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рыба запеченная в сметанном соусе»

Билет 9

1. Правила варки заправочных супов
2. Технология приготовления карпа жареного Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рагу овощное»

Билет 10

1. Правила приготовления бульонов и оттяжек
2. Технология приготовления фаршированной щуки Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Крокеты картофельные»

Билет 11

1. Правила приготовления солянок и рассольников
2. Технология приготовления рулета из филе рыбы . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Гуляш»

Билет 12

1. Правила приготовления супов-пюре

2. Технология приготовления соуса польского . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Жаркое по-домашнему»

Билет 13

1. Правила приготовления холодных и сладких супов
2. Технология приготовления зелёного , сырного, селёдочного масла. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рулет из рыбы»

Билет 14

1. Правила приготовления соуса красного основного
2. Технология приготовления жульена из грибов Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Рулет из говядины с луком и яйцом»

Билет 15

1. Правила приготовления соуса белого основного
2. Технология приготовления перца фаршированного . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Зразы из кур с омлетом и овощами»

Билет 16

1. Способы обработки рыбы с костным скелетом и рыбы осетровых пород
2. Технология приготовления котлет московских . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Пудинг из творога (запеченный)»

Билет 17

1. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы
2. Технология приготовления голубцов с мясом и рисом. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Щи из свежей капусты»

Билет 18

1. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы
2. Технология приготовления зраз из говядины , фаршированных рисом. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Винегрет с сельдью»

Билет 19

1. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины
2. Технология приготовления тельного из рыбы . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Винегрет овощной»

Билет 20

1. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины
2. Технология приготовления рыбы запеченной с картофелем по-русски. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Борщ холодный»

Билет 21

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины , свинины, баранины
2. Технология приготовления супа-пюре из птицы. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения

3 Составить схему приготовления блюда « Рыба запечённая в сметанном соусе»

Билет 22

1. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из говядины , свинины, баранины
2. Технология приготовления рассольника домашнего . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда « Щука фаршированная»

Билет 23

1. Приготовление порционных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы птицы
2. Технология приготовления котлет морковных. Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда «Сырники из творога»

Билет 24

1. Правила приготовления и оформления салатов
2. Технология приготовления шарлотки с яблоками . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда «Крупеник»

Билет 25

1. Классификация холодных и горячих сладких блюд
2. Технология приготовления рулета мясного с макаронами . Подача . Требования к качеству. Сроки хранения
- 3 Составить схему приготовления блюда «Рыба по-русски»

Критерии оценки экзамена

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты технологическим языком, ответ самостоятельный

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе допущены существенные ошибки