



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.МДК.01.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Макарова С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 43.02.15.МДК.01.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	С.2/23

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 43.02.15.МДК.01.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	С.3/23

Содержание

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения	4
1.4 Результаты освоения программы МДК 01.02,подлежащие проверке	8
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 01.02	13
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 01.02, подлежащие проверке по итогу обучения в 3-м семестре.....	16
2.2. Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.01.02.....	21

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 01.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания-
общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. 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 языке

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:


уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:


- 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 43.02.15.МДК.01.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	С.7/23

1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 01.02

Элемент МДК 01.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»	3-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 43.02.15.МДК.01.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	С.8/23

1.4 Результаты освоения программы МДК 01.02, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Дифференцированный экзамен по МДК.01.02- 3 семестр				
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Экспертное наблюдение за выполнением практических работ; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает Все требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, Стремиться соблюдать правила согласно НТД: ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН. Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование. Проведение расчетов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; -Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарнойпродукции-2006 г.; -«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2 -Временного порядка разработки и утверждения ТТК на блюда и кулинарные изделия
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними				
3.3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;				



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Файл: МО -
43.02.15.МДК.01.02.ФОСПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

С.9/23

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Экспертное наблюдение за выполнением практических работ; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – -экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента и соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН
3.5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;				Знает: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН
3.6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;				Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
3.7 правила составления заявок на продукты				Знает: Правила составления заявок на продукты Проведение расчетов на основании НТД.



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Файл: МО -
43.02.15.МДК.01.02.ФОСПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

С.10/23

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
УМЕТЬ				
У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация -экзамен.	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности				Способен обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям				Способен оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; --«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Файл: МО -
43.02.15.МДК.01.02.ФОСПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

С.11/23

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация -экзамен.	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования , инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами -Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: -ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование.
У.5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования				Способен Соблюдать способы и приемы подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ				Способен: Соблюдать безопасность в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация -экзамен.	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования , инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 01.02

Промежуточная аттестация по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов проводится в форме экзамена.

Экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.01.02 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических и лабораторных занятий, выполнения тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить четыре задания; три – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (экзамен).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- Критерии оценивания лабораторных и практических умений:


«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 43.02.15.МДК.01.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	С.15/23

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 01.02, подлежащие проверке по итогу обучения в 3-м семестре

1. Принципы и правила составления производственной программы овощного цеха.

2. Принципы и правила составления программы производственной мясного цеха.

3. Принципы и правила составления программы производственной рыбного цеха.

4. Принципы и правила составления программы производственной птицеугольевого цеха.

5. Требования к складским помещениям.

6. Основные направления развития общественного питания.

7. Техническая документация предприятий общественного питания: сборники рецептур блюд, ГОСТы и т.д.

8. Организация работы в мясном цехе предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства; инвентарь, оборудование и приспособления.

9. Организация работы в рыбном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления

10. Организация работы в овощном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления

11. Правила расчета выхода полуфабрикатов из овощей.

12. Правила приемки продуктов на склад.

13. Правила приемки мяса.

14. Товарные запасы, их роль и нормы.

15. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе, линии их оснащения.

16. Бракераж п/ф и кулинарных изделий, способы, ответственность работников, правила ведения журнала.

17. Санитарно-технические требования к хранению и отпуску продуктов.

18. Особенности работы мясо-рыбного цеха, линии обработки, их оснащение.

19. Организация работы цеха обработки зелени и взаимосвязь с другими цехами.

20. Организация труда в мясо-рыбном цехе, распределение обязанностей.

21. Организация технологического процесса в рыбном цехе на линии обработки рыбы с костным скелетом.

22. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятия общественного питания.

23. Использование отходов овощного цеха.

24. Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия, организация труда.

25. Организация работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия, инвентарь, оборудование и приспособления.

26. Особенности организации работы крупных заготовочных цехов по выпуску полуфабрикатов из сырья растительного происхождения.

27. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.

28. Организация снабжения ПОП, приемка продовольственных товаров.

29. Складское хозяйство.

30. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции при организации работы цехов по выпуску полуфабрикатов.

31. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков

По оборудованию:

1. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.

2. Основные части и детали машин.

3. Понятия о передачах, определения, виды передач.

