



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

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

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА


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

МО-43.02.15.МДК.02.01.ФОС


РАЗРАБОТЧИК Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ 2021


	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/31

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы ПМ.02 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/31

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 02.01, подлежащие проверке	8
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 02.01	15
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 02.01:.....	16
2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету МДК 02.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.....	19
2.3. Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету МДК 02.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.....	22
2.4 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре.....	25
2.5. Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.02.01	29

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.4/31

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 02.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.


ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.5/31

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

- 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.


ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

уметь:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/31

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических;

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, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/31

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;


1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 02.01

Элемент МДК 02.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 1- Тема 1.1.- 1.3	4-й семестр Дифференцированный зачет 5-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 1- Тема 1.3.- 1.4	4-й семестр Дифференцированный зачет 5-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/31

1.4 Результаты освоения программы МДК 02.01, 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 зачет по МДК.02.01 (Раздел 1- Тема 1.1.- 1.3) - 4 семестр, экзамен по МДК.02.01(Раздел 1- Тема 1.3.- 1.4) - 5 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет, 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; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов	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
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет, 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; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов	Соблюдение безопасности качества 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.9/31

Продолжение

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.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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;	-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;	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП Соблюдение безопасности качества 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
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	- экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – -дифференцированный зачет -экзамен.	-соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов	Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для 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, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».


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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/31


Продолжение

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.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий	-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; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов	Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для 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, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Промежуточная аттестация -дифференцированный зачет -экзамен.		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. Соблюдение безопасности 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

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/31

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.
				требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет - 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; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.12/31

Продолжение

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.
ЗНАТЬ:				
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет - 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.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос - проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч.	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос - проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>

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



Файл МО -
43.02.15.МДК.02.01.ФОС

КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.13/31

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.
авторских, брендовых, региональных;		Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, экзамен	Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	
3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет - 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.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос Разделы 1 (до темы 1.4) - проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	Текущий контроль: - устный опрос Разделы 1 (до темы 1.4) - проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.	Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>

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




Файл МО -
43.02.15.МДК.02.01.ФОС

КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.14/31

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.
		Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, экзамен	Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	
3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11	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; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет - 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.	<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>
3.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК11			<i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.15/31

2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 02.01

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена.

Дифференцированный зачет, экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.02.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических, выполнения тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

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


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

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

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка в 5 семестре), промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет в 4 семестре) и 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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.16/31

образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 02.01:

-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:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.17/31

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;

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)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.18/31

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.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.19/31

2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по разделу 1 (до темы 1.4) МДК 02.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре

1. Классификация ПОП
2. Оперативное планирование работы производства доготовочных предприятий
3. Виды меню - назначение, принципы составления, правила записи и оформления
4. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий
5. Техническая документация предприятий общественного питания
6. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха
7. Каковы правила расчета сырья по плану-меню
8. Нормы и подбор оборудования горячего цеха и правила установки
9. Организация работы в суповом отделении, оборудование, посуда, норма воды
10. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий
11. Типы предприятий общественного питания, их характеристика, отличие
12. Характеристика структуры производства, требования к организации и оснащению
13. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на производстве
14. Требования к организации рабочих мест, расположению оборудования, инвентаря, санитарной гигиены
15. Организация работы раздачи, назначение и расположение, классификация линий, характеристика, оснащение
16. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятия общественного питания
17. Пиццерия - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь
18. Шашлычная - назначение, оборудование, подбор оборудования, организация работы

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.20/31

19. Производственная программа - правила разработки и применение
20. Организация труда раздатчиков пищи, распределение обязанностей, инвентарь, график
21. Требования к организации рабочих мест в горячем цехе, линии их оснащения
22. Дайте характеристику столовой, их классификация
23. Дать характеристику предприятию общественного питания - комбинат питания
24. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
25. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха
26. Дайте характеристику ресторана, отличие по классам, видам
27. Характеристика бара. Классификация.
28. Дать характеристику предприятию общественного питания - кафе
29. Диетическая столовая - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь
30. Дать характеристику предприятию общественного питания – буфет.
31. Изменения витаминов при тепловой обработке. Потери и способы обработки, обеспечивающие сохранность.
32. Влияние процессов происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость, повышение калорийности, качество и безопасность кулинарной продукции.
33. Изменения крахмала при тепловой обработке и влияние их на пищевую ценность, качество готовых блюд и кулинарных изделий.
34. Химический состав, строение, классификация яиц. Категории, требование к качеству. Дефекты, причины, использование.
35. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требование к качеству, упаковка и хранение.
36. Виды кисло-молочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требование к качеству, упаковка, хранение, использование.
37. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.21/31

38. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии

39. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.

40. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.

41. Мясокопченности - классификация, понятие о производстве, характеристика видов, требования к качеству и хранению, использование.

42. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

43. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

44. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

45. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

46. Солёные рыбные товары, их классификация, способы посола, требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.

