МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
Педагогическим советом
(протокол №1 от «28» 08 2020 г.)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ МО
«Балашихинский техникум»
_____ Д.В. Лукин
«28» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
ИП Кончакова
(организация)
Кончакова Т.А.
(ФИО, должность)
«28» августа 2020 г.

Подписано цифровой подписью: Лукин Денис Валерьевич
DN: cn=Лукин Денис Валерьевич, o=ГБПОУ МО Балашихинский техникум, ou=Директор, email=lukindv@balatech.ru, c=RU
Дата: 2020.09.01 10:34:36 +03'00'

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

основной образовательной программы
по специальности среднего
профессионального образования

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

базовой подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **очная**

г. Балашиха
2020-2021 учебный год

Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Балашиха

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств……4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке…..8
3. Оценка освоения учебной дисциплины……...13
   3.1. Формы и методы оценивания……13
   3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины…16
4. Контрольно – измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине…….92

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями:

уметь:

У.1. использовать лабораторное оборудование;
У.2. определять основные группы микроорганизмов;
У.3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
У.4. обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам
У.5. приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
У6. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления
У.7. опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ;
У.8. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
У.9. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
У.10. проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
У.11. рассчитывать энергетическую ценность блюд;
У.12. составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

знать:

З.1.основные понятия и термины микробиологии;
З.2.классификацию микроорганизмов;
З.3.морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
З.4.генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
З.5.роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
З.6.характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
З.7.особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
З.8.основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
З.9.микробиологию основных пищевых продуктов;
З.10.основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
З.11.возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
З.12.методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
З.13.правила личной гигиены работников организации питания;
З.14.классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
З.15.правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
З.16.схему микробиологического контроля;

З.17.пищевые вещества и их значение для организма человека;
З.18.суточную норму потребности человека в питательных веществах;
З.19.основные процессы обмена веществ в организме;
З.20.суточный расход энергии;
З.21.состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
З.22.физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
З.23.усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
З.24.нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
З.25.назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
З.26.методики составления рационов питания

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 общечеловеческих ценностей
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 языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для
приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,
грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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
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, видов и форм обслуживания
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
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине:
дифференцированный зачёт в конце первого семестра.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика общих компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	**Форма контроля и оценивания**
Уметь:	
У.1. использовать лабораторное оборудование;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.2. определять основные группы микроорганизмов;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.4. обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
У.5. приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У6. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.7. опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.8. производить санитарную обработку оборудования и	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет

инвентаря;	Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
У.9. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.10. проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.11. рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
У.12. составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
Знать:	
З.1. основные понятия и термины микробиологии;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.2. классификацию микроорганизмов;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ,

природе;	Дифференцированный зачет
З.6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.9. микробиологию основных пищевых продуктов;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.10. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.11. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.12. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
З.13. правила личной гигиены работников организации питания;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.14. классификацию моющих средств, правила	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно -

их применения, условия и сроки хранения;	практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
З.15. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
З.16. схему микробиологического контроля;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.17. пищевые вещества и их значение для организма человека;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.18. суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.19. основные процессы обмена веществ в организме;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.20. суточный расход энергии;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.21. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.22. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет

З.23. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.24. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.25. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет
З.26 методики приготовления рационов питания	Устный опрос Экспертная оценка выполнения лабораторно - практических, лабораторных работ, Дифференцированный зачет

3.Оценка освоения учебной дисциплины

3.1.Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат знания и умения, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

Элементы учебной дисциплины	***Формы и методы контроля***					
	текущего контроля		***рубежного контроля***		***промежуточной аттестации***	
	форма контроля	***проверяемые ОК, У, З***	***форма контроля***	***проверяемые ОК, У, З***	***форма контроля***	***проверяемые ОК, У, З***
Раздел 1 Морфология и физиология микробов					Дифференцированный зачёт Письменный опрос	У 1 - 4, 7 З 1 – 7 ОК 01 - 10
Введение Тема 1.1 Морфология микробов	Устный опрос Лабораторная работа № 1, № 2	У 1 - 4, 7 З 1 - 4 ОК 01 - 10				
Тема 1.2. Физиология микробов	Устный опрос Лабораторная работа № 3, № 4	У 1 - 4, 7 З 1 - 4 ОК 01 - 10				
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Устный опрос	З 1 - 7 ОК 01 - 10				
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Устный опрос Практическая работа № 1, № 2	У 1 - 4, 7 З 1 - 7 ОК 01 - 10				

Раздел 2 Основы физиологии питания					Дифференцированный зачёт Письменный опрос	У 1 – 7 З 17 - 26 ОК 01 - 10
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	Устный опрос Практическая работа № 3	У 1 - 4, 7 З 17 – 26 ОК 01 - 10				
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Устный опрос Практическая работа № 4, № 5	У 1 - 4, 7 У 5 - 7 З 17 – 26 ОК 01 - 10				
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Устный опрос Практическая работа № 6, № 7	У 5 - 7 З 17 – 26 ОК 01 - 10				
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Устный опрос Практическая работа № 8	У 5 - 7 З 17 – 26 ОК 01 - 10				
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания					Дифференцированный зачёт Письменный опрос	У 5 – 10 З 8 - 16 ОК 01 - 10
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Устный опрос Практическая работа № 9, № 10	У 5 – 10 З 8 – 16 ОК 01 - 10				

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Устный опрос Практическая работа № 11	З 8 – 16 ОК 01 - 10				
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Устный опрос Практическая работа № 12	У 5 - 7 З 8 – 16 ОК 01 - 10				
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Устный опрос Внеаудиторная самостоятельная работа	З 8 – 16 ОК 01 - 10				

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Лабораторная работа № 1.
«Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов»

Цель: ознакомить обучающихся с устройством микроскопа, научить технике микроскопирования, приготовлению препаратов различных культур микроорганизмов.

Оснащение:

- методические указания для выполнения лабораторной работы,
- микроскоп лабораторный биологический,
- предметные стекла, гистологические препараты.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с устройством микроскопа
2. Практическое освоение техники работы с микроскопом
3. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов
4. Выполнение отчета о проделанной работе.

Теоретическая часть

Размеры микроорганизмов настолько малы, что не позволяют рассмотреть их невооруженным глазом. Поэтому для их изучения пользуются специальными оптическими приборами, которые называются микроскопами. Основной технической характеристикой микроскопов является *разрешающая способность* – т.е. минимальное расстояние между двумя точками рассматриваемого предмета, на котором они не сливаются в одну и предмет виден отчетливо.

Микроскоп - это оптический прибор, позволяющий получить обратное изображение изучаемого объекта и рассмотреть мелкие детали его строения, размеры которых лежат за пределами разрешающей способности глаза.

В микроскопе выделяют две системы: **механическую** и **оптическую** (рис.1)

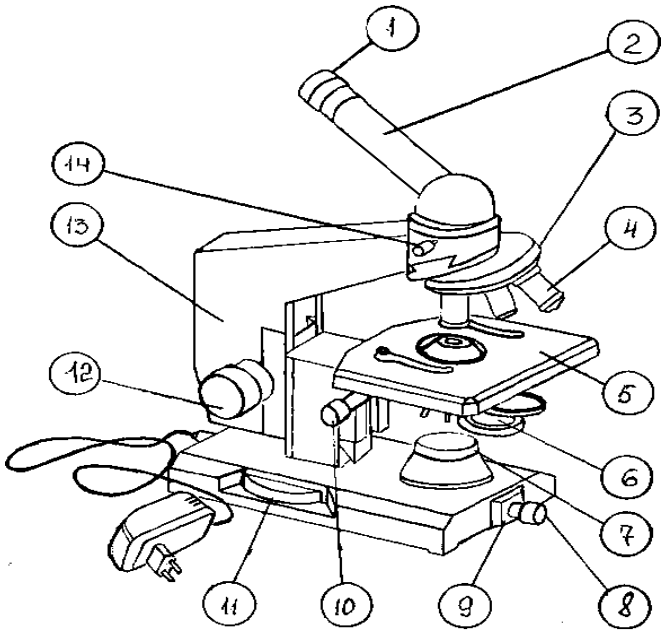


Рисунок 1. Устройство микроскопа

1 – окуляр

2 – монокулярная насадка (тубус)

3 – револьверное устройство
4 - объектив
5 – предметный столик
6 - конденсор
7 – корпус коллекторной линзы
8 – патрон с лампой
9 - шарнир
10–рукоятка перемещения кронштейна конденсора
11–рукоятка тонкой фокусировки (микрометрический винт)
12 –рукоятка грубой
13 - тубусодержатель
14 – винт для крепления насадки

Механическая часть включает:

1. Штатив. Нижняя часть является основанием и опорой микроскопа, верхняя - **тубусодержателем.**

2. Тубус с револьверной головкой подвижно закреплен в гнезде револьвера относительно вертикальной оси. В нижней части - призма, преломляющая оптическую ось микроскопа под углом 45^0 к горизонтальной плоскости. В верхний конец тубуса вкладывают сменные окуляры. Револьвер в нижней пластине имеет 3-4 отверстия для объективов. При вращении пластины вокруг своей оси любой объектив можно подвести под тубус.

3. Макро- и микрометрические винты используют для начальной наводки на фокус. Один оборот его соответствует линейному перемещению тубуса на 20мм. Для тонкой фокусировки - микрометрический винт, каждое деление соответствует передвижению тубуса на 0,002мм.

4. Предметный столик служит для размещения на нем изучаемого препарата**.** Имеет в центре отверстие для прохождения лучей. Столик можно перемещать в горизонтальной плоскости на 8 мм двумя винтами, находящимися справа и слева. Два зажима на поверхности столика служат для закрепления препарата.

Оптическая часть включает:

1. **Объектив** - одна из важнейших частей микроскопа, поскольку он определяет *полезное увеличение объекта***.** Увеличение объектива обозначено на нем цифрами. Состоит из системы линз, помещенных в металлическую оправу. От него зависит увеличение, разрешающая способность и качество изображения. В учебных целях используют обычно объективы х8 и х40. Качество объектива определяет его разрешающая способность.

2. Окуляр - увеличивает изображение**.** Состоит из 2 линз, диафрагмы. Окуляр имеет собственное увеличение 5х, 6х, 7х, 10х, 12х, 15х, 20х, что указано на оправе. Окуляры не выявляют новых деталей строения, и в этом отношении их увеличение *бесполезно*. Окуляр, подобно лупе, дает прямое, мнимое, увеличенное изображение наблюдаемого объекта, построенное объективом. Осветитель используется для искусственного освещения при работе с микроскопом. Для определения *общего увеличения микроскопа* следует умножить увеличение объектива на увеличение окуляра. **Например, если окуляр дает 10-кратное увеличение, а объектив — 20-кратное, то общее увеличение 10х20 = 200 раз.**

3. **Осветительный препарат** (устройство) состоит из конденсора с ирисовой диафрагмой, расположенных под предметным столиком и предназначенный для равномерного для освещения объекта пучком света в поле зрения. *Конденсор* состоит из 2-3 линз, вставленных в металлический цилиндр. При подъеме или опускании его с помощью специального винта соответственно конденсируется или рассеивается свет, падающий от зеркала на объект.

Правила работы с микроскопом

При работе с микроскопом необходимо соблюдать операции в следующем порядке:

1. Работать с микроскопом следует сидя;
2. Микроскоп осмотреть, вытереть от пыли мягкой салфеткой объективы, окуляр, зеркало или электроосветитель;
3. Микроскоп установить перед собой, немного слева на 2-3 см от края стола. Во время работы его не сдвигать;
4. Открыть полностью диафрагму, поднять конденсор в крайнее верхнее положение;
5. Работу с микроскопом всегда начинать с малого увеличения;
6. Опустить объектив 8-в рабочее положение, т.е. на расстояние 1 см от предметного стекла;
7. Установить освещение в поле зрения микроскопа, используя электроосветитель или зеркало. Глядя одним глазом в окуляр и пользуясь зеркалом с вогнутой стороной, направить свет от окна в объектив, а затем максимально и равномерно осветить поле зрения. Если микроскоп снабжен осветителем, то подсоединить микроскоп к источнику питания, включить лампу и установить необходимую яркость горения;
8. Положить микропрепарат на предметный столик так, чтобы изучаемый объект находился под объективом. Глядя сбоку, опускать объектив при

помощи макровинта до тех пор, пока расстояние между нижней линзой объектива и микропрепаратом не станет 4-5 мм;

9. Смотреть одним глазом в окуляр и вращать винт грубой наводки на себя, плавно поднимая объектив до положения, при котором хорошо будет видно изображение объекта. *Нельзя смотреть в окуляр и опускать объектив.* Фронтальная линза может раздавить покровное стекло, и на ней появятся царапины;

10. Передвигая препарат рукой, найти нужное место, расположить его в центре поля зрения микроскопа;

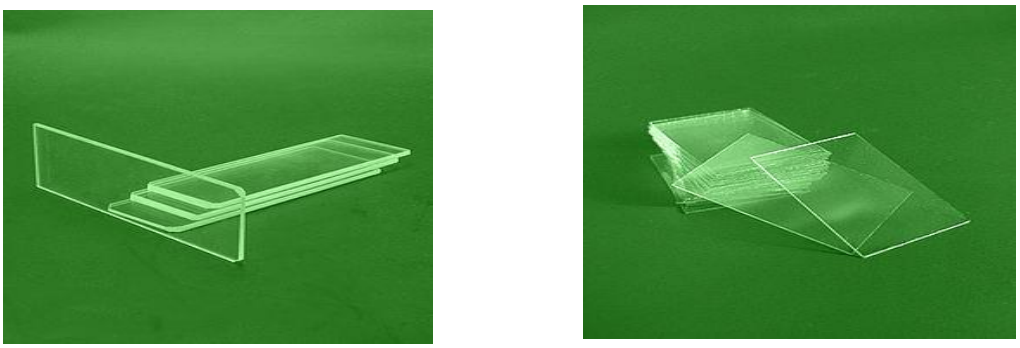
11. Если изображение не появилось, то надо повторить все операции пунктов 6, 7, 8, 9;

12. Для изучения объекта при большом увеличении, сначала нужно поставить выбранный участок в центр поля зрения микроскопа при малом увеличении. Затем поменять объектив на 40 х, поворачивая револьвер, так чтобы он занял рабочее положение. При помощи микрометренного винта добиться хорошего изображения объекта. На коробке микрометренного механизма имеются две риски, а на микрометренном винте - точка, которая должна все время находиться между рисками. Если она выходит за их пределы, ее необходимо возвратить в нормальное положение. При несоблюдении этого правила, микрометренный винт может перестать действовать;

13. По окончании работы с большим увеличением, установить малое увеличение, поднять объектив, снять с рабочего столика препарат, протереть чистой салфеткой все части микроскопа, накрыть его полиэтиленовым пакетом и поставить в шкаф.

