



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

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

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.МДК.03.01.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.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/23

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/23

## Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств .....	4
1.2 Результаты освоения .....	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 03.01 .....	7
1.4 Результаты освоения программы МДК 03.01, подлежащие проверке .....	8
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 03.01.....	11
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 03.01: .....	12
2.2. Уровни и показатели уровней выполнения и защиты курсовой работы .....	16
2.3 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 03.01, подлежащие проверке по итогу обучения в 5-м семестре .....	19
2.4 Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 03.01, подлежащие проверке по итогу обучения в 5-м семестре .....	21

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.4/23

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 03.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

#### *Профессиональные компетенции:*

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;


ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.5/23

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 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

*Умений*

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/23

У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;


*Знания:*

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

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

3.3 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/23

### 1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 03.01

Элемент МДК 03.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5-й семестр Дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях;
	5-й семестр Курсовая работа	-экспертное наблюдение за выполнением курсовой работы; - контроль выполнения этапов\разделов курсовой работы ; -защита курсовой работы.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/23

#### 1.4 Результаты освоения программы МДК 03.01, 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.
Экзамен; 5 семестр				
УМЕТЬ				
У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	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;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	- заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря:  -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК;  -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	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.4 организовывать и проводить подготовку рабочих	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	Текущий контроль:	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам.	

*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.03.01.ФОС

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


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.
мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ «Услуги общественного питания. 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.
<b>ЗНАНИЯ</b>				
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Требования согласно СанПиН

*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.
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК; -СанПиН
3.3 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11		Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/23

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 03.01

Промежуточная аттестация по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится в форме дифференцированного зачета.

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

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

Контроль и оценка результатов освоения МДК.03.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, выполнения и защиты курсовой работы, 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 два задания; одно – 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 три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.12/23

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.

## 2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 03.01:

*-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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.13/23

*- Критерии оценивания 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;

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 курсовой работы*

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Оценка курсовой работы складывается из:

– письменного отзыва по результатам проверки руководителем курсовой работы;

– оценки защиты студентом курсовой работы.

«Отлично» может быть оценена курсовая работа при:

–соответствии содержания курсовой работы заявленной теме;

–глубоком и полном раскрытии вопросов теоретической и практической части курсовой работы;

–отсутствию ошибок, неточностей, несоответствий в изложении теоретических и практических разделов;

– глубоком и полном анализе результатов курсовой работы, постановке верных выводов, указании их практического применения;

– высоком качестве оформления курсовой работы;

– представлении курсовой работы в указанные руководителями сроки;

– уверенной защите курсовой работы.

«Хорошо» может быть оценена курсовая работа при:

– соответствии содержания курсовой работы заявленной теме;

– наличии небольших неточностей в изложении теоретического или практического разделов курсовой работы, исправленных самим студентом в ходе защиты;


– глубоком и полном анализе результатов курсовой работы, постановке верных выводов, указании их практического применения;

– среднем качестве оформления курсовой работы;

– представлении курсовой работы в указанные руководителями сроки;

– обнаружении ошибок и неточностей в ходе защиты курсовой работы.

«Удовлетворительно» может быть оценена курсовая работа:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.15/23

- при соответствии содержания курсовой работы заявленной теме;
  - при недостаточно полном раскрытии вопросов теоретической или практической части курсовой работы;
  - или при наличии ошибок и неточностей в изложении теоретического или практического разделов курсовой работы, исправленных самим студентом в ходе защиты;
  - или при недостаточно глубоком и полном анализе результатов курсовой работы;
  - или при небрежном оформлении курсовой работы;
  - или при представлении курсовой работы в поздние сроки;
  - или при обнаружении ошибок и неточностей в ходе защиты курсовой работы.
- «Неудовлетворительно» может быть оценена курсовая работа:
- при несоответствии содержания курсовой работы заявленной теме;
  - или при нераскрытии вопросов теоретической или практической части курсовой работы;
  - или при наличии грубых ошибок в изложении теоретического или практического разделов курсовой работы;
  - или при отсутствии анализа результатов курсовой работы;
  - или при низком качестве оформления курсовой работы;
  - или при представлении курсовой работы в поздние сроки;
  - или при обнаружении грубых ошибок в ходе защиты курсовой работы.