47. Мясные консервы - классификация, назначение, маркировка, условия и сроки хранения.

48. Пищевые жиры – ценность, классификация. Растительные масла, производство, виды, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.


49. Химический состав и пищевая ценность овощей. Характеристика тыквенных овощей, качество, хранение.

50. Масло коровье – виды, производство, химический состав, требования к качеству сливочного, условия и режим хранения. Использование.

51. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

52. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

53. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.22/31

54.Классификация свежих плодов, химический состав, краткая характеристика групп. Субтропические и тропические плоды.

55. Пищевая ценность, производство и характеристика ассортимента хлеба, требования к качеству, дефекты, причины, упаковка и хранение.

56.Значение переработанных плодов, виды, характеристика сушеных плодов и ягод, использование, качество, упаковка, хранение.

57Сахар - энергетическая ценность, производство, виды, показатели качества, использование, упаковка и хранение.

2.3.Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по разделам 1 (до темы 1.4) МДК 02.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.

1.Поступила говядина 1 категории 160 кг. Рассчитайте выход котлетного мяса и составьте производственную программу для горячего цеха столовой при среднем учебном заведении. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

2. На производство птицеугольевого цеха поступила птица 1 ЕЕКБ в количестве 120 кг

- Расшифруйте маркировку

- Составьте производственную программу горячего цеха ресторана. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

3. Поступила свинина мясная в количестве 200 кг. Рассчитайте выход котлетного мяса и составьте производственную программу для горячего цеха кафе. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток



4. На производство птицегольевого цеха поступила птица 1 ЕЕКБв количестве 150 кг

- Расшифруйте маркировку

- Составьте производственную программу горячего цеха школьной столовой.

(Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

5. Необходимо составить производственную программу горячего цеха для проведения мероприятия «День золото осени», если поступило:

- картофеля 200кг

- капусты 400кг

- морковь 50кг

(Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход продукта	Остаток


6. Поступила баранина категории в количестве 250 кг. Рассчитайте выход корейки и составьте производственную программу для горячего цеха закусочной. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

7. Поступила рыба –судак филе с кожей и реберными костями в количестве 150 кг. Составьте производственную программу для горячего цеха закусочной. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход рыбы	Остаток

8. Поступила свинина жирная в количестве 150 кг. Рассчитайте выход корейки и составьте производственную программу для горячего цеха ресторана. (Записи оформить в таблицу)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.24/31

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

9. Поступила рыба – щука с головой крупная в количестве 120 кг. Составьте производственную программу для горячего цеха ресторана. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход рыбы	Остаток

10. Поступила говядина 2 категории 260 кг. Рассчитайте выход котлетного мяса и составьте производственную программу для горячего цеха столовой при среднем учебном заведении. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

11. Поступила рыба – треска с головой крупная в количестве 120 кг. Составьте производственную программу для горячего цеха столовой. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход рыбы	Остаток

12. На производство птицебельного цеха поступила птица 2 ЕЕКБ в количестве 150 кг

- Расшифруйте маркировку

- Составьте производственную программу горячего цеха столовой. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток


13. В мясной цех поступила свинина: 4 полутуши, мясная, в количестве 260 кг.

- Рассчитайте выход:

а) мякоти;

б) корейки;

в) грудинки.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.25/31

- Сколько котлет отбивных Вы можете планировать в меню ресторана?

14. Поступило 120 кг свинины мясной 3 полутуши.

- Рассчитайте выход:

а) мякоть;

б) корейки (мякоть)

- Сколько порций эскалопа Вы можете приготовить из этого количества мяса в горячем цехе кафе?

2.4Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре.

1.Классификация ПОП

2. Оперативное планирование работы производства доготовочных предприятий

3. Виды меню - назначение, принципы составления, правила записи и оформления

4. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий

5. Техническая документация предприятий общественного питания

6. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха

7. Каковы правила расчета сырья по плану-меню

8. Нормы и подбор оборудования горячего цеха и правила установки

9. Организация работы в суповом отделении, оборудование, посуда, норма воды


10. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий

11. Типы предприятий общественного питания, их характеристика, отличие


12. Характеристика структуры производства, требования к организации и оснащению

13. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на производстве

14. Требования к организации рабочих мест, расположению оборудования, инвентаря, санитарной гигиены

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.26/31

15. Организация работы раздачи, назначение и расположение, классификация линий, характеристика, оснащение
16. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятия общественного питания
17. Пиццерия - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь
18. Шашлычная - назначение, оборудование, подбор оборудования, организация работы
19. Производственная программа - правила разработки и применение
20. Организация труда раздатчиков пищи, распределение обязанностей, инвентарь, график
21. Требования к организации рабочих мест в горячем цехе, линии их оснащения
22. Дайте характеристику столовой, их классификация
23. Дать характеристику предприятию общественного питания - комбинат питания
24. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
25. Принципы и правила составления производственной программы горячего цеха
26. Дайте характеристику ресторана, отличие по классам, видам
27. Характеристика бара. Классификация.
28. Дать характеристику предприятию общественного питания - кафе
29. Диетическая столовая - особенности. Организация производства Услуги общественного питания. Оборудование, инвентарь
30. Дать характеристику предприятию общественного питания – буфет.
31. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).
32. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
33. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.27/31

34. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов

35. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).

36. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

37. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

38. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов,

39. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).

40. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

41. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

42. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок


43. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.

44. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.

45. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним

46. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт

47. Современные технологии использования охлаждения, замораживания и размораживания при производстве блюд. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной горячей кулинарной продукции

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.28/31

48. Изменения витаминов при тепловой обработке. Потери и способы обработки, обеспечивающие сохранность.

49.. Влияние процессов происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость, повышение калорийности, качество и безопасность кулинарной продукции.

50. Изменения крахмала при тепловой обработке и влияние их на пищевую ценность, качество готовых блюд и кулинарных изделий.

51.Химический состав, строение, классификация яиц. Категории, требование к качеству. Дефекты, причины, использование.

52. Сыры - химический состав, классификация, производство, использование, требование к качеству, упаковка и хранение.

53. Виды кисло-молочных продуктов - пищевая ценность, характеристика, отличие, требование к качеству, упаковка, хранение, использование.

54. Сгущенные молочные продукты - виды, отличие, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение. Использование в кулинарии.

55. Химический состав и пищевая ценность молока, характеристика видов молока, требования к качеству, упаковка, маркировка, сроки и режим хранения, использование в кулинарии

56. Колбасные изделия - пищевая ценность, классификация, характеристика вареных колбасных изделий, дефекты, хранение.

57. Алкогольные напитки - классификация, воздействие на организм, использование, упаковка и хранение. Ассортимент продукции местных производителей.

58. Мясокопченности - классификация, понятие о производстве, характеристика видов, требования к качеству и хранению, использование.


59. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

60. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

61. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

62. Качество пищевых продуктов и методы его определения.

63. Солёные рыбные товары, их классификация, способы посола, требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.29/31

64. Мясные консервы - классификация, назначение, маркировка, условия и сроки хранения.

65. Пищевые жиры – ценность, классификация. Растительные масла, производство, виды, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.

66. Химический состав и пищевая ценность овощей. Характеристика тыквенных овощей, качество, хранение.

67. Масло коровье – виды, производство, химический состав, требования к качеству сливочного, условия и режим хранения. Использование.

68. Классификация овощей, характеристика групп. Корнеплоды – история, химический состав, качество, хранение, использование.

69. Химический состав, строение зерна. Виды круп, показатели качества, использование, упаковка. Хранение.

70. Мука – химический состав, процесс производства, характеристика качества пшеничной муки, требования к клейковине, упаковка, хранение.

71. Классификация свежих плодов, химический состав, краткая характеристика групп. Субтропические и тропические плоды.

72. Пищевая ценность, производство и характеристика ассортимента хлеба, требования к качеству, дефекты, причины, упаковка и хранение.

73. Значение переработанных плодов, виды, характеристика сушеных плодов и ягод, использование, качество, упаковка, хранение.

74. Сахар - энергетическая ценность, производство, виды, показатели качества, использование, упаковка и хранение.


2.5.Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.02.01

1. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Общедоступная столовая. Количество питающихся – 1000 человек в день


2. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Универсальное кафе. Обслуживают официанты. Питаются 900 человек в день.

3. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса. Питаются 600 человек в день

4. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Заводская столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 120 человек

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.30/31

5. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Студенческая столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 1300 человек
6. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса при вокзале. В день питается 800 человек.
7. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- закусочная. Обслуживают официанты. Питаются 200 человек в день.
8. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Столовая при офисе. Количество питающихся – 200 человек в день
9. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан высшего класса при отеле. В день питается 200 человек.
10. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан высшего класса при спорткомплексе. В день питается 250 человек.
11. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Общеобразовательная столовая. Количество питающихся – 300 человек в день
12. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Универсальное кафе. Обслуживают официанты. Питаются 200 человек в день.
13. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса. Питаются 300 человек в день
14. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Заводская столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 1200 человек
15. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Студенческая столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 130 человек
16. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса при вокзале. В день питается 200 человек.
17. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан класса люкс. В день питается 800 человек.
18. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- школьной столовой. В день питается 800 человек.
19. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан высшего класса. В день питается 350 человек.
20. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса. В день питается 300 человек.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл МО - 43.02.15.МДК.02.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.31/31

21. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Общедоступная столовая. Количество питающихся – 100 человек в день

22. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Универсальное кафе. Обслуживают официанты. Питаются 150 человек в день.

23. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса. Питаются 170 человек в день

24. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Заводская столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 600 человек

25. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Студенческая столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 500 человек

26. Составить план-меню для горячего цеха. Исходные данные- Ресторан первого класса при вокзале. В день питается 150 человек.