Техника приготовления временного препарата

1. Возьмите предметное стекло из контейнера, держа его за боковые грани. Поместите в центр стекла объект.



а *б*

Рисунок 2. Предметные (*а*) и покровные (*б*) стёкла

2. Нанесите пипеткой 1–2 капли воды на объект.

3. Возьмите покровное стекло за боковые грани и положите его боковой гранью на каплю воды, затем медленно опустите на нее стекло.

4. Внимание! Между стеклами не должно быть пузырьков воздуха, нельзя покровное стекло кидать на каплю сверху, его нужно как бы вдвинуть в каплю сбоку.

5. Излишки воды уберите фильтровальной бумагой;

6. Приготовленный микропрепарат поместите на предметный столик и рассмотрите сначала при малом, затем при большом увеличении.

7. В том случае, если микропрепарат сделан неаккуратно, между стеклами есть пузырьки воздуха, следует повторить действия.

Контрольное задание

Задание 1. Используя микроскоп, таблицы, изучить устройство светового микроскопа (МИКМЕД-1) (рис. 1). Запомнить названия и назначение их частей.

Алгоритм выполнения.

Изучите устройство микроскопа и дайте ответы на следующие вопросы:

1. Из каких двух частей состоит микроскоп лабораторный? _____
_____
2. Механическая часть микроскопа включает: _____
_____
3. Оптическая часть микроскопа включает: _____
_____
4. Что является опорой микроскопа? _____
_____
5. Верхняя часть микроскопа называется_____
6. Для чего используют макро- и микрометрические винты? _____
_____
_____
7. Два зажима на предметно столике служат для _____
_____
8. Осветительный аппарат включает: _____
_____
9. Объектив состоит из _____
_____
10. Назначение объектива _____
_____
11. Окуляр состоит из _____
_____

Задание 2. При малом и большом увеличениях микроскопа научиться быстро находить объекты на постоянных микропрепаратах.

1. Как правильно установить оптическую часть микроскопа?
2. Какие препараты рассматривают с объективом 8,20,40?
3. Какие препараты рассматривают с объективом 90?
4. Как рассчитать общее увеличение оптической системы?

Задание 3. Ознакомление с правилами работы с микроскопом

Алгоритм выполнения.

Изучите правила работы с микроскопом и кратко опишите их.

_____

_____

_____

Ожидаемый результат:

- выполненные задания 1, 2, 3.

После выполнения заданий обучающийся должен знать и уметь:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным
- результатам.

Используемые интернет –ресурсы:

1. https://cyberpedia.su/11x8267.html
2. https://megaobuchalka.ru/5/17677.html

Лабораторная работа № 2.
«Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах»

Цель: Ознакомиться с методами получения накопительных и чистых культур микроорганизмов. Освоить технику их посева на плотные и жидкие питательные среды и методики выделения чистых и накопительных культур из различных объектов окружающей среды. Научиться описывать культуральные свойства микроорганизмов.

Оснащение: микроскопы, спиртовки, бактериологические петли, препарировальные иглы, пипетки, предметные и покровные стекла, капельницы с водой, фильтровальная бумага.

Теоретическая часть

Микроорганизмы, или микробы - мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас: в воздухе, воде, почве, продуктах. Микроорганизмы нельзя увидеть невооруженным глазом. К микроорганизмам относятся бактерии, дрожжи, микроскопические мицелиальные грибы, вирусы и другие. Они способны существовать в различных условиях. Основная часть микроорганизмов –одноклеточные, но имеются и многоклеточные.

Вирусы - мельчайшие организмы, их размеры колеблются от 12 до 500 нанометров.

Большинство живущих на Земле организмов состоит из клеток, и лишь вирусы не имеют клеточного строения; т. к. они не обладают собственным обменом веществ, вне клетки они существуют в виде "неживых" частиц. При попадании в клетку они вновь "оживают".

Вирусы не размножаются на искусственных питательных средах, им нужны живые клетки. Науке известны вирусы бактерий, растений, насекомых, животных и человека. Всего их более 1000. Связанные с размножением вируса процессы чаще всего, но не всегда, повреждают и уничтожают клетку-хозяина. Размножение вирусов, сопряженное с разрушением клеток, ведет к возникновению болезненных состояний в организме.

Ученые установили, что в организме человека живет много вирусов, но проявляют они себя не всегда. Воздействиям болезнетворного вируса подвержен лишь ослабленный организм.

Пути заражения вирусами самые различные: через кожу при укусах насекомых и клещей; через слюну, слизь и другие выделения больного; через

воздух; с пищей; половым путем и другие.

Бактерии -это микроскопически малые организмы, не имеющие ограниченного оболочкой ядра. По форме и особенностям объединения клеток различают несколько морфологических групп настоящих бактерий: *кокки, стрептококки*, *стафилококки*, *бациллы, иди палочки*, *спириллы* и т. д. На поверхности некоторых клеток бактерий заметны разного рода жгутики и ворсинки. С помощью жгутиков и ворсинок бактерии передвигаются. Некоторые бактерии перемещаются, выбрасывая слизь. В цитоплазме бактерий иногда заметны включения запасных питательных веществ. Бактерии способны в неблагоприятных условиях образовывать споры.

Методы исследования

Основным методом исследования в микробиологии является метод чистых культур, так как только в этом случае можно судить о внешнем виде, внутреннем строении и жизнедеятельности данного вида микроорганизма.

Чистой культурой называют микроорганизмы, выращенные в лаборатории на питательных средах из одной клетки и не содержащие других микроорганизмов.

Выделение чистых культур заключается в том, что посевной материал наносят на поверхность плотной питательной среды. При размножении микроорганизмы образуют изолированные колонии - видимые глазом скопления. Каждый вид микроорганизма образует колонии определенного вида. Затем микробы из определенной колонии пересевают на жидкую питательную среду и через определенное время получают чистую культуру.

В хлебопечении и производстве мучных кондитерских изделий сырье не стерилизуют, получение и использование чистых культур имеют важное значение, поскольку они обеспечивают нормальное брожение полуфабрикатов и выпуск готовых изделий стандартного качества. Кроме того, тесто готовят в нестерильных условиях, и в полуфабрикатах кроме полезных микроорганизмов развиваются также и вредные.

Для контроля микробиологического состояния производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятиях созданы микробиологические лаборатории, которые занимаются поддержанием и возобновлением заквасок и чистых культур и микробиологическим контролем питательных сред, полуфабрикатов и готовой продукции.

Технически чистыми называют культуры с незначительной примесью других видов микроорганизмов. В хлебопекарной промышленности к чистым культурам относятся прессованные и сушеные дрожжи. Смешанными называют культуры, состоящие из клеток микроорганизмов двух и более

видов (например, микроорганизмы заквасок и теста, содержащие дрожжи и молочнокислые бактерии.)

Практическая часть

Задание 1: определение основных групп микроорганизмов.

Приборы и посуда: предметные стекла**,** фильтровальная бумага, микроскоп,

Материалы и реактивы: исследуемый материал.

Порядок выполнения работы:

1. Приготовление препаратов.

Для микроскопирования бактерий и дрожжей наносят на чистое предметное стекло каплю исследуемой культуры и покровным стеклом размазывают каплю по поверхности предметного стекла. Затем покровное стекло опускают на смоченную поверхность предметного стекла, избыток жидкости удаляют с помощью фильтровальной бумаги.

Для микроскопирования микроскопических грибов кусочек грибницы переносят в каплю воды, нанесенную на предметное стекло. Сверху накрывают покровным стеклом. Избыток жидкости убирают кусочками фильтровальной бумаги.

2. Изучение морфологии.

Рассмотреть под микроскопом и зарисовать: форму клеток бактерий, форму и расположение клеток дрожжей, строение грибницы и органов размножения микроскопических грибов.

3. Написать отчет о проделанной работе.

Задание 2: проведите лабораторные опыты по получению чистой культуры.

Приборы и посуда: термостат, микроскоп, чашки Петри, пипетка, пробирки, бактериологическая петля.

Материалы и реактивы: агар, исследуемый материал.

Порядок выполнения работы:

1. Получение изолированных колоний.

Небольшое количество исследуемого материала внести бактериологической петлей в пробирку с расплавленным и охлажденным до 43°С агаром. Тщательно перемешать и вылить смесь на чашку Петри. Чашку Петри поместить в термостат; через определенное время на поверхности агара развиваются изолированные колонии.

2. Получение чистой культуры.

Для получения чистой культуры бактериологической петлей взять отдельную колонию с агара в чашке Петри и стерильно перенести в пробирку со стерильной водой. Взболтать и затем стерильной пипеткой взять несколько капель суспензии и перенести их на новую чашку Петри со стерильным агаром.

На этой стадии необходимо тщательно соблюдать стерильность, поскольку при попадании посторонних видов чистой культуры не получится. Капли распределяют по всей чашке с помощью бактериологической петли. Чашку Петри поместить в термостат на 16-20 ч. на агаре развивается чистая культура.

3. Написать отчет о проделанной работе.

Задание 3: Заполните таблицу 1 соответственно смыслу:

Таблица 1. По способу питания микробы делятся на*:*

1.	_____	– усваивают углерод и азот из неорганических соединений
2.	_____	усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи)
3.	_____	нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы)

Контрольные вопросы

1. Что такое «чистые культуры» микроорганизмов и для чего их выделяют из объектов окружающей среды?
2. В чем заключается сущность биологических методов выделения чистых культур патогенных микроорганизмов?
3. По каким признакам описывают культуральные свойства микроорганизмов, выросших на плотных средах в чашках Петри?
4. Перечислите основные этапы пересева микроорганизмов из пробирки.

Ожидаемый результат:

- отчеты о проделанной работе по заданиям 1, 2.
- ответы на контрольные вопросы.

Используемые интернет –ресурсы:

1. https://studfiles.net/preview/6131580/page:20
2. https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_microbiology/

Лабораторная работа № 3

«Выращивание микробов на различных питательных средах»

Цель: Ознакомиться с методами получения питательных сред для выращивания микроорганизмов

Материальное обеспечение:

Приборы и посуда: термометр, сахариметр, весы технические с разновесами, деревянная мешалка, эмалированная кастрюля, водяная баня, мерный цилиндр, пробирки.

Материалы и реактивы: крупнодробленый ячменный солод, агар, раствор йода, бульонные мясные кубики, пептон, молоко, хлорид натрия, желчь, глюкоза, кристаллический фиолетовый.

Теоретическая часть:

Выращивание бактерий на желатине.

Предварительно стерилизуют пробирки, колбы и чашки Петри сухим жаром в сушильном шкафу. Затем кладут желатин небольшими кусочками в колбу с прозрачным мясным бульоном, туда же для питания бактерий добавляют еще сахар и пептон. Затем получившуюся в колбе смесь нагревают и разливают в чашки Петри или пробирки, после чего эти стеклянные чашки закрывают стеклянными крышками, а пробирки затыкают ватными пробками, чтобы туда не могли попасть бактерии, После этого, вновь стерилизуют пробирки и чашки. Чтобы убить всех бактерий в питательной среде, стерилизацию проводят три дня подряд по 20 минут (дробная стерилизация).

После кипячения желатин, а вместе с ним и вся жидкость должны застыть в чашках Петри в виде горизонтальных поверхностей. Пробирки со стерилизованным желатином при охлаждении держат или вертикально, или наклонно, при этом получаются или ровные, или косые поверхности желатина. После этого прокаленной платиновой иглой, вделанной в стеклянную палочку, берут бактерии и заражают ими застывшую массу штрихом или уколом. Бактерии прививаются на питательной среде, и потом, когда чашки и пробирки с содержимым помещают в термостат, нагретый до соответствующей температуры, начинают быстро развиваться. Через некоторое время можно увидеть пятна на том месте, где были сделаны уколы. Таким путем можно разводить бактерии, а также сосчитать количество пятен, то есть число колоний бактерий.

Потомство группы однородных бактерий, состоящее из однородных клеток и свободное от посторонних организмов, называется чистой культурой бактерий. С помощью метода чистых культур изучают отдельные виды бактерий. (Метод чистых культур используют также для выращивания микроскопически мелких грибов и водорослей.)

Выращиваются бактерии еще на агар-агаре, веществе, добываемом из бурых морских водорослей. Так же, как и желатин, агар растворяют в мясном бульоне с прибавлением сахара и пептона. Методика выращивания чистых культур бактерий на агаре и желатине в основном имеет сходство. По внешней форме застывший агар напоминает прозрачный студень. Но агар плавится при температуре около 100°С, а застывает при 40°С, тогда как желатин застывает при температурах 22-26°С. Поэтому на агаре можно получать чистые культуры бактерий, оптимальная температура жизнеспособности которых выше 26°С, например 37°С.

Бактерии можно культивировать еще на ломтиках картофеля и яблока, предварительно простерилизованных. Бактерии различаются по своим свойствам, а именно, одни способны разжижать желатин, другие – окрашивать его в красный, желтый, синий и другие цвета. Пигментная бактерия (Bacterium prodigiosum), иногда поселяющаяся на пшеничном хлебе, дает кроваво-красное окрашивание.

Краткий обзор вопросов микробиологии показывает, какое огромное значение имеют эти организмы как в круговороте веществ, совершающемся в природе, так и в практике сельскохозяйственного производства.

При разрешении многих вопросов сельского хозяйства микробиология должна играть важнейшую роль. Зараженные почвы бактериями (например, под бобовые культуры), хранение навоза, силосование, приготовление бурого сена, молочное дело и т. д. – все это связано с жизнедеятельностью бактерий

Порядок выполнения работы

Задание 1.

1. Приготовление затора.

Приготовить раствор йода. Для этого растворить 1 г йодистого калия в 5 мл воды, к полученному раствору добавить 1 г йода и довести объем смеси дистиллированной водой до 300 мл.

В эмалированную кастрюлю насыпать 1 часть солода, добавить 4 части теплой воды и перемешать. Температура смеси должна быть 50°С. Поставить кастрюлю на водяную баню при 50°С и выдерживать в течение 30 мин. Затем подогреть баню, чтобы температура смеси повысилась до 63-65 °С, и

выдерживать при этой температуре до прекращения окрашивания раствора при добавлении йодного раствора (йодная проба на содержание крахмала). Полученный затор разлить в пробирки.

2. Приготовление сусла.

Подготовленный затор профильтровать через полотно. Полученный фильтрат нагреть до кипения и кипятить 5—10 мин. Выпавший при кипячении осадок отфильтровать.

Сусло развести водой до плотности 8—10 % по сахариметру, разлить в сосуды и простерилизовать в автоклаве при 0,05 МПа в течение 30 мин.

3. Приготовление сусло-агара.