Положительная оценка по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю по которой выполнена курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

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.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.16/23

## 2.2. Уровни и показатели уровней выполнения и защиты курсовой работы

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты курсовой работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
<b>1 Признаки уровня содержания и оформлению пояснительной записки</b>					
Введение	Актуальность проблемы и темы курсовой работы	Точно определена проблема и ее практическая значимость	Определена практическая значимость	Актуальность проблемы и практическая значимость не распределены	Не сформулирована актуальность проблемы – темы
	Использование целей и задач работы	Цели и задачи работы корректно использованы	Цели и задачи согласованы между собой	Цели и задачи не корректно использованы	Цели и задачи курсовой работы не соответствуют выбранной теме
Требования к структурно-содержательной целостности курсовой работы	Соответствие структурно - содержательной целостности работы целям и задачам	Соответствует	Имеется несоразмерность частей работы	Структурно - содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам	Структурно-содержательная целостность курсовой работы не соответствует целям и задачам. Части работы не соразмерны
Теоретическая часть работы	Представление теоретической части курсовой работы	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена и обоснована	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена	1) анализ источников носит описательный характер; 2) основные работы по проблеме изучены; 3) отсутствует собственная позиция автора	1) отсутствует анализ источников; 2) большая часть основных источников не изучена, а представлено конспективно
Практическая часть работы	Построение практической части работы	Практическая часть работы выстроена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки;	Практическая часть работы в целом построена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки	Практическая часть курсовой работы выстроена с частичной опорой на теоретические положения:	Практическая часть работы не имеет работы на теоретические положения





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»


Файл: МО-  
43.02.15.МДК.03.01.ФОСОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.17/23

Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты курсовой работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
Заключение	Содержание выводов работы	Выводы работы логичны, обоснованы; соответствуют целям и задачам; указаны возможности внедрения результатов работы	Выводы работы в основном обоснованы; соответствуют целям и задачам; не определены возможности внедрения и дальнейшей перспективы работы над темой	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность; цели и задачи работы реализованы лишь частично	Выводы в основном не обоснованы; цели и задачи курсовой работы не реализованы
Пояснительная записка работы	Соответствие требованиям стандартов и объема работы	Текст, ссылки, рисунки, таблицы оформлены в соответствии с установленными требованиями стандартов. Выдержан общий объем работы	Имеются несущественные нарушения в оформлении.  Теоретическая часть работы превышает практическую по объему. курсовая работа превышает рекомендуемый объем	Имеются существенные нарушения в оформлении.  Курсовая работа меньше рекомендуемого объема	Имеются грамматические ошибки, существенные нарушения в оформлении.  Курсовая работа не соответствует требованиям по объему
<b>2 Признаки уровня выполнения содержания и оформления графических документов</b>					
Графические документы	Соответствие требованиям стандартов	Оформлены в соответствии с требованиями стандартов	Имеются несущественные нарушения в оформлении	Имеются существенные нарушения в оформлении	Имеются графические ошибки, существенные нарушения в оформлении
<b>3 Признаки уровня выступления выпускника в ходе защиты работы</b>					
Доклад обучающегося	Краткое и обстоятельное изложение содержания Курсовой работы	Содержание курсовой работы выстроено логично, последовательно и полностью. Обучающийся демонстрирует убежденность при раскрытии темы	Содержание курсовой работы выстроено логично, последовательно и полностью.	Нарушена логика выступления, содержание курсовой работы представлено не полностью	Нарушена логика выступления, содержание курсовой работы представлено фрагментарно

*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.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.18/23


Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты курсовой работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
Ответы обучающегося на замечания руководителя курсовой работы	Содержательность, краткость и полнота ответов	Полнота, точность, аргументированность ответов, подкрепленных примерами из работы, учебных дисциплин и практики	Ответы на вопросы не достаточно полные, обучающийся затрудняется привести пример из работы и других источников	Ответы на вопросы не полные, не аргументированные, примеры из работы не приводятся	Затруднения в ответах на вопросы
<b>4 Признаки уровня организации в период выполнения и защиты работы</b>					
Самоорганизация обучающегося	Соблюдение графика выполнения курсовой работы	Самостоятельность выполнения курсовой работы	График выполнения курсовой работы в основном соблюдался. Работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем	График выполнения курсовой работы соблюдался частично	График выполнения курсовой работы соблюдался частично или не выполнялся полностью
	Наглядность представления курсовой работы	Использование наглядных средств и их содержательное оформление	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно

2.3 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 03.01, подлежащие проверке по итогу обучения в 5-м семестре

1. Соленая рыба. Классификация способов посола. Ассортимент соленых рыбных товаров.
2. Требования к качеству соленой рыбы. Требования к качеству пряной и маринованной рыбы.
3. Дефекты соленых рыбных товаров. Упаковывание, хранение.
4. Сушеная рыба. Способы приготовления, требования к качеству, дефекты, упаковывание и хранение.
5. Вяленая рыба. Изменения в мясе рыбы в процессе вяления, требования к качеству, дефекты, хранение.
6. Копченая рыба. Способы копчения. Рыба горячего копчения, требования к качеству, дефекты, хранение.
7. Копченая рыба. Способы копчения. Рыба холодного копчения, требования к качеству, дефекты, хранение.
8. Балычные изделия. Требования к качеству, хранение.
9. Нерыбное водное сырье животного и растительного происхождения.
10. Рыбные консервы и пресервы. Процесс производства, ассортимент.
11. Ассортимент рыбных консервов. Требования к качеству, маркировка, дефекты, хранение.
12. Ассортимент рыбных пресервов. Требования к качеству, маркировка, дефекты, хранение.
13. Колбасные изделия. Классификация колбас в зависимости от способа термической обработки, от особенностей сырья и способа формовки изделий. Сырье для производства колбас.
14. Вареные колбасы. Сосиски и сардельки. Мясные хлебы.
15. Фаршированные колбасы. Ливерные колбасы. Кровяные колбасы. Паштеты. Зельцы. Студни.
16. Требования к качеству вареных колбас. Дефекты. Хранение.
17. Полукопченые колбасы, их производство. Требования к качеству, хранение.
18. Копченые колбасы. Требования к качеству, дефекты, хранение.
19. Мясные копчености. Технология производства. Ассортимент.

20. Мясные копчености. Требования к качеству, хранение.
21. Мясные консервы. Производство. Ассортимент.
22. Мясные консервы. Требования к качеству, маркировка, хранение.
23. Холодный цех. Назначение, расположение, особенности.
24. Холодный цех. Оборудование, инвентарь, организация труда в цехе.
25. Машины для нарезки продуктов. Хлебoreзки. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
26. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
27. Классификации соусов. Характеристика холодных соусов.
28. Соусы на растительном масле. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
29. Заправки на растительном масле. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
30. Масляные смеси. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
31. Соусы на уксусе. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
32. Соусы промышленного производства. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
33. Требования к качеству холодных соусов. Условия и сроки хранения.
34. Значение холодных блюд и закусок в питании. Оформление, подача.
35. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
36. Приготовление гарниров. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
37. Приготовление желе. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
38. Бутерброды из хлеба. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.
39. Банкетные закуски из хлеба. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.21/23

40. Салаты из сырых овощей. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

41. Салаты из вареных овощей и винегреты. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

42. Салаты из рыбы. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

43. Салаты из мяса. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

44. Салаты из с/х птицы, дичи. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

45. Закуски из овощей и грибов. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

46. Блюда и закуски из рыбы. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

47. Закуски из нерыбного водного сырья. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

48. Блюда и закуски из мяса. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

49. Блюда и закуски из птицы. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

50. Закуски из яиц. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.


