



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.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА

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

**МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа Макарова.С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/20

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.03.02 «Процессы 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.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/20

## 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 03.02 .....	7
1.4 Результаты освоения программы МДК 03.02, подлежащие проверке .....	8
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 03.02 .....	13
2.1 Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 03.02: .....	14
2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 03.02, подлежащие проверке по итогу обучения в 5-м семестре .....	16
2.3. Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по МДК.03.02.....	19

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 03.02 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;

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

*Умения*

У.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.2 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У.3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/20

У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции


#### *Знания*

3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

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


3.3 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/20

### 1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 03.02

Элемент МДК 03.02	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.03.02 «Процессы 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; .

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/20

#### 1.4 Результаты освоения программы МДК 03.02, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Экзамен; 5 семестр</b>				
<b>УМЕТЬ</b>				
У.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	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; - 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 --тестирование. Промежуточная аттестация – -дифференцированный зачет	- 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; 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	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.
У.2 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	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	- точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора спосо-	Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гиги-

*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.03.02.ФОС

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

С.9/20

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.
подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		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 - тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	быв 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;	нические 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.3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	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;	- 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;	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: -- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. - СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ «Услуги общественного

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.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>- тестирование.</li> </ul> Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;</li> </ul>	питания. Классификация предприятий».
У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> <li>- тестирование.</li> </ul> Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность формулировок,</li> <li>- точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки, самооценки выполнения</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> <li>-- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;</li> <li>- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;</li> <li>- аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;</li> <li>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;</li> </ul>	Соблюдение безопасности 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
<b>ЗНАТЬ:</b>				
3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок слож-	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменный опрос;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, ре-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>- адекватность применения профессиональной</li> </ul>	Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: - ГОСТ "Классификация предприятий";



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.
ного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;		фератов, 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	терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	-приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
3.2 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	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	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3. Звезды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд,	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; -письменный опрос; -оценки результатов самостоя-	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников ре-



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»


Файл: МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС

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

С.12/20

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.
кулинарных изделий и закусок		тельной 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	-адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	цептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09 –ОК 11	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	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Владеет знаниями рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.13/20

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 03.02

Промежуточная аттестация по МДК.03.02 «Процессы 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 поддифференцированному 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.03.02 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.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.14/20

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 03.02:

*-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 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 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 от-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.03.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.16/20

рицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

*Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:*

- «Отлично» - 100-91% правильных ответов;
- «Хорошо» - 90-81% правильных ответов;
- «Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;
- «Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 03.02, 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.
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.

2.3. Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по МДК.03.02

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?

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 отпуска 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 отпуска 200 порций «Икры кабачковой» с выходом 80 граммов?
16. Какое количество сырья необходимо получить со склада для отпуска 250 порций «Икры грибной» с выходом 90 граммов, если на предприятии грибы свежие?
17. Рассчитайте холодный гарнир на 120 порций к блюду «Сельдь с холодным гарниром» в ресторане.
18. Определите набор сырья для приготовления 120 порций сельди рубленой 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.