К готовому суслу добавить 2 % агара, и смесь нагреть до расплавления агара. Затем разлить в пробирки и колбы и простерилизовать.

4. Приготовление мясо-пептонного агара.

5 бульонных мясных кубиков (20 г) растворить в 1 л воды. Добавить 100 г пептона и 2 % агара. Агар расплавить, и среду кипятить в течение 30 мин. После кипячения смесь профильтровать через марлю и вату и простерилизовать в течение 10 мин.

5. Приготовление обезжиренного молока.

Молоко процентрифугировать. Удалить сливки. Затем разлить в пробирки по 5 и 10 мл и стерилизовать при температуре 121 °С в течение 10 мин.

6. Приготовление солевых бульонов.

Отмерить 100 мл мясо-пептонного бульона и добавить к нему 6 или 9,5 % хлорида натрия. Разлить в пробирки по 5 мл и стерилизовать при температуре 121 °С в течение 20 мин.

2. Написать отчет о проделанной работе.

Контрольные вопросы

1. Перечислите, какие компоненты входят в состав питательных сред.
2. Опишите отличия выращивания бактерий на желатине и агаре.
3. Дайте определение чистой культуре.
4. Назовите, для чего используют метод чистых культур.
5. Объясните значение микроорганизмов в природе и сельском хозяйстве.

Ожидаемый результат:

- отчет о проделанной работе по заданию 1.
- ответы на контрольные вопросы.

Используемые интернет –ресурсы:

1. https://studfiles.net/preview/6131580/page:20
2. https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_microbiology/

Лабораторная работа № 4
«Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук»

Цель: овладеть методом количественного учета микрофлоры в воздухе методом осядания Коха. Оценить микробиологическую обсемененность смывов с рук. Выявить соответсвие воды СанПиНам для питьевой воды.

Приборы и посуда: термостат, чашки Петри, ватные тампоны или салфетки, пипетка.

Материалы и реактивы: мясо-пептонный агар, изотонический раствор хлорида натрия.

Теоретическая часть

Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль выполняет задачу возможно быстрое обнаружение и выявление путей проникновения микроорганизмов - вредителей в производство, очагов и степени размножения их на отдельных этапах технологического процесса; предотвращение развития посторонней микрофлоры путем использования различных профилактических мероприятий; активное уничтожение ее путем дезинфекции с целью получения высококачественной готовой продукции.

Микробиологический контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса, начиная с сырья и кончая готовым продуктом, на основании государственных стандартов (ГОСТ), технических условий (ТУ), инструкций, правил, методических указаний и другой нормативной документации, разработанной для каждой отрасли пищевой промышленности.

Микробиологический контроль будет действенным и будет способствовать улучшению работы предприятия, если он сочетается с санитарно - гигиеническим контролем, назначение которого - обнаружение патогенных микроорганизмов. Они обнаруживаются по содержанию кишечной палочки.

Санитарно - гигиенический контроль включает проверку чистоты воды, воздуха производственных помещений, пищевых продуктов, санитарного состояния технологического оборудования, инвентаря, тары, гигиенического

состояния обслуживающего персонала (чистоты рук, одежды и т. п.). Он осуществляется как микробиологической лабораторией предприятия, так и санитарно-эпидемиологическими станциями по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения.

Бактериальное загрязнение определяют путем изучения микрофлоры смывов, сделанных с рук и поверхностей исследуемых объектов.

Смывы с оборудования и инвентаря производят перед началом работы либо после санитарной обработки в санитарные дни.

Смывы с рук следует производить перед началом работы, после пользования туалетом. Взятие смывов с рук персонала, спецодежды, инвентаря и оборудования производят с помощью стерильных ватных тампонов на стеклянных (лучше металлических) палочках или марлевых салфеточек размером 5 х 5 см, завернутых в бумажные пакеты.

Непосредственно перед взятием смыва увлажняют тампон или салфетку стерильной 0,1 %-ной пептонной водой или физиологическим раствором, предварительно разлитым по 2 мл в стерильные пробирки. Салфетки при этом захватывают прокаленным пинцетом. После взятия смыва тампон или салфетку помещают в ту же пробирку, из которой проводили увлажнение. При контроле жирных поверхностей пользуются сухими тампонами или салфетками.

Смывы с крупного оборудования и инвентаря берут с поверхности в 100 $см^2$ в разных местах исследуемого предмета. Для ограничения поверхности используют шаблон (трафарет) площадью 25 $см^2$.

При взятии смывов с рук протирают тампоном ладони обеих рук, проводя не менее 5 раз по одной ладони и пальцам, затем протирают участки между пальцами, ногти и под ногтями.

При взятии смывов с санитарной одежды протирают 4 площадки по 25 $см^2$: нижнюю часть каждого рукава и две площадки с верхней и передней части спецовки.

Смывы исследуют на обнаружение бактерий группы кишечной палочки и определение наличия коагулазоположительных стафилококков.

Порядок выполнения работы

1. Учет микрофлоры со смывов с рук.

Чистоту рук оценивают по количеству микроорганизмов в 1 мл смыва. Наличие бактерий группы кишечной палочки в смывах с рук и одежды не допускается. Количество колоний, выросших на чашке, умножают на 10 для определения общего количества бактерий, содержащихся на поверхности исследуемого предмета или рук. Обсемененность рук не должна превышать

200 микробных клеток на кисть руки. Таким образом, для расчета умножают число колоний на 10 и делят на 2 (смыв с обоих рук).

Материалом для посева при исследовании смывов является смывная жидкость, используемая для увлажнения тампона или марлевой салфетки.

1. Определение общего числа микробов.

К 2 мл изотонического раствора хлорида натрия, используемого для увлажнения тампона, прибавить еще 8 мл.

Тампон тщательно отмыть, встряхивая. Полученное исходное разведение 1:10 внести в чашки Петри по 1 мл, залить расплавленным, и остуженным до 45 °С мясо-пептонным агаром.

Чашки Петри поместить в термостат, где поддерживается температура 37°С, на 48 ч. По истечении времени подсчитать количество выросших колоний.

2. Выявление коагулазоположительных стафилококков.

Для этого производят посев непосредственно тампоном на чашки с молочно-солевым агаром. Если смывы делают марлевыми салфетками, то посев на плотные питательные среды удобнее осуществлять нанесением на поверхность среды в количестве 0,1 мл смывной жидкости, которую затем тщательно растирают шпателем по всей поверхности агара.

В качестве среды накопления для стафилококков применяют питательный бульон с 6,5 ,%. хлорида натрия, разлитый по 5 мл в пробирки, куда помещают оставшуюся смывную жидкость.

3. Выявление наличия бактерий кишечной группы. Для этого посев произвести в среду накопления, для чего тампон, которым производили ранее посев на молочно-солевой агар (или марлевую салфетку), погрузить в среду Кесслера, разлитую в пробирки по 5- 10 мл.

Дальнейший ход исследования на обнаружение стафилококков и бактерий группы кишечных палочек производят, как указано в п. 1.

Бактерии группы кишечной палочки и коагулазоположительных стафилококков должны отсутствовать в смывах с контролируемых объектов.

2. Учет микрофлоры воздуха оседания Коха. Контроль воздуха производственных помещений.

Для санитарно - гигиенической оценки воздуха закрытых помещений определяют два показателя. Первым является общее количество сапрофитных микроорганизмов в 1 $м^3$ воздуха. Воздух производственных цехов пищевых производств считается чистым, если в нем содержится не более 500 сапрофитных микроорганизмов в 1 $м^3$. Вторым показателем является количество в том же объеме воздуха санитарно - показательных микроорганизмов - гемолитических стрептококков и стафилококков.

Обнаружение их в воздухе производственных помещений указывает на санитарное неблагополучие данного объекта и возможность возникновения у персонала инфекционных заболеваний, вызываемых микрофлорой дыхательных путей, которая передается через воздух (ангины, гриппа, коклюша, дифтерии, туберкулеза и др.). Такой воздух может стать источником обсеменения пищевых продуктов, а, следовательно, представлять потенциальную опасность для здоровья людей. Определение в воздухе санитарно - показательных микроорганизмов производят только по эпидемиологическим показаниям санитарно-эпидемиологическими станциями.

Известно, что на поверхность среды 100 $см^2$ в течение 5 мин. при спокойном состоянии воздуха оседает количество микрофлоры, содержащейся в 10 л воздуха. Например, в чашке Петри диаметром 10 см выросло 25 колоний, площадь питательной среды в чашке петри *ПR2,* то есть 78,5 $см^2$.

Вычислить количество на 100 см2 78,5/25 = 100/х.

3. Учет микрофлоры воды.

Безопасность питьевой воды по эпидемиологическим показателям (по СанПиНу 2.1.4.559-96) составляет не более 50 колоний на 1 мл воды. Произвести подсчет колоний, выросших на питательной среде. Оценить соответствие воды нормам СанПиНа для питьевой воды.

4.Сравнить показатели.

5. Написать отчет о проделанной работе.

Контрольные вопросы

1. Какую задачу выполняет микробиологический и санитарно-гигиенический контроль ?
2. Когда осуществляется микробиологический контроль и на каком основании?
3. Объясните, что включает в себя санитарно - гигиенический контроль?
4. Опишите каким путем определяют бактериальное загрязнение.
5. Что делают при взятии смывов с рук?
6. Укажите наличие каких микроорганизмов может отрицательно влиять на микробиологический контроль производственных помещений.
7. Расскажите для чего служит дезинфекция.

Ожидаемый результат:

- отчет о проделанной работе по работе по санитарно-бактериологическому анализу воды,
- ответы на контрольные вопросы.

Используемые интернет –ресурсы:

1. https://pandia.ru/text/80/295/44554.php
2. https://students-library.com/library/read/29008-osnovy-mikrobiologiceskogo-i-sanitarno-gigieniceskogo

Практическая работа № 1
«Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции»

Цель: формировать умение учиться самостоятельно, овладеть методами и приёмами самообучения по поиску необходимой информации при определении мер профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.

Теоретическая часть

Виды порчи. Различают следующие взаимосвязанные между собой виды порчи продуктов питания: физическая, химическая (или биохимическая) и микробиологическая (рис. 3).

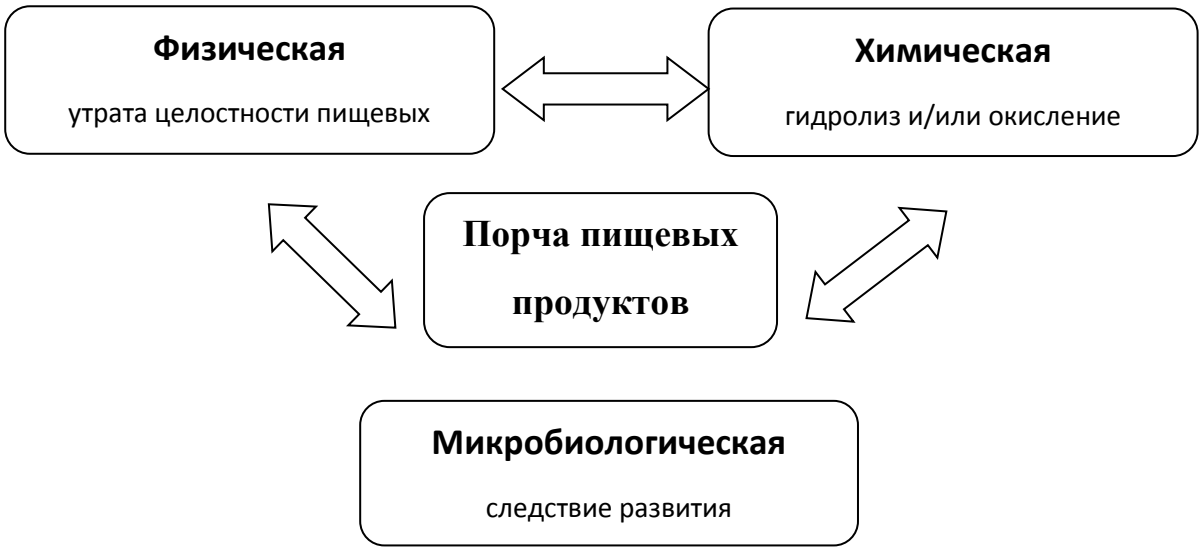


Рисунок 3– Виды порчи пищевых продуктов

Физическое повреждение некоторых пищевых продуктов (в первую очередь, овощей и фруктов) ведет к разрушению клеток и активации гидролитических ферментов, которые ускоряют расщепление белков, углеводов и липидов (жиров), с последующей микробной зараженностью.

Микробиологическая порча наиболее опасная для человека из-за выделяющихся токсинов и развития болезнетворной микрофлоры.

Процессы микробиологической порчи продуктов и их возбудители.

Основными процессами микробиологической порчи пищевых продуктов являются брожение, плесневение и гниение (рис. 4).

При хранении пищевых продуктов могут возникать следующие виды брожения (анаэробный ферментативный процесс окисления органических соединений): молочнокислое, уксусно-кислое масляно-кислое, пропионово-кислое, спиртовое и др.

Молочнокислое брожение может являться причиной порчи молока, вызывает прокисание и ослизнение вина и пива.

Уксуснокислое брожение превращает спирт в уксусную кислоту в присутствии O_2 воздуха, вызывает порчу продуктов, содержащих небольшое количество спирта – столовых вин, пива, кваса. При этом они приобретают запах и привкус уксусной кислоты и ее эфиров, мутнеют и ослизняются.

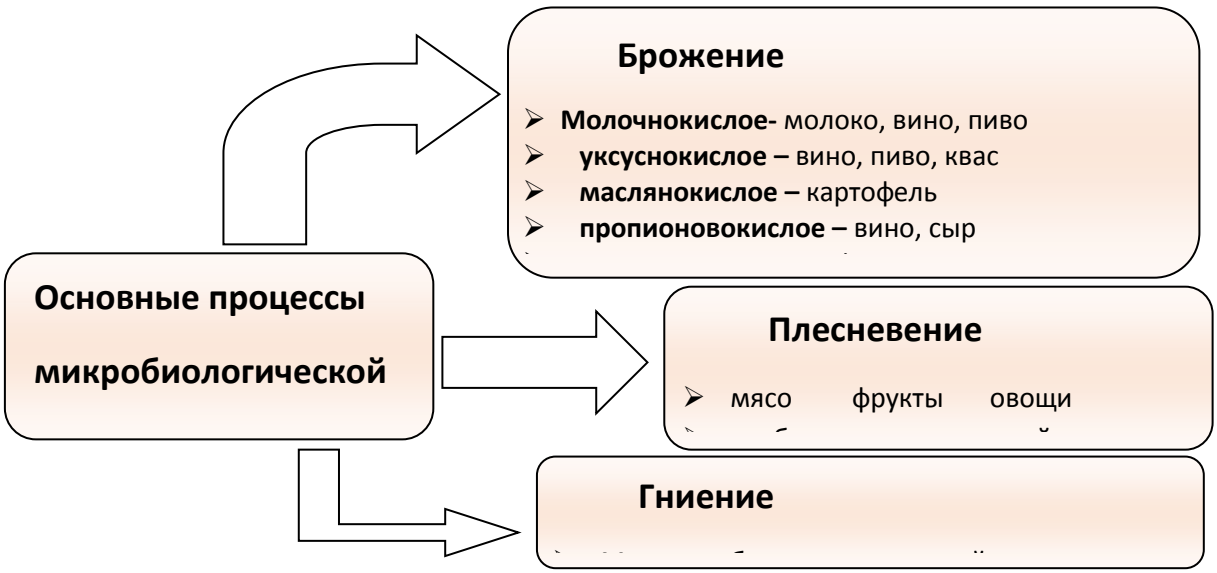


Рисунок 4 – Основные процессы микробиологической порчи и их возбудители

Маслянокислое брожение происходит под действием бактерий, сбраживающих сахара, крахмал, пектиновые вещества с образованием масляной кислоты, CO_2 и H_2, они вызывают порчу картофеля, квашеной капусты, прогоркание молока, увлажненной муки. В результате выделения газов происходит вспучивание сыров, бомбаж консервов. Масляная кислота придает продуктам горький вкус и неприятный запах.

Пропионовокислое брожение – превращение углеводов, винной или молочной кислот в пропионовую и уксусную кислоты с выделением CO_2 и H_2O. Оно может вызвать порчу виноградных вин, в результате чего они теряют приятные вкус и аромат, мутнеют и изменяют цвет.

Углеводсодержащие пищевые продукты, такие как соки, компоты, варенья, джемы и др., при хранении могут подвергаться порче из-за спиртового брожения. Эти продукты приобретают спиртовой привкус, изменяется их консистенция в связи с наличием CO_2, а соки и компоты мутнеют.

Спиртовое брожение вызывается дрожжами, а также некоторыми плесневыми грибами, под их действием происходит расщепление углеводов до этилового спирта и CO_2. Понижение температуры даже до 0°С замедляет брожение, но не прекращает его.

Плесневение обусловлено развитием различных видов плесневых грибов, образующих, на поверхности продуктов пушистые налеты и пленки разного цвета и строения, их развитию способствует высокая относительная влажность воздуха. Плесневые грибы расщепляют белки, жиры, углеводы пищевых продуктов. Они придают продуктам специфические вкус и запах.

Гниение – глубокий распад белков и продуктов их гидролиза. Этот процесс
возбуждается преимущественно гнилостными бактериями. Гниение возникает в продуктах, богатых белками – в мясе, рыбе, яйцах, молоке и др.

Факторы внешней среды для хранения пищевых продуктов

Пищевые продукты-хорошая питательная среда для микроорганизмов, которые, развиваясь на них, вызывают порчу. Неправильные способы заготовки, перевозки, переработки, хранения и реализации пищевых продуктов также приводят к их порче и большим потерям. Развитие микроорганизмов зависит не только от наличия питательных веществ, но и от условий хранения пищевых продуктов, изменяя которые, можно регулировать рост микроорганизмов и их биохимическую активность.

Все условия хранения пищевых продуктов можно подразделить на четыре группы в зависимости от биологических процессов.

I группа – условия хранения, в основу которых положен принцип биоза. На нем основано хранение свежих плодов, овощей и живой рыбы.

II группа – условия хранения, в основу которых положен принцип абиоза. К ним относятся предварительная обработка электромагнитным излучением в различных диапазонах длин волн и использование антисептиков и антибиотиков.

III группа – условия хранения, в основу которых положен принцип анабиоза. К ним относятся использование низких температур (охлаждение, замораживание), удаление воды (сушка, вяление), повышение осмотического давления (добавление соли, сахара), повышение кислотности (маринование),

создание анаэробных условий (вакуумная упаковка, атмосфера инертных газов).

IV группа –условия хранения, в основу которых положен принцип ценоанабиоза (использование антагонистических взаимоотношений микроорганизмов). К ним относятся квашение овощей и плодов, а также молочнокислое брожение.

Представленная классификация охватывает все способы защиты разнообразных пищевых продуктов от порчи.

Контрольные задания

Задание 1. Решите тестовые задания

1. Чем обусловлен микробиологический «бомбаж» консервных банок
   А. разложением углеводов
   Б. разложением жиров
   В. скоплением газов
2. Какой вид порчи мяса характеризуется слизистым налетом на поверхности мясных туш
   А. гниение
   Б. плесневение
   В. ослизнение
3. Чем обусловлен процесс «бомбаж» консервных продуктов
   А. нарушением правил хранения
   Б. нарушением технологического процесса
   В. нарушением транспортировки
4. Качество яиц оценивают при
   А. визуальном осмотре
   Б. механическом воздействии
   В. при овоскопии
5. При каком виде порчи образуется гнилостный запах сероводорода
   А. плесневении
   Б. гниении
   В. ослизнении
6. Яйца водоплавающих птиц часто служат источником заражения
   А. бруцеллезом
   Б. сальмонеллезом
   В. эхинококкозом
7. Чем обусловлено прогоркание муки
   А. разложением углеводов
   Б. окислением липидов

В. окислением белков

8. Процесс … используют при приготовлении соков и напитков

А. пастеризация

Б. стерилизация

9. К наиболее распространенным видам порчи консервов относят

А. гниение

Б. плесневение

В. «бомбаж»

10. Какой вид тепловой обработки приводит к уничтожению как вегетативных клеток бактерий, так и споровые их формы

А. пастеризация

Б. стерилизация

В. фламбирование

Задание 2. Вопросы и задания для самоконтроля:

1. Расположите в ряд следующие продукты (от самого быстро портящегося к наименее подверженному микробной порче): замороженное мясо, селедка в пластиковой упаковке, консервированная томатная паста в жестяной банке, порошок растворимого кофе, салат оливье, леденцовые конфеты, пирожное эклер.
2. Сравните известные вам способы предохранения продуктов от порчи по эффективности и доступности.
3. Как соблюдение требований гигиены может приостановить порчу пищевых продуктов? Приведите примеры.
4. Из-за чего возникают «болезни» вина и пива?
5. Какие процессы иногда приводят к порче квашеных продуктов?
6. Проанализируйте факторы, влияющие на процесс порчи основных сельскохозяйственных продуктов. Какие способы защиты для них применяют?
7. Какие микробы обнаруживают на мясе и мясных продуктах?
8. Почему пастеризованное молоко хранится дольше?
9. Какое явление называют «биологический бомбаж»?
10. Каким видам порчи подвергается хлеб при его неправильном хранении
11. Какие бывают виды микробиологической порчи молока и молочных продуктов?
12. Каковы источники заражения яиц и яйцепродуктов?

Задание 3. Перечислите способы сохранения плодов и овощей:

1.
2.
3.
4.

Ожидаемый результат:

- решенные тесты,
- развернутые ответы на задание 2, 3.

Интернет-ресурсы:

1. https://studfiles.net/preview/5567441/page:9/
2. https://ksu10.mskobr.ru/files/Microbiolog.pdf

Практическая работа № 2.
«Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции»

Цель: изучить основные микробиологические методы исследования безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.

Приборы и посуда: стерильная колба с пробкой, сушильный шкаф, автоклав, водяная баня, пробирки, термостат.

Материалы и реактивы: молоко и метиленовый голубой.

Теоретическая часть

Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются указанные микроорганизмы (БГКП, УПМ), патогенные микроорганизмы (сальмонеллы, листерии).

КОЕ- колонию образующая единица - жизнеспособный микроорганизм, способный в результате размножения на твердой питательной среде сформировать колонию.

Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве. Условия хранения и реализации, транспортирования.

Они обуславливаются тремя группами микроорганизмов:

1 – санитарно-показательные: мезофильные, аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и БГКП (колиформы);

2 – потенциально-патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (E. coli), коагулазоположительные стафилококк (S.aureus), бактерии рода протея (Proteus);

3 – патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.

КМАФАнМ – наиболее распространенный тест на микробную безопасность. Данный показатель применяется повсеместно для оценки качества продуктов, за исключением тех, в производстве которых используются специальные микробные культуры (пиво, квас, кисломолочные продукты).

Величина показателя КМАФАнМ зависит от многих факторов. Наиболее важные – режим термической обработки продукта, температурный режим в период его транспортировки, хранения и реализации, влажность продукта и относительная влажность воздуха, наличие кислорода, кислотность продукта.

Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени).

Порядок выполнения работы

Метод КМАФАнМ

Определение общей обсемененности по ГОСТу следует производят путем посева 0,5 мл в разведении 1 : 5 и 1 : 50 в расплавленный и остуженный, как обычно, агар и чашки с посевами в термостат на 48 часов при 37°С.

После инкубации подсчитывают количество характерных колоний на каждой чашке Петри. Для подсчета используют чашки, на которых выросло от 10 до 300 колоний. Подсчитанное число колоний умножают на степень разведения продукта (на 10 или 100), т. е. определяют количество микробов в 1 г продукта.

Метод подсчета колоний.

Количество выросших колоний подсчитывают на каждой чашке, поместив ее вверх дном на темном фоне, и пользуясь лупой с увеличением в 4–10 раз. Таким образом находят общее количество колоний, выросших на одной чашке и вычисляют общее количество бактерий в 1,0 $см^3$ или 1,0 г продукта по следующей справке:

$X = n \times 10^m$, где n — число колоний, подсчитанных на чашке Петри;

m — число десятикратных разведений.

После полученных данных заполняется таблица 2.

Таблица 2. Микробиологические показатели

Группа	**КМАФАнМ,**	**Состояние продукта**	**Испытуемый**

микробной зараженности	**КОЕ/г (см3)**		**образец**
I	103÷ 104, ≤ 105	Свежий, доброкачественный, стоек при хранении	
II	> 105÷ 106	Изготовлен или хранился с нарушением технологического или санитарно-гигиенического режимов	
III	> 106 ÷ 107	Потенциально опасный как источник патогенных микроорганизмов и их токсинов	
IV	> 107 ÷ 108	Испорченный, что подтверждается визуально (изменение цвета, запаха, появление плесени)	

Сдать отчет.

Контрольные задания

Задание 1. Зачеркните неправильную фразу:

1. Внутреннее содержимое яиц здоровой птицы имеет микроорганизмы (не имеет микроорганизмов).
2. Яйцо здоровой птицы содержит факторы естественного иммунитета (не содержит факторы естественного иммунитета).
3. Поверхность яйца обсеменяется микроорганизмами в момент снесения (не обсеменяется микроорганизмами в момент снесения).
4. Возможно обсеменение содержимого яйца внутри организма птицы при его формировании (невозможно обсеменение яйца внутри организма птицы).
5. Гусиные и утиные яйца не поступают в общественное питание и торговлю, т.к. велика возможность наличия в них сальмонелл (поступают в общественное питание, невелика возможность наличия в них сальмонелл).

С учетом рекомендаций международных организаций по стандартизации методов микробиологического анализа пищевых продуктов (ISO), качество продукции принято определять по диапазонам КМАФАнМ.

Задание 2. Укажите соответствие состояния продукта и показатели диапазонов КМАФАнМ и заполните таблицу 3.

Талица 3. Соответствие состояния продукта и показатели диапазонов КМАФАнМ

№ п/п	**Состояние продукта**	**ответы**	**№ п/п**	**Показатели диапазонов КМАФАнМ**
1	Продукт свежий, доброкачественный, стойкий при хранении		1	10^3 - 10^4

2	Порча продукта		1	10^5-10^5
3	Нарушение технологических или санитарно-гигиенических режимов		1	10^7 – 10^8
4	Потенциальная опасность продукта		4	10^6 – 10^7

Ожидаемый результат:

- отчет о проделанной работе методу подсчета колоний
- ответы на контрольные задания 1
- заполненная таблица 2.

Используемые интернет –ресурсы:

1. https://pandia.ru/text/78/072/94901-5.php
2. https://yandex.ru/images/search?text=Исследование%20x%
3. https://ppt-online.org/182233

Практическая работа № 3
«Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности»

Цель: развить умение анализировать характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.

Теоретическая часть

Пищевые вещества – химические вещества в составе пищевых продуктов, которые организм использует для построения, обновления своих органов и тканей, а также для получения из них энергии. Организм человека состоит из белков (19,6%), жиров (14,7%), углеводов (1%), минеральных веществ (4,9%), воды (58,8%). Эти вещества постоянно расходуются, поэтому необходимо постоянное их пополнение. Все эти вещества поступают в организм человека с пищей, поэтому называются пищевыми.

Пищевая ценность определяется как степень удовлетворения потребности человека в основных пищевых веществах и энергии, это – сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т.е. *энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую ценность, и усвояемость и доброкачественность*.

Энергетическая ценность (Э.Ц**.** -калорийность) продуктов определяется содержанием в них жиров, белков, углеводов и характеризуется энергией, которую получает организм в процессе обмена веществ.

Энергетическую ценность продуктов питания выражают в килоджоулях (кДж) или в килокалориях (ккал) на 100г продукта.

Для построения тканей и процессов обмена веществ необходимы все составные части продуктов, а потребность в энергии удовлетворяется в основном за счет углеводов, жиров и белков.

Биологическая ценность продуктов характеризуется белковым составом, содержанием в них витаминов, минеральных веществ **(сбалансированность**). В настоящее время энергозатраты человека снизились до 2500 ккал, и человек стал потреблять меньше пищи по объёму, биологическая ценность имеет особое значение (новые продукты, продукты детского и диет. питания).

Физиологическая ценность обусловлена веществами, оказывающими активное воздействие на организм человека. Кофеин чая и кофе возбуждающе действуют на сердечную и нервную системы человека, клетчатка является регулятором двигательной функции кишечника. Молочная кислота и антибиотики, выделяемые микрофлорой молочнокислых продуктов, препятствуют развитию гнилостных бактерий, способствующих старению организма человека.

Органолептическая ценность- комплексное сочетание свойств продукта: внешний вид (форма, цвет, состояние поверхности), консистенция, вкус и запах.

Усвояемость продуктов зависит от содержания пищевых веществ, внешнего вида, вкусовых достоинств состава и активности ферментов.

Полезность пищевых продуктов определяется степенью их усвоения.

При смешанном питании усвояемость белков=84,5%, жиров- 94%, углев.-95,5%. Такая калорийность называется теоретической, т.к. пищевые вещества полностью организмом не усваиваются. Установлена средняя усвояемость различных веществ, которая зависит от химического состава, цвета, вкуса, запаха продукта, возраста и самочувствия человека, условий его труда -это практическая усвояемость.

Доброкачественность сочетает органолептическую ценность и безопасность (безвредность).