51. Горячие закуски. Характеристика, ассортимент, технология приготовления.

52. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

2.4 Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 03.01, подлежащие проверке по итогу обучения в 5-м семестре

1. Определите закладку сырья массой брутто для приготовления 8 кг соуса майонез в столовой. Каково кулинарное использование данного соуса?

2. Повару холодного цеха необходимо приготовить 180 порций салата мясного с соусом майонез в столовой. Соуса майонеза промышленного производства нет. Какое количество сырья необходимо для приготовления соуса?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.22/23

3. Определите набор сырья для приготовления маринада овощного с томатом, используемого для приготовления 50 порций блюда «жареная рыба под маринадом» в кафе.

4. Для торжественного ужина необходимо приготовить и отпустить 160 порций рыбы заливной с гарниром. Определите набор сырья для приготовления соуса хрен, используемого при отпуске.

5. На производство поступила соусная паста. Какое количество соусной пасты потребуется для приготовления соуса красного, используемого для отпуски 10 порций котлет натуральных рубленых в кафе.

6. Определите набор сырья для приготовления заправки для салатов, используемой в производстве «Салата из овощей» в столовой.

7. Необходимо отпустить 70 порций бутербродов с сыром с выходом одной порции 60 граммов. Какое количество сыра весом брутто необходимо получить, чтобы обеспечить заказ?

8. Определите набор сырья для приготовления желе, используемого при приготовлении 30 порций бутербродов с заливной рыбой.

9. Определите набор сырья для приготовления 80 порций канапе с паштетом в кафе.

10. Определите закладку сырья для приготовления 100 порций колбасы порциями с гарниром в столовой.

11. Определите набор сырья для приготовления салата из сырых овощей в марте. Выход 1 порции 150 граммов. (Ресторан).


12. Определите набор продуктов для приготовления 100 порций жареной рыбы под маринадом в столовой, если на производство поступил карп средний.

13. Какое количество окорока варено-копченого необходимо получить со склада для отпуски 200 порций закрытого бутерброда с выходом 60 граммов?

14. Определить закладку сырья для приготовления 20 порций помидоров, фаршированных грибами в столовой.

15. Какое количество сырья необходимо получить со склада для отпуски 200 порций «Икры кабачковой» с выходом 80 граммов?

16. Какое количество сырья необходимо получить со склада для отпуски 250 порций «Икры грибной» с выходом 90 граммов, если на предприятии грибы свежие?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.23/23

17. Рассчитайте холодный гарнир на 120 порций к блюду «Сельдь с холодным гарниром» в ресторане.

18. Определите набор сырья для приготовления 120 порций сельди рубленной в кафе, если выход одной порции 90 граммов.

19. Определите набор сырья для приготовления горчичной заправки, используемой в производстве «Кильки с яйцом и луком» в столовой.

20. Определите набор сырья для приготовления 60 порций рыбы под майонезом в кафе, если на производстве имеется судак мелкий.

21. Рассчитайте количество сырья для приготовления желе, необходимого для 40 порций блюда «Крабы заливные» в кафе.

22. Определите набор сырья для приготовления 70 порций студня рыбного с выходом 1/150 г

23. Определите набор сырья для приготовления соуса майонез с желе, необходимого для 10 порций "Рябчик под майонезом" в ресторане.

24. На производство поступило 17,2 кг телячьей печени. Сколько порций паштета с выходом 100 г можно из нее приготовить? Какое количество сырья понадобится для приготовления паштета?

25. Сколько порций студня из говядины можно приготовить из 10 кг котлетного мяса говядины в столовой? Рассчитайте, какое количество сырья понадобится для приготовления этих порций.

26. Определите закладку сырья для приготовления в столовой 30 порций помидоров, фаршированных яйцом и луком.