4. Аппараты контроля и управления

5. Аппараты включения.

6. Техническая документация машин.

7. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

8. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.

9. Картофелеочистительные машины.

10. Овощерезательные машины.

11. Протира-резательные машины.

12. Мясорубки.

13. Фаршемешалка.

14.Машина для рыхления мяса.

15.Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.

16.Котлетоформовочная машина.

17.Рыбоочиститель.

18.Холодильное оборудование.

19.Способы охлаждения.

20.Холодильные машины.

21.Торгово-холодильное оборудование.

22.Холодильные шкафы.

23.Холодильные камеры.

24.Холодильные прилавки и витрины.

25.Ледогенераторы.

26.Способы очистки картофеля.

27. Универсальные приводы.

28. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке мясо-рыбного сырья и производстве п/ф.

29. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке сырья растительного происхождения и производстве п/ф

30. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке рыбного сырья и производстве п/ф.

По технологии:

1.Предмет и задачи МДК курса.

2.Межпредметные связи с другими предметами.

3. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания.

4.Основные понятия технологического цикла производства кулинарной продукции при организации процесса приготовления и приготовлении полуфабрикатов.

5.Технологические принципы производства кулинарной продукции.

6.Классификация способов кулинарной обработки.

7.Механические способы обработки.

8.Гидромеханические способы обработки.

9.Химические и биохимические способы обработки.

10. Термические способы обработки.
11. Процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
12. Изменения белков, жиров, углеводов.
13. Изменения вкуса, аромата и массы продукта.
14. Технологические свойства овощей.
15. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.
16. Обработка картофеля.
17. Обработка корнеплодов.
18. Обработка капустных овощей.
19. Обработка луковых, тыквенных и томатных овощей.
20. Обработка салатных, шпинатных овощей, пряной зелени, бобовых и зерновых овощей.
21. Обработка десертных овощей.
22. Способы переработки овощей и их использование.
23. Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов.
24. Обработка грибов.
25. Характеристика водного сырья и его химический состав.
26. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом
28. Особенности разделки рыбы для фарширования.
29. Особенности обработки некоторых видов рыб.
30. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.
31. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов и безопасному хранению.
32. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс рыб, требования к качеству и безопасному хранению.
33. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению.
34. Обработка и использование рыбных отходов, требования к качеству и безопасному хранению.
35. Обработка нерыбного водного сырья, требования к качеству и безопасному хранению.
36. Характеристика мясного сырья, строение и состав мышечной ткани.

37.Технологическая схема механической обработки мяса.

38.Разделка туш говяжьих.

39.Разделка туш мелкого рогатого скота.

40.Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и субпродуктов, требования к качеству и безопасному хранению.

41.Полуфабрикаты из рубленого мяса, требования к качеству и безопасному хранению.

42.Централизованное производство мясных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению.

43.Особенности обработки поросят, диких животных, субпродуктов и костей, требования к качеству и безопасному хранению.

44.Характеристика сырья сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика и их кулинарная обработка.

45.Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, требования к качеству и безопасному хранению.

46.Централизованное производство полуфабрикатов из птицы, использование пищевых отходов, требования к качеству и безопасному хранению.

47. Способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления п/ф.

48. Актуальные направления в приготовлении п/ф из мяса, рыбы, птицы и растительного сырья.

49. Технологические добавки и начинки, характеристика, технология приготовления начинок для фарширования п/ф, требования к качеству, условия и сроки хранения.

50.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении п/ф, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья.

2.2. Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.01.02

1. В мясной цех поступила свинина: 3 полутуши, мясная, в количестве 390 кг.

- Рассчитайте выход:

- а) мякоти;
- б) корейки;
- в)грудинки.

- Сколько полуфабрикатов котлет отбивных Вы можете планировать в меню?

2. Определите закладку и количество судака мелкого для приготовления 30 порций полуфабриката «Рыбы отварной» (выход 1/100 готовой, кругляши).

3. Рассчитайте количество отходов и массу нетто полуфабриката «Помидоры (томаты) свежие парниковые неочищенные» если в овощной цех получено 306 кг помидор

4. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 250 кгкапусты белокочанной, если вырабатывается полуфабрикат «Капуста сырая очищенная».

5. В мясной цех поступила говядина: 2 туши, 1 категории, в количестве 900 кг.

- Рассчитайте выход:

- а) мякоти;
- б) толстого края;
- в) лопаточной части.

Сколько порций кулинарного изделия «Антрекот» полуфабрикат Вы можете планировать в меню, если берем 2 колонку сборника рецептур.

6. Повару холодного цеха столовой необходимо приготовить 100 порций блюда «Салат мясной». Рассчитайте массу полуфабриката из мяса говядины 1 категории (брутто), необходимого для приготовления салата.

7. Определите количество отходов и массу нетто после удаления маринада у шампиньонов консервированных в количестве 250 кг.


8.В мясной цех поступила баранина: 2 туши, 1 категории, в количестве 100 кг.

Рассчитайте выход:а) мякоти;б) корейки с реберной костью;в)грудинки(мякоть).

- Сколько котлет отбивных полуфабрикатов Вы можете планировать в меню.

9. На производство ресторана поступила говядина 2 категории, 150 кг.-Рассчитайте выход:

- а) мякоти;
- б) котлетного мяса

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 43.02.15.МДК.01.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	С.22/23

- Составьте ассортимент полуфабрикатов котлетного мяса (занесите записи в таблицу):

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

10. Составьте производственную программу овощного цеха по выпуску полуфабрикатов, если поступил картофель в количестве 200 кг (январь месяца).

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход овощей	Остаток

11. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 150 кг капусты савойской свежей, если вырабатывается полуфабрикат «Капуста сырая очищенная».

12. Составьте производственную программу рыбного цеха из поступившего сырья: судак неразделанный крупный - 80 кг. Разработайте ассортимент полуфабрикатов для не менее трех блюд. Дайте рекомендации повару по обработке рыб с костным скелетом (записи оформите в таблицу).

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход рыбы	Остаток

13. В мясной цех ресторана поступила заявка на приготовление 50 порций полуфабриката блюда «Филе»

- Рассчитайте количество сырья.

- Какие части туши используют для приготовления полуфабриката «Филе».

Сколько нужно мяса говядины 1 категории, чтобы обеспечить выпуск данного количества полуфабриката (нужной части)?

14. Составьте производственную программу птицецехового цеха ресторана по выпуску полуфабрикатов из поступившего сырья: куры полупотрошенные 1 категории 150 кг. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход птицы	Остаток

15. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 350 кг моркови молодой (пучковой) с ботвой, если вырабатывается полуфабрикат молодой пучковой сырой очищенной моркови

16. Определить количество общих и пищевых отходов при обработке в мясном цехе 50 кг налима речного соленого, разделанного на филе без кожи и костей.

17. Поступило 180 кг свинины мясной 3 полутуши. Рассчитайте выход:

а) мякоти;

б) корейки (мякоть)

Сколько порций кулинарного изделия «Эскалоп» полуфабрикат Вы можете приготовить из этого количества мяса? Дайте рекомендации по приготовлению полуфабриката.

18. На производство поступила баранина 2 категории массой 150 кг. Рассчитайте выход мякоти, корейки с реберной костью. Дайте рекомендации по приготовлению п/ф «Корейка с реберной костью».

19. В мясном цехе в наличии имеется 120 кг свинины мясной. Составьте ассортимент полуфабрикатов для кулинарного магазина, их количество.

20. Какое количество полуфабриката «Эскалоп» получится из корейки мясной свинины? Вес туши 200 кг.

21. По производственной программе мясного цеха необходимо выпустить следующие полуфабрикаты:

- Мясо, жареное крупным куском - 25кг (крупные куски);

- Антрекот 100 порций.

Сколько мяса говядины 1 категории Вам необходимо заказать?

Какие части мяса используют для приготовления данных полуфабрикатов

22. Определите выход полуфабрикатов «Котлетного мяса» и «Вырезка» из говядины 1 категории весом 400 кг

23. По программе горячего цеха необходимо приготовить 100 порций картофеля жареного во фритюре «Пай», выход порции 1/100 в январе месяце.

Определить количество брутто полуфабриката картофеля и массу отходов.

24. Определите выход полуфабрикатов «Котлетного мяса» и «Вырезка» из говядины 1 категории весом 400 кг

25. Определите, сколько можно получить полуфабриката поджарки из обрезной свиной туши весом 100 кг.