Безопасность-отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. На безвредность продуктов влияет отсутствие или наличие вредных химических

веществ, нитратов, болезнетворных микробов, токсинов, вредных пищевых добавок (Е 221,222, 223,224, 225, 320, 321- допустимы в малых дозах).

Существуют вкусовые продукты не обладающие энергетической ценностью, но улучшающие вкус, запах пищи и способствующие ее усвоению (соль, пряности, пищевые кислоты).

Пища животного происхождения усваивается на 90-95%, растительного –на 80-85%. Поэтому при вычислении Э.Ц пищевых продуктов следует учитывать поправку на их усвояемость.

ПРИМЕР: в 100г несоленого сливочного масла содержится: белков-0,6%, жиров-82,5%, углеводов-0,9%.

Э.Ц. (теорет) масла=4,0×0,6+9,0×82,5+3,75×0,9=2,4+742,5+3,4=748,3ккал

Э.Ц. фактич.=(748,3×94)/100=703,4 ккал.

Все пищевые вещества сбалансированного питания (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и др. биологически активные компоненты) должны находиться в строго определенном соотношении.

В РФ рекомендуемые нормы утверждены РПН в «Методических рекомендациях 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

По этим нормам соотношение белков, жиров и углеводов в рационе основных групп населения должно составлять **1:1,1:4**; лиц, занятых физическим трудом, - **1:1,3:5**; пожилых людей- **1:1,1:4,8**.

На долю животного белка должно приходиться 55% общего количества белка суточного рациона.

Сбалансированность жира в пищевых рационах должно обеспечивать физические пропорции насыщенных и полиненасыщенных жирных кислот и соответствовать 30% растительного масла, 70% животного жира.

Сбалансированный состав углеводов включает 75% крахмала, 20% сахара, 5% пектиновых вещ-в и клетчатки (от общего количества углеводов).

Содержание в рационе основных минеральных веществ должно обеспечивать физиологические потребности человека, а оптимальное **соотношение кальция, фосфора и магния** должно составлять **1:1:0,5.**

Нормы потребления витаминов должны соответствовать потребностям в них организма и удовлетворяться за счет натуральных продуктов.

Большое значение для качественной полноценности питания имеют характер и природа продуктов. **ЭЦ** белка должна составлять 12%, жира =30%, углеводов= 58% суточной энергетической потребности человека.

Контрольные задания

Задание 1. Изучите теоретический материал, представленную пирамиду (рис.5) и двигаясь снизу вверх заполните все 6 групп, пользуясь подсказкой:

А) продукты с содержанием «быстрых «углеводов»: продукты из белой муки (хлеб и хлебобулочные изделия , макароны группы В), очищенный рис, газировки, сладости;

Б) белоксодержащие продукты растительного происхождения (орехи, бобовые, семечки подсолнуха и тыквы);

В) молоко, молочные продукты, йогурты, сыры

Г) фрукты;

Д) растительные жиры, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (оливковое, подсолнечное, рапсовое масла);

Е) цельнозерновые продукты-хлеб грубого помола, неочищенный рис, макаронные изделия из цельнозерновой муки, каши;

Ж) белоксодержащие продукты животного происхождения –рыба и морепродукты, мясо птицы (куры, индюшатина), яйца;

З) животные жиры (свиное , говяжье), сливочное масло;

И) овощи;

К) соль, сахар.



Рисунок 5 – Пищевая пирамида

Контрольные вопросы:

1. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.
2. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека?
3. Чем определяется качество пищевого белка?
4. Назовите нормы потребления основных пищевых веществ.

Ожидаемый результат:

- заполненный рисунок 4,
- развернутые ответы на контрольные вопросы.

Используемые источники:

1. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%
2. Пищевая ценность продуктов питания // [Интернет-ресурс]. - 2010. - Режим доступа: http://works.doklad.ru. Дата доступа: 05.11.2013

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи
Практическая работа № 4
«Изучение схемы пищеварительного тракта»

Цель работы: ознакомиться со строением пищеварительной системы человека.

Теоретическая часть

Питание — это совокупность процессов поступления, переваривания, всасывания и усвоения организмом питательных веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма.

Вода, минеральные соли и витамины в желудочно-кишечном тракте усваиваются в неизменном виде. Крупные молекулы белков, жиров и углеводов подвергаются механической и химической обработке - перевариванию (т.к. сами не могут пройти через стенку пищеварительного канала).

Пищеварение — процесс, в ходе которого поглощённая пища переводится в форму, пригодную для использования организмом.

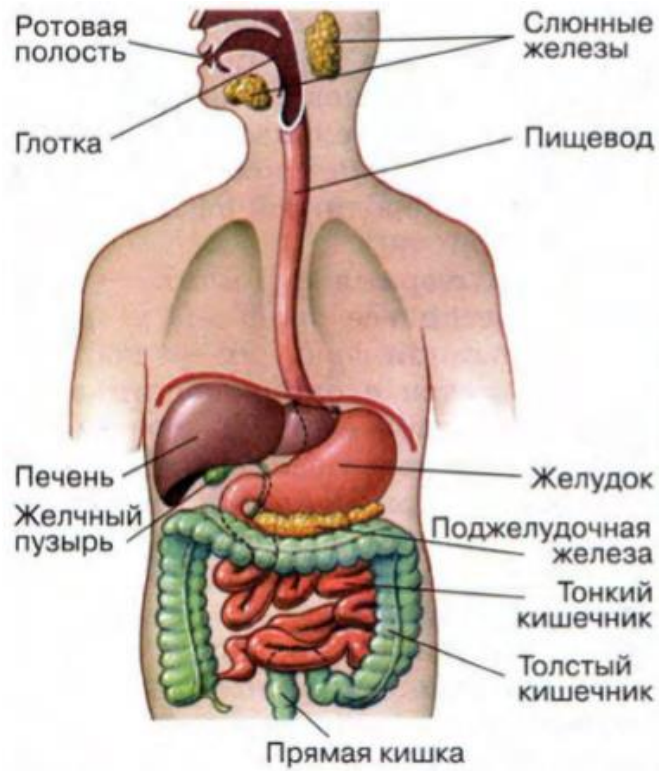


Рисунок 6- Пищеварительная система

Пища переваривается по мере ее продвижения по пищеварительной системе.

Пищеварительная система — это система органов, в которых осуществляется механическая и химическая обработка пищи, всасывание переработанных веществ и выведение непереваренных и неусвоенных составных частей пищи.

Пищеварительная система человека состоит из органов желудочно-кишечного тракта и вспомогательных органов (слюнные железы, печень, поджелудочная железа, желчный пузырь и др.).

Условно выделяют 3 отдела пищеварительной системы (рис.6). Передний отдел включает органы ротовой полости, глотку и пищевод. Средний отдел – желудок, тонкую и толстую кишку, печень с желчным

пузырём, поджелудочную железу. Задний отдел – конечную часть прямой кишки.

Пищеварительный тракт состоит из следующих отделов: ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкий кишечник, толстый кишечник, прямая кишка (общая длина пищеварительного тракта человека — 8-10 м).

Стенка пищеварительного канала состоит из трёх слоёв:

- наружного (соединительная ткань),
- среднего (мышечная ткань),
- внутреннего (слизистого).

Он состоит из эпителиальной ткани, содержащей многочисленные железы, вырабатывающие пищеварительные ферменты и слизь, необходимые для переваривания и продвижения пищи.

Мышечный слой полости рта, глотки и верхней трети пищевода состоит из поперечно-полосатых мышц, а мышечный слой нижележащих отделов представлен гладкими мышцами. Благодаря волнообразным сокращениям мышц пища передвигается по пищеварительному тракту.

Пищеварительные железы: три пары слюнных желёз (наиболее крупные), печень и поджелудочная железа расположены за пределами пищеварительного тракта. По специальным протокам они выделяют соки, содержащие ферменты (секреты) в его полость.

Пищеварительные ферменты, выделяемые ими обеспечивают химическое расщепление пищи, причём одни ферменты расщепляют углеводы, другие — белки, третьи — жиры

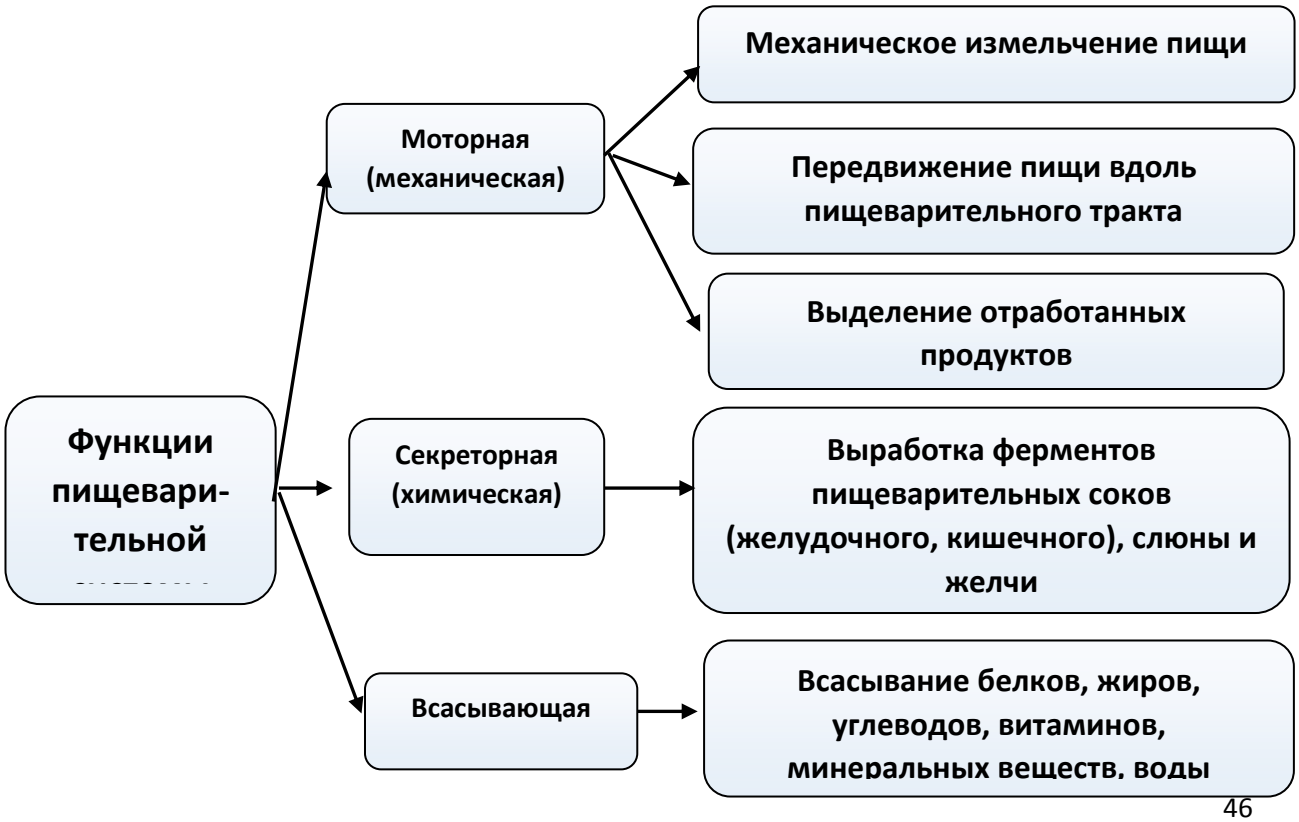


Схема 1- Основные функции органов пищеварения

Усвояемость пищи — это степень использования содержащихся в ней пищевых (питательных) веществ. Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов и восстановления энергии, называется усвоенной. Из аминокислот переваренной пищи в организме образуется белок, свойственный человеку, из глицерина и жирных кислот жир, свойственный человеку. Глюкоза идет на образование энергии и откладывается в печени в виде гликогена. Все эти процессы протекают при участии минеральных веществ, витаминов и воды.

На усвояемость пищевых веществ влияет множество факторов: состав пищи, в том числе количество балластных соединений, технологическая обработка продуктов, сочетание их, функциональное состояние организма и др. Из смешанной пищи белки усваиваются в среднем на 92%, жиры – на 95%, углеводы – на 98%. Установлены расчетные энергетические коэффициенты питательных веществ - для белков и углеводов – 4 ккал/г, для жиров – 9 ккал/г. Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет 90%, растительного происхождения – 80%, смешанной -85%. 1. Ознакомьтесь с системой пищеварения человека.

Контрольные задания

Задание 1.

Изучите схему органов пищеварения и укажите в секундах, минутах, часах и днях длительность процесса пищеварения (рис. 7).

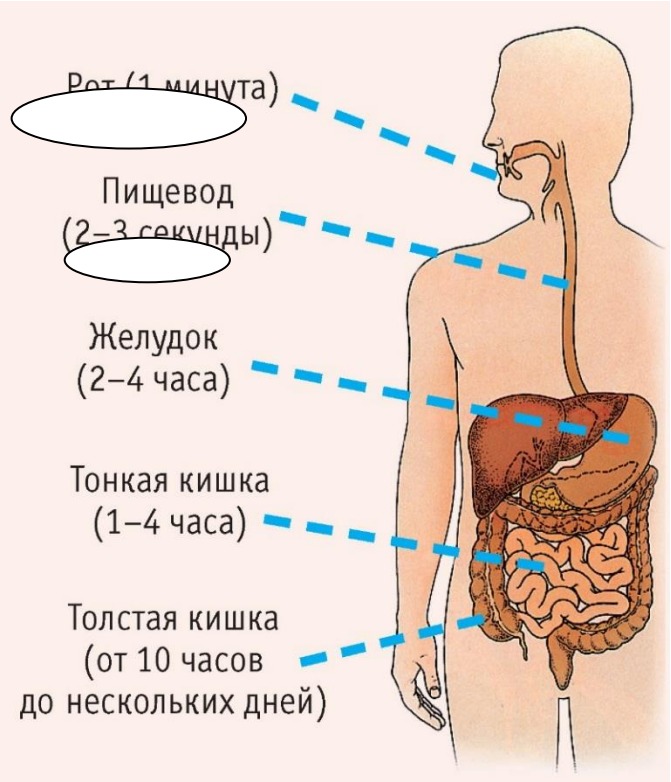


Рисунок 7-Длительность пищеварения

Задание 2:

1. Дайте определение понятиям: «питание», «пищеварение», пищеварительная система».
2. Перечислите три отдела пищеварительной системы.
3. Используя лекционный материал «Пищеварение и усвояемость пищи» заполните таблицу «Органы, входящие в желудочно – кишечный тракт»

№ п/п	Органы, входящие в желудочно – кишечный тракт	Функции

заполните таблицу «Железы»

№ п/п	Название железы	Функции

Дополните схему процесса пищеварения:

Пища → ротовая полость → глотка →

Ожидаемый результат:

- заполненный рисунок 7,
- развернутые ответы на контрольные вопросы задания 2.

Используемые источники:

1. https://www.google.com/search?tbm=isch&q
2. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2002
3. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2007

Практическая работа № 5

«Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи»

Цель работы: приобрести навыки по подбору продуктов питания для лучшего усвоения.

Теоретическая часть

Исследования процессов пищеварения и его регуляции были проведены И.П. Павловым и его сотрудниками. Во время этих опытов удалось доказать, что все отделы желудочно-кишечного тракта усиливают свою работу перед тем, как в них попадает пища, и эти процессы имеют нейрогуморальную регуляцию.

Усвояемость пищи — это степень использования содержащихся в ней пищевых (питательных) веществ.

Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов и восстановления энергии, называется усвоенной.

Из аминокислот переваренной пищи в организме образуется белок, свойственный человеку, из глицерина и жирных кислот жир, свойственный человеку.

Глюкоза идет на образование энергии и откладывается в печени в виде гликогена.

Все эти процессы протекают при участии минеральных веществ, витаминов и воды.

На усвояемость пищевых веществ влияет множество факторов: состав пищи, в том числе количество балластных соединений, технологическая обработка продуктов, сочетание их, внешний вид, объём, режим питания, условия приёма пищи, функциональное состояние организма и др.

Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет 90%, растительного происхождения – 80%, смешанной -85%.

Меньшая усвояемость растительной пищи зависит от наличия в некоторых продуктах большого количества клетчатки, которая затрудняет доступ пищеварительных соков к пищевым веществам, а также ускоряет передвижение пищи по желудочно-кишечному тракту. К тому же из-за сравнительно большого объема растительная пища хуже пропитывается пищеварительными соками.

Задание:

Ознакомьтесь с предложенным набором продуктов. В таблице представлена усвояемость 100 г продукта. Проанализируйте, в каком продукте выше калорийность и усвояемость.

Продукт	Происхождение продукта	Калорийность	Усвояемость
Яйца куриные (варёные)	животное	160 ккал	95%
Рис (варёный)	растительное	116 ккал	76%

Ответьте на вопросы:

1. Почему усвояемость пищи растительного происхождения ниже, чем животного?
2. Какая пища называется усвоенной?
3. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи?

Литература и интернет – ресурсы

1.https://mok.mskobr.ru/files/prof/fizio/prakticheskoe_zanyatie_2_na_20_06_2017.pdf

2. https://vuzlit.ru/831523/usvaivaetsya_pischa-Где и как усваивается пища

Практическая работа № 6
«Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека»

Цель: определять и рассчитывать суточную норму потребности человека в питательных веществах

Перечень средств, используемых при выполнении работы: таблица «Рецептура и химический состав продуктов», калькулятор.

Теоретическая часть

Одним из принципов сбалансированного питания является строгое соответствие ЭЦ пищи энергозатратам организма. Человек должен. получать с пищей столько энергии, сколько тратит ее за определённый отрезок времени (сутки). Необходимо учитывать изменение интенсивности обменных процессов в зависимости от возраста, пола и климатических условий, т. к. в молодом возрасте обменные процессы проходят интенсивнее, чем в пожилом, у женщин физиологические потребности на 15% ниже, чем у мужчин, на севере потребность в энергии у людей на 10-15% выше, а на юге на 5 % ниже по сравнению с населением центральных районов.

Суточный расход энергии человека. Для обеспечения человека пищей, соответствующий его энергетическим затратам, пластическим процессам, необходимо знать суточный расход энергии. За единицу измерения энергетических затрат человека принята внесистемная единица количества теплоты -калория (**1 Ккал = 4,1868 Дж**). За сутки человек тратит энергию на работу внутренних органов (сердца, пищеварительного аппарата, легких, печени, почек), теплообмен и выполнение такой деятельности, как работа, учеба, домашний труд, прогулки, отдых. Энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен, называется *основным обменом.*

При Т воздуха 20°С, полном покое, натощак основной обмен = 1 ккал в течение 1ч на 1кг массы тела человека. Следовательно, основной обмен зависит от массы тела, а также от пола и возраста человека.

Для определения суточного расхода энергии человека введен *коэффициент физической активности* (КФА)-это соотношение общих энерготрат на все виды жизнедеятельности человека с величиной основного обмена.

КФА является основным физиологическим критерием для отнесения населения к той или иной трудовой группе в зависимости от интенсивности труда, т. е. от энергозатрат, разработан Институтом питания АМН.

Всего определено 5 трудовых групп для мужчин и 4 для женщин. Каждой трудовой группе соответствует определенный коэффициент физической

активности.

Для расчета ***суточного расхода энергии*** необходимо величину основного обмена (соответствующую возрасту и массе тела человека) умножить на коэффициент физической активности определенной группы населения.

I группа - работники умственного труда, очень легкая физическая активность, **КФА- 1,4**: научные работники, студенты гуманитарных специальностей, операторы ЭВМ, контролеры, педагоги, диспетчеры, работники пультов управления, медработники, работники учета, секретари и т.д. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **1800-2450** ккал.

II группа- работники, занятые легким трудом, легкая физическая активность, **КФА-1,6**: водители транспорта, работники конвейеров, весовщицы, упаковщицы, швейники, работники радиоэлектронной промышленности, агрономы, медсестры, санитарки, работники связи, сферы обслуживания, продавцы промтоваров и др. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **2 100-2800** ккал.

III Группа- работники средней тяжести труда, средняя физическая активность, **КФА-1,9**: слесари, наладчики, настройщики, станочники, буровики, водители экскаваторов, бульдозеров, угольных комбайнов, автобусов, врачи-хирурги, текстильщики, обувщики, железнодорожники, продавцы продтоваров, водники, аппаратчики, металлурги-доменщики, работники химзаводов, работники ОП и др. Суточный рас-ход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **2500-3300** ккал.

IV Группа- работники тяжелого физического труда, высокая физическая активность, **КФА-2,2**: строительные рабочие, помощники буровиков, проходчики, хлопкоробы, сельхозрабочие и механизаторы, доярки, овощеводы, деревообработчики, металлурги, литейщики и др. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **2850-3850** ккал.

V Группа- работники особо тяжелого физического труда, очень высокая физическая активность, **КФА-2,5**: ме-ханизаторы и с/хозрабочие в посевной и уборочный периоды, горнорабочие, вальщики леса, бетонщики, каменщики, землекопы, грузчики немеханизированного труда, олениводы. Суточ. норма **3750-4200** ккал.

Медицинские стандарты нормальной здоровой массы тела для взрослых (от 18 лет) основываются на индексе массы тела (ИМТ):

ИМТ = Масса тела /Рост^2 (масса тела в кг, рост в м).

Если ИМТ равен 18,5—25, то масса тела считается нормальной, при 25—30 констатируется избыточный вес, при величине больше 30 — ожирение.

Источником энергии, затрачиваемой человеком, служит пища. Энергия в пище находится в скрытом виде и освобождается в процессе обмена веществ. Количество скрытой энергии, заключенной в пище, называется энергетической ценностью (ЭЦ) или калорийностью этой пищи. ЭЦ суточного рациона питания должна равняться суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

ЭЦ 1г белка =4 ккал, 1г жира= 9ккал, 1г углеводов=4ккал, а ЭЦ прочих органических веществ не учитывается, т. к. содержание их в пищевых продуктах незначительно.

Контрольные задания

Практическая работа состоит 5 задач. По задачам необходимо рассчитать суточный расход энергии в зависимости от массы тела, возраста и пола. В ответе дать необходимые пояснения, аргументировать сделанный вывод.

Задание 1. Рассчитать суточный расход энергии медсестры 50 лет с массой тела 80 кг.

Задание 2. Рассчитать суточный расход энергии каменщика 40 лет с массой тела 75 кг.

Задание 3. Рассчитать суточный расход энергии технолога общественного питания женщина 35 лет с массой тела 65 кг.

Задание 4. Рассчитать суточный расход энергии металлурга 38 лет с массой тела 72 кг.

Задание 5. Рассчитать суточный расход энергии водителя 25 лет с массой тела 70 кг.

ВЕЛИЧИНА ОСНОВНОГО ОБМЕНА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА, ВОЗРАСТА И ВЕСА

Мужчины (основной обмен, ккал)					Женщины (основной обмен, ккал)				
Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	60-74 года	Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	60-74 года
50	1450	1370	1280	1180	40	1080	1050	1020	960
55	1520	1430	1350	1240	45	1150	1120	1080	1030
60	1590	1500	1410	1300	50	1230	1190	1160	1100
65	1670	1570	1480	1360	55	1300	1260	1220	1160
70	1750	1650	1550	1430	60	1380	1340	1300	1230
75	1830	1720	1620	1500	65	1450	1410	1370	1290
80	1920	1810	1700	1570	70	1530	1490	1440	1360
85	2010	1900	1780	1640	75	1600	1550	1510	1430
90	2110	1990	1870	1720	80	1680	1630	1580	1500

Ожидаемый результат:

- выполненные расчеты с необходимыми пояснениями, аргументированные выводы.

Критерии оценки практической части:
оценка «5» - решено 5 задач; правильный подбор нормы, аргументированность выводов;
оценка «4» - решено 5 задач; правильный подбор нормы, правильный вывод без пояснений;
оценка «3» - решено 4 задачи; правильный подбор нормы, нет вывода и пояснений или решена 1 задача; правильный подбор нормы, аргументированность выбора;
оценка «2» - неправильный подбор нормы.

Используемые источники:

1. https://health-diet.ru/table_calorie
2. Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002;
3. https://yandex.ru/images/search?text=Таблица основного обмена взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола

Практическая работа № 7
«Выполнение расчёта калорийности блюда»

Цель: рассчитывать энергетическую ценность (калорийность) блюд, осуществлять поиск информации.

Теоретическая часть

Ценность пищи как источника энергии измеряется калорийностью, т.е. количеством тепла, выделяемого в организме человека при биохимических реакциях. Чтобы определить **min** кол-во пищи, необходимое человеку для восполнения его энергетических затрат, надо рассчитать точно калорийность потребляемой пищи.

При полном окислении пищи в организме человека выделяется различное количество тепловой энергии: 1г углеводов- 3, 75 ккал, 1г жира- 9 ккал, 1г белков- 4 ккал.

Минеральные вещества, вода скрытой энергии не содержат, а энергетическая ценность витаминов, ферментов и др. органических веществ не учитывается, т.к. в продуктах они содержатся в очень малых количествах. Э.Ц. определяют путем подсчета, для чего необходимо знать хим. состав продукта и энергетическую ценность 1г содержащихся в нем веществ.

Практические задания

Задание 1. Подсчитайте калорийность приведённых продуктов таблице 4.

Таблица 4. Показатели калорийности в продуктах

Продукт	Содержание веществ в 100 г продукта, г			Энергетическая ценность, ккал			
	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы	Итого
Томаты	1,1	0,2	1,7				
Хлеб ржаной	5,6	1,1	1,2				
Молоко	2,8	3,2	4,7				
Майонез	2,8	67,0	2,6				
Манная крупа	10,3	1,0	0,3				
Масло сливоч	0,5	82,5	0,8				

Задание 2:

1. Рассчитайте энергетическую ценность блюд;
2. Подсчитайте общий вес продуктов и введите в поле ответа;
3. Воспользовавшись таблицей калорийности (рис.4), заполните поле для 100 г каждого продукта.
4. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Таблица 5. **Винегрет овощной**

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Картофель	500	2	0,1	19,7			
Огурец	200	0,8	0	3			
Морковь	150	1,3	0,1	7			
Свёкла	100	1,7	0	10,8			
Горошек	100	0	0,2	13,3			
Репчатый лук	75	1,7	0	9,5			
Масло растительн.	60	0	99,9	0			
Всего продуктов							
					х 4.1	**х 9.3**	**х 4.1**
					=	=	=
					= ккал		

Таблица 6. **Блинчики**

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Молоко	765	2,8	3,2	4,7			
Мука	260	10,6	1,3	73,2			
Яйцо	130	12,7	11,5	0,7			
Масло сливочное	50	0,6	82,5	0,9			
Сахар	50	0,3	0	99,5			
Всего продуктов							
					х 4.1	**х 9.3**	**х 4.1**
					=	=	=
					= _____ ккал		

Таблица 7. **Сырники**

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Творог	800	16,7	9	1,3			
Мука	150	10,6	1,3	73,2			
Сметана	150	2,8	20	3,2			
Яйцо	90	12,7	11,5	0,7			
Сахар	50	0,3	0	99,5			
Всего продуктов							
					х 4.1	**х 9.3**	**х 4.1**
					=	=	=
					= _____ ккал		

Таблица 8. **Омлет с сыром**

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Сыр	100	23,4	30	0			
Яйцо	90	12,7	11,5	0,7			
Молоко	50	2,8	3,2	4,7			
Масло сливочное	20	0,2	0,6	82,5			
Всего продуктов							
					х 4.1	**х 9.3**	**х 4.1**
					=	=	=
					= _____ ккал		

Критерии оценки:

оценка «5» - решено 4 задания, работа выполнена самостоятельно в установленные сроки; расчёты произведены без ошибок;

оценка «4» - решено 4 задания, работа выполнена самостоятельно в установленные сроки; расчёты произведены с ошибками;

оценка «3» - работа выполнена на «4» и «5», но с нарушением срока выполнения; или выполнено 3 задания, в работе допущены значительные ошибки.

Задача 1. Александр съел на завтрак яичницу из двух куриных яиц, каждое массой 40 г, 100 г пшеничного хлеба и выпил стакан кефира (200 г) с сахаром (8 г), а Николай – сосиску (100 г) с тушёной капустой (200 г), 100 г ржаного хлеба и стакан чая с сахаром (16 г). Сколько килокалорий получил организм каждого из них.

Ожидаемый результат:

- выполнены расчеты по 1, 2 ,3 заданиям.

Используемые источники:

1. http://idealnutrient.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0MDcwMzc
2. https://calc.by/weight-and-calories/calorie-foods.html
3. https://befirst.info/articles/dietologija/produkty/kalorijnost_produktov_pitanija

Практическая работа № 8
«Составление рационов питания для различных категорий потребителей»

Цель работы: приобрести навыки составления суточного рациона питания (разработка меню) в зависимости от норм физиологических потребностей

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

таблица «Нормы физиологических потребностей»,

таблицы «Калорийность готовых блюд и продуктов».

Теоретическая часть

Рациональное питание – своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, включающей энергию и пищевые вещества в необходимом количестве и в правильном соотношении.

Существует 4 принципа рационального питания:

1. С пищей должно поступать столько энергии, сколько организм расходует на все процессы жизнедеятельности.

2. Пища должна содержать пищевые вещества в достаточном кол-ве и определенном соотношении.

3. Необходимо соблюдать режим питания.

4. Пища должна быть обработана соответствующим образом с целью сохранения пищевой ценности.

Принципы составления суточного рациона питания.

Продукты животного происхождения следует планировать на первую половину дня, молочно-растительные – на вторую.

Жиры необходимы такие, которые обеспечат организм жирорастворимыми витаминами, жирными кислотами - сливочное, растительное масло, сметана, молоко). Энергетическая ценность суточного рациона должна обеспечиваться в основном углеводами растительной пищи.

В меню завтрака включают блюда, содержащие мясо, рыбу, крупы, овощи, жиры. Его можно делать дробленым (1 и 2 завтрака), уменьшая объем пищи и улучшая ее усвоение. В завтрак обязательно должны входить горячие напитки, улучшающие секрецию желудочного сока.

На обед рекомендуют овощные или острые закуски, возбуждающие аппетит, супы, блюда из мяса, рыбы, круп, макаронные изделий. Завершать обед следует сладкими блюдами (кисель, желе, мусс), которые уменьшают выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости.

На полдник и ужин подают легкоперевариваемые молочно-растительные блюда (каши, пудинги, салаты, запеканки). При составлении меню необходимо учитывать время года.

Пример составления меню. При выполнении расчетов необходимо точно определить КФА предлагаемого объекта, пол, возраст, время года.

Разработка меню:

2 группа-КФА-1,6. Суточный расход энергии 1880-2800.

Женщина 25 лет, менеджер.

7:00- завтрак:

1.Омлет натуральный-200г, 209 ккал.

2. Морковь протертая с сахаром- 50г, 29,708 ккал.

3. Чай с сахаром- 200г, 76 ккал.

4. Слойка-0,35г, 85 ккал.

ИТОГО: 399,708 ккал.

10:00- 2-й завтрак:

1. Кофе с молокой-200г, 112 ккал.
2. Круассан со сгущенкой- 337 ккал.

ИТОГО: 449 ккал.

12:00-Обед:

1. Борщ с капустой и картофелем-250г, 102,5 ккал.
2. Хлеб ржаной-50г, 77,565 ккал.
3. Шницель рубленный из говядины-85г, 173 ккал.
4. Макароны отварные с маслом-185г, 195,3 ккал.
5. Компот из чернослива-185г, 85,74 ккал.

ИТОГО: 634,105 ккал.

15:00- полдник:

1. Ряженка-180г, 92 ккал.
2. Вафля-20г, 67,2 ккал.

ИТОГО: 159,2 ккал.

18:00- ужин:

1. Рыба отварная-85г, 121 ккал.
2. Салат из картофеля и зеленого горошка-60г, 56,52 ккал.
3. Чай с сахаром-200г, 76 ккал.

21:00:

1. Йогурт-200г, 136 ккал.

ИТОГО: 560,52 ккал.

ИТОГО ЗА ДЕНЬ: 2202,5

Этапы выполнения работы

Используя таблицы калорийности готовых блюд и продуктов (табл.9, 10), таблицу физиологических норм питания для взрослых (табл. 11):

Задание 1. Распределить суточный рацион для мужчины 25 лет – оператора ПК, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Задание 2. Распределить суточный рацион для женщины 30 лет – продавца промышленных товаров, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Таблица 9. ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ САЛАТОВ

Название салата	Калорийность, ккал на 100 г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Салат из помидор, огурцов и перца	22,3	1	0,8	4,9
Салат из помидор и огурцов со сметаной	58	1,2	4,6	3,1
Салат из помидор и огурцов с растительным маслом	89,6	0,8	7,6	4,8
Салат из помидор и огурцов с майонезом	144,5	0,8	15,4	4,9
Редиска со сметаной	70,1	1,9	5	6,6
Помидоры с чесноком	70,8	3,8	1,8	10,2
Салат из свежей капусты с яблоками	33,2	1,4	0,1	6,2
Квашенная капуста	27,4	1,7	0,1	5,4
Салат из квашеной капусты и свеклы	40,6	1,8	0,1	8,2
Винегрет овощной	76,5	1,6	4,8	6,7
Винегрет с сельдью	119,6	4,6	6,8	10,4
Салат из свеклы, с черносливом, орехами и чесноком	280,9	7,6	15,2	30,9
Салат с крабовыми палочками и кукурузой	102,1	4,9	2,7	9,7
Салат греческий	188,4	4,1	17,4	4,2
Салат Оливье с колбасой	197,8	5,5	16,5	7,8
Селедка под шубой	208,1	8,2	17,9	4,1
Салат Нежность	213,5	5,9	8,8	30,2
Салат Кремлевский	250,8	5,9	21,8	8,4
Салат Мимоза	292,1	6,6	27,8	4,6
Салат Цезарь	301,2	14,9	16,8	25,9
Салат Столичный	323,8	15,6	25,8	4,6

Таблица 10 Таблица калорийности супов

Название супа	Калорийность, ккал на 100 г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Бульон овощной	12	0	0	2,3
Бульон куриный	21	2,4	1,1	0
Бульон говяжий	26	3,7	1,3	0
Бульон свиной	29	3,2	1,5	0
Фасолевый суп	66,1	1,8	4,6	4,4
Тыквенный суп-пюре	49,2	1,2	2,5	4,8
Рассольник с перловкой на мясном бульоне	61,4	2,5	2,3	8,1
Суп гороховый	54	2,3	2,8	5,4
Суп грибной с картошкой	72,7	0,8	6,1	4,6
Грибной крем-суп	83,5	1,5	7,2	4,4
Куриный суп с лапшой (вермишелью)	68,1	3,1	2,1	3,7
Куриный суп с картошкой	49,2	2,7	1,1	3,2
Суп с мясными фрикадельками	114,2	5,7	9,1	5,9
Суп рыбный из консервов	52,3	2,4	3,4	3,3
Солянка мясная сборная	167,8	12,1	10,4	3,9
Борщ овощной постный	34,3	1,4	1,3	4,4
Борщ овощной с зажаркой	60,8	1,4	4,4	4,4
Борщ с курицей	128	7,5	10,2	4,4
Борщ с говядиной	131,6	8,5	9,3	4,4
Борщ со свининой	133,8	8,3	9,7	4,4
Щи из свежей капусты постные	32,9	1,1	1,8	3,8
Щи из квашеной капусты	29,7	1,1	1,8	3,4
Щи с курицей	102,5	7,2	13,1	3,8
Щи с говядиной	104,9	9,3	10,2	3,8
Щи со свининой	106,2	9	10,6	3,8

Таблица11. Физиологических норм питания для взрослых

Группы труда	Возрастные группы (годы)	Мужчины				Женщины			
		энергия, ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергия, ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г
1	18-29	**2450**	72	81	358	**2000**	61	67	289
	30-39	**2300**	68	77	335	**1900**	59	63	274
	40-59	**2100**	65	70	303	**1800**	58	60	257
2	18-29	**2800**	80	93	411	**2200**	66	73	318
	30-39	**2650**	77	88	387	**2150**	65	72	311
	40-59	**2500**	72	83	366	**2100**	63	70	305
3	18-29	**3300**	94	110	484	**2600**	76	87	378
	30-39	**3150**	89	105	462	**2550**	74	85	372
	40-59	**2950**	84	98	432	**2500**	72	83	366
4	18-29	**3850**	108	128	566	**3050**	87	102	452
	30-39	**3600**	102	120	528	**2950**	84	98	432
	40-59	**3400**	96	113	499	**2850**	82	95	417
5	18-29	**4200**	117	154	586	-	-	-	-
	30-39	**3950**	111	144	550	-	-	-	-
	40-59	**3750**	104	137	524	-	-	-	-

Ожидаемый результат:

- составленные рационы питания для разных возрастных групп

Используемые источники:

1. https://yandex.ru/search/?text=таблица%20физиологических
2. https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendaci

Практическая работа № 8
«Составление рационов питания для различных категорий потребителей»

Цель: определить энергетические потребности и суточные нормы белков, жиров и углеводов для детей определенного возраста.

Перечень средств, используемых при выполнении работы: таблица энергетических потребностей и суточных норм белков, жиров, углеводов; таблица состава и калорийности основных пищевых продуктов; таблица веса и меры некоторых продуктов.

Теоретическая часть

Пищевой рацион оставляется с учетом возраста, физического развития учебных и трудовых нагрузок. Основные принципы научной организации

питания: умеренность и разнообразие в еде, строгое соблюдение режима питания. Умеренность в еде, предполагает соответствие энергетической ценности пищи энергозатратам организма.

Рационально организованное питание нормируется по калорийности, по содержанию в пище белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и воды. Не менее половины потребности детей в белках и жирах должно удовлетворяться за счет продуктов животного происхождения.

Для детей школьного возраста рекомендуется четырехразовое питание с таким распределением пищи по калорийности в течение дня*:*

завтрак – 25%,

обед – 40–50%,

полдник – 10–15%,

ужин – 15–20%.

Оптимальное ***соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:4*****,** то есть ребенок должен получать углеводов в 4 раза больше, чем жиров и белков. Продукты богатые – белком следует давать преимущественно в дневные часы. На ужин рекомендуются молочно-растительные блюда.

В зависимости от возраста рекомендуемый рацион школьника будет отличаться по своему химическому составу (калорийность, количество белков, жиров, углеводов и др.). Рекомендуемое потребление энергии и основных пищевых веществ представлено в табл. 12. Потребность в животном белке должна покрываться на 65 % от суточной нормы для 6-летних детей и на 60 % - для детей старше 7 лет. Сочетание животных и растительных жиров в суточном меню должно составлять 80 % и 20 %, соответственно. Сложных углеводов должно быть в 4 раза больше, чем простых. Соотношение белки: жиры: углеводы равно 1:1:4 (для младших школьников - 1:1:6).

Таблица 12. Физиологические потребности детей школьного возраста в энергии и основных пищевых веществах

Возраст детей	Средняя потребность детей в энергии, ккал/сутки	Рекомендуемая величина потребления белка, г/сутки	Рекомендуемая величина потребления жиров, г/сутки		Рекомендуемая величина потребления углеводов, г/сутки
			общее количество	в том числе животного	
6лет (школьники)	1900-2000	66-75	43-49 (65%)	63-71	256-280
7-10 лет	2100-2300	74-87	44-52 (60%)	70-82	284-322
11-13 лет (мальчики)	2400-2700	84-102	51-61 (60%)	80-96	324-378
11-13 лет (девочки)	2300-2500	81-94	49-56 (60%)	77-89	311-350
14-17 лет (юноши)	2800-3000	98-113	59-68 (60%)	93-107	378-420
14-17 лет (девушки)	2400-2600	84-98	50-59 (60%)	80-92	339-384

В режиме младшего школьника должно сохраняться 5-разовое питание. Старшеклассники могут переходить уже на 4х-разовый прием пищи. Важно, чтобы ребенок не отказывался от обязательного горячего завтрака в школе, который должен проводиться после 2-го или 3-го урока.

Примерное меню школьника младшего возраста может выглядеть примерно так:

1-й завтрак: каша (овощное блюдо); кофе (чай, молоко).

2-й завтрак: яичное (творожное) блюдо; кофе (чай, молоко).

Обед: салат; первое блюдо; блюдо из мяса (птицы, рыбы); гарнир; напиток

Порядок выполнения задания:

1. По приведенным таблицам 12, 14, 15 с нормативными значениями важнейших пищевых веществ составить суточное меню школьника определенной возрастной группы (младший, средний) старший школьный возраст) с учетом особенностей двигательного режима ученика (занимается спортом или нет).
2. Подсчитайте калорийность ужина, каждое блюдо в отдельности;
3. Подсчитайте общий вес продуктов и введите в поле ответа
4. Воспользовавшись таблицей калорийности, заполните поле для 100 г каждого продукта в таблице 13.

Таблица 13. Контрольное задание

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Всего продуктов							
					х 4.1	**х 9.3**	**х 4.1**
					=	=	=
					= _____ ккал		

Таблица 14. Рекомендуемый вес порции в граммах для детей разного возраста

Блюда	**Возраст в годах**				
	1,5-3	**3-7**	**7-9**	**9-14**	**14-17**
Завтрак					
второе блюдо	200	200	250	300	300-400
напиток	150	150	200	200	200
Обед					
первое блюдо	150	150	250	300-400	400-500
второе блюдо (мясо, рыба)	50	70	80	100	120
гарнир	50	80	90-100	150-200	180-230
третье блюдо	100	150	180	200	200
напиток	150	150	200	200	200
Полдник					
молоко, сок, напиток	200	200	200	200	200
творог	30	50	50	--	--
фрукты	100	100	100	--	--
булочка	40	50	80	--	--
Ужин					
овощное или крупяное блюдо	200	200	250	300	300-400
молоко, кефир	150	200	200	200	200

Таблица 15. Содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность некоторых пищевых продуктов (из расчета на 100 г продукта)

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал
Мясо				
говядина Iкатегории	18,6	16,0	--	218
свинина жирная	15,6	16,3	--	209
свинина мясная	14,3	33,3	--	357
телятина	19,7	2,0	--	97
крольчатина	21,1	11,0	--	183
ветчина	22,6	20,9	--	279
сардельки свиные	10,1	31,6	1,9	332
сардельки говяжьи	11,4	18,2	--	215
сосиски молочные	11,0	23,9	1,6	266
корейка сырокопченая	10,5	47,4	--	469
Птица				
куры	18,2	18,4	0,7	241
гуси	15,2	39,0	--	412
яйца куриные (1 яйцо Iкатегории весит 47 г)	12,7	11,5	0,7	157
Рыба	15,7	3,0	--	90
камбала	16,0	5,3	--	112
карп	18,2	3,3	--	103
окунь морской	18,0	13,2	--	191
скумбрия атлантическая	18,5	4,5	--	114
ставрида океаническая	16,0	0,6	--	69
треска				
Молочные продукты				
молоко пастеризованное	2,8	3,2	4,7	58
сливки 10% жирности	3,0	10,0	4,0	118
сметана 10% жирности	3,0	10,0	2,9	115
сметана 20% жирности	2,8	20,0	3,2	206
творог жирный	14,0	18,0	2,8	232
творог нежирный	18,0	0,6	1,8	88
творог мягкий диетический	16,0	11,0	1,0	170
сырок творожный детский	9,1	23,0	18,5	315
кефир жирный	2,8	3,2	4,1	56
кефир нежирный	3,0	0,05	3,8	30
сыр голландский	23,7	30,5	--	377
сыр российский	23,0	29,0	--	360
мороженое сливочное	3,3	10,0	19,8	179
мороженое пломбир	3,2	15,0	20,8	227
масло сливочное	0,8	72,5	1,3	661
масло топленое	0,3	98,0	0,6	887
Масло растительное	--	99,9	--	899
Хлебобулочные изделия				

хлеб ржаной	5,6	,1	37,5	189
хлеб пшеничный	7,6	0,9	46,7	231
батон из пшеничной муки 1 сорта	8,0	0,9	48,9	235
сдоба обыкновенная	8,0	5,3	53,7	299
сушки простые	10,7	1,6	70,1	341
сухари сливочные	8,5	10,8	66,0	398
макаронные изделия высшего сорта	10,4	1,1	69,7	337
Крупа, мука				
манная	10,3	1,0	67,6	328
рисовая	7,0	1,0	71,4	330
пшенная	11,5	3,3	66,5	348
перловая	9,3	1,1	66,5	320
гречневая (ядрица)	12,6	3,3	62,1	335
геркулес	11,0	6,2	50,1	305
горох лущеный	23	1,6	50,8	314
фасоль	21	2	46,6	292
мука пшеничная	10,3	1,1	68,9	334
Овощи	0,6	0,3	4,9	23
кабачки	1,8	0,1	4,7	27
капуста белокочанная	2,0	0,4	16,3	80
картофель	1,3	0,1	7,2	34
морковь	0,8	0,1	2,6	14
огурцы грунтовые	1,3	--	5,3	26
перец сладкий	1,2	0,1	13,8	21
редис	1,5	0,1	9,1	42
свекла	1,1	0,2	3,8	23
томаты грунтовые	0,7	--	9,2	38
арбуз	1,0	--	6,5	29
тыква	1,4	--	9,1	41
Фрукты				
абрикосы	0,9	0,1	9,8	41
курага	5,2	--	55	234
бананы	1,5	0,1	19,2	89
груши	0,4	0,3	9,5	42
персики	0,9	0,1	9,5	43
сливы	0,8	--	9,6	43
яблоки	0,4	--	9,8	45
апельсины	0,9	0,2	8,1	40
Ягоды				
виноград	0,6	0,2	15	65
изюм	1,8	--	66,0	262
земляника садовая	0,8	0,4	6,3	34
малина	0,8	0,3	8,3	42
смородина красная	0,6	0,2	7,3	39
смородина черная	1,0	0,2	7,3	38
Напитки				
большинство соков (консервы)	14,6	3,4	82,8	100

томатный сок чай кисель вишневый	4,4 1 -- 0,2	-- 0,1 -- --	11 2,9 1 18,9	45 18 4 78

Ожидаемый результат:

- составленные рационы питания для детей определенного возраста

Используемые источники:

1. http://oede.by/publication/tag/pitanie_shkolnikov__sostavlyaem_optimalnoe_

Практическая работа № 9
«Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве»

Цель: ознакомиться с современной классификацией пищевых отравлений; научиться дифференциальной диагностике и расследованию случаев пищевых отравлений. Оценивать и анализировать материалы расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве, делать аргументированные вводы по результатам расследования.

Материально-техническое оснащение рабочего места обучающегося:

Рабочее место студента соответствует требованиям стандарта и БЖД

Оснащение: методические рекомендации для выполнения практической работы; санитарные правила для предприятий общественного питания; таблица «Классификация пищевых отравлений».

Теоретическая часть

Пищевые отравления – острые, редко хронические заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными микроорганизмами или же содержащей токсичные вещества микробной или немикробной природы.

Отличительными особенностями пищевых отравлений, позволившими выделить их в самостоятельную группу заболеваний, являются:

- массовость (2 и более случаев);
- внезапность (среди полного здоровья);
- связь с приемом пищи;
- отсутствие контагиозности.

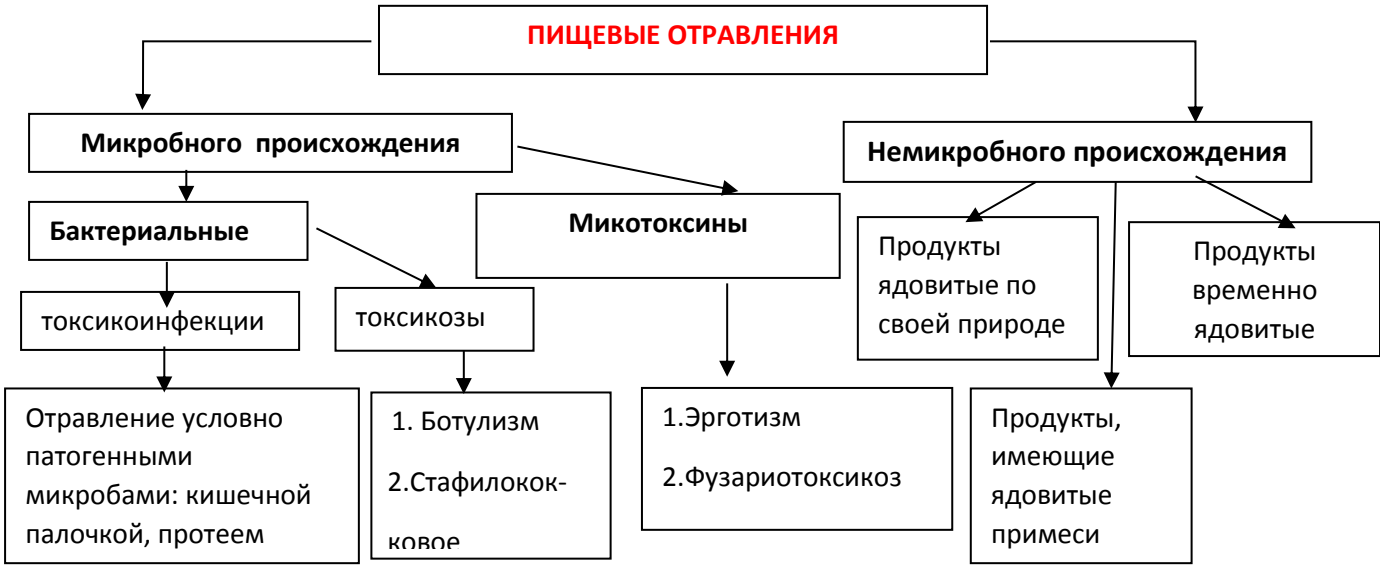
Общие признаки пищевых отравлений:

1. Одномоментность возникновения и острое, внезапное начало.
2. Связь с одним учреждением, с одной территорией.

3. Употребление в пищу всеми заболевшими одного общего блюда.
4. Кратковременное течение заболевания (за исключением ботулизма).
5. Вспышка локализована, когда выявляется причинный пищевой продукт и исключается фактор передачи.

Современная классификация пищевых отравлений подразделяет все пищевые отравления на три группы: микробные, немикробного происхождения и неуточненной этиологии (таблица 16)

Таблица 16. Классификация пищевых отравлений



В случае пищевого отравления, заболевшие не изолируются: они нуждаются в симптоматическом лечении в домашних условиях, хотя возможно и лечение в стационаре. Лечащему врачу приходится проводить дифференциальную диагностику между бактериальными и небактериальными пищевыми отравлениями у постели больного.

Важнейшими дифференциально-диагностическими признаками являются:

- продолжительность инкубационного периода (короткий или длительный); коротким следует считать инкубационный период от нескольких минут до шести часов, длительным – период инкубации от шести часов до 1 суток (иногда до 2 суток).

Короткий инкубационный период характерен для немикробных пищевых отравлений и бактериальных токсикозов, а длительный – для микробных отравлений, вызванных токсикоинфекциями и группой малоизученных возбудителей.

Пищевые отравления в отличие от пищевых инфекций невозможно получить через такие объекты окружающей среды как вода, почва, руки и др., т.к. они передаются только через продукты питания. Пищевые инфекции

контагиозны, что отличает их от пищевых отравлений. Часто встречаются микробные (1-е место) и немикробные (2-е) место пищевые отравления.

1. Объем мероприятий, проводимых лечащим врачом.

Врач по лечебному делу, к которому обратился пострадавший, обязан:

- Изъять из употребления остатки подозрительной пищи (250 г);
- Подробно опросить больного и членов его семьи (коллектива) чем питался в последние 48 часов, когда точно началось заболевание, отметить подробно все клинические симптомы, выявить подозрительное блюдо или продукт, отметить, где он был приобретен и обследовать его тару, сам продукт, предположительно указать период инкубации.
- Собрать выделения больного в стерильную посуду или специальный стерильный пакет желтого цвета и взять 100-200 мл мочи и 10 мл венозной крови для последующих анализов и посева;
- Направить изъятую пищу, выделения и биологические жидкости в бактериологическую лабораторию;
- До выяснения обстоятельств запретить реализацию и употребление подозрительных продуктов;
- Немедленно направить в Роспотребнадзор экстренное извещение о пищевом отравлении (стандартный бланк).

На период расследования санитарный врач:

- запрещает или устанавливает порядок реализации пищевых продуктов;
- немедленно отстраняет от работы лиц, которые могли быть источниками инфицирования продукта;
- временно или постоянно запрещает эксплуатацию пищевого предприятия;
- привлекает к административной или уголовной ответственности виновных в выпуске, реализации продукта, вызвавшего пищевое отравление.

Практическая часть

Алгоритм выполнения работы:

1. Ознакомление с материалами о пищевых отравлениях мерах их профилактики, а также с методическими указаниями о порядке и основных этапах расследования причин пищевых отравлений.

2. Решение ситуационных задач, предусматривающие нарушения технологического процесса на всех этапах (получение, доставка, хранение, переработка и реализация).
3. Оформление отчёта о выполнении практической работы.

Задача № 1. 10 апреля в клинику был доставлен больной А. 35 лет с жалобами на общую слабость, головокружение, двоение в глазах, пошатывание при ходьбе, затруднение при проглатывании твердой пищи, осиплость голоса, периодические умеренные боли в области затылка, неоднократную рвоту.

Из анамнеза установлено, что больной вечером 9 апреля ел баночные грибы домашнего консервирования. Заболевание началось утром: появились тошнота, рвота и двоение в глазах. Консультировавший больного окулист поставил диагноз «синдром Меньера» и назначил лечение дома. Состояние не улучшалось, усилилось затруднение глотания, присоединились изжога, метеоризм, осиплость голоса. Машиной скорой помощи пациент был доставлен в клинику, где ему двукратно была введена поливалентная сыворотка, и состояние больного улучшилось.

1. Можно ли в данном случае говорить о пищевом отравлении, почему?
2. О каком пищевом отравлении может идти речь, почему?
3. Какова профилактика данного заболевания?

Задача № 2. Ранней весной группа отдыхающих в санатории собрала грибы и попросила повара пищеблока санатория поджарить их на ужин. Грибы жарились с луком на подсолнечном масле и были по вкусовым качествам удовлетворительные. Через 6-8 ч после ужина у грибников и повара появились боли в области желудка, тошнота, кратковременная рвота. Утром у всех заболевших появилась желтушность склер, а затем и кожи. Все больные (5 человек) были помещены в изолятор санатория с предварительным диагнозом «инфекционный гепатит», т. к. при пальпации живота отмечались боли в правом подреберье, была общая слабость, разбитость во всем теле, резкая головная боль. Заболевшие были госпитализированы в городскую инфекционную больницу, где диагноз не подтвердился. После установления правильного диагноза и соответствующего лечения больные были выписаны в удовлетворительном состоянии.

1. Могли ли отравиться отдыхающие грибами, какими?
2. Каким действием обладают токсины этих грибов?
3. В чем была непосредственная причина отравления данными грибами?
4. Перечислите меры профилактики отравления грибами.

Задача № 3. В августе в Люберецком районе Московской области отмечена внезапная вспышка заболевания (38 детей и взрослых в детских садах), возникшая спустя 5-6 ч после завтрака, на который был подан творог, приготовленный из сырого коровьего молока, створоженного на солнце, так как молоко было подозрительной свежести и свернулось при кипячении. Клиническая картина заболевания: резкая слабость, боли в животе, тошнота, многократная рвота, понос до 3 раз, у некоторых температура повысилась до 37,2-37,6 °С. Через 1-1,5 сут все были здоровы.

1. Может ли в данном случае идти речь о пищевом отравлении, чем?
2. К какой группе пищевых отравлений его можно отнести?
3. Какова профилактика данного заболевания?

Задача № 4. В терапевтическим отделении больницы стали возникать случаи острого кишечного заболевания со следующей клинической картиной: повышение температуры тела до 38 °С, тошнота, рвота, жидкий стул с примесью крови. Заболевание возникло сначала в одной палате у двух больных, которые не сообщили врачу о своем состоянии, а самостоятельно лечились антибиотиками в течение 1 суток, на следующий день почувствовали себя почти здоровыми и пришли в общую столовую. На следующий день заболело еще 6 человек, которые сидели за одним столом с двумя ранее заболевшими. При расспросе выяснилось, что все пострадавшие получали разные диеты, кроме них, эти диеты употребляли еще 50 человек. Однако первые два заболевших связали свое заболевание с употреблением вареной курицы, которую принесли одному из них из дома. Курица была пониженной упитанности и, как выяснилось, вынужденного убоя.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Перечислите признаки, характерные для такого диагноза.
3. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

Задача 5. Случай пищевого отравления имел место в одной из семей, проживавших в поселке З. Поздно вечером все члены семьи (отец, мать и двое детей) почувствовали себя плохо. Температура тела повысилась до 38-39°С, у детей - до 39-40°С, появились боли в животе, рвота, понос. Участковый врач констатировал случай пищевого отравления и направил всех скорой помощью в больницу. Он предположил, что заболевание было вызвано употреблением в пищу жареных котлет из телятины во время обеда, так как ему стало известно следующее обстоятельство: теленок неделю болел и был вынужденно забит без проведения ветеринарного осмотра. Однако эта же телятина, употреблявшаяся семьей и соседями по квартире в вареном виде

и в виде студня из ноги и головы три дня тому назад, заболеваний не вызвала. Жареные котлеты были немедленно направлены для лабораторного исследования на доброкачественность. Из лаборатории пришел ответ, что присланные образцы котлет не имеют изменений органолептических свойств. Внутри котлет мясо розового цвета. Реакция на аммиак и сероводород отрицательная.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

Ожидаемый результат:

- развернутые ответы на контрольные вопросы в задачах.
- оформление отчёта о выполнении практической работы

Используемые источники:

1. http://niigd.ru/docs/rassledovanie_led_i_prof_picsh_otr.pdf
2. http://lawru.info/dok/1973/12/20/n1188288.htm

Практическая работа №10

«Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве»

Цель: ознакомиться с методами микробиологического контроля на пищевом производстве, изучить мероприятия по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.

Теоретическая часть

Микробиологический контроль на пищевых производствах представляет собой все методы исследования и контроля, связанные с определением степени бактериальной обсеменённости контролируемого объекта, а также методы количественного учёта микрофлоры (смотри лабораторную работу № 4).

Целью микробиологического контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов является определение соответствия качества продукта микробиологическим показателям, установленным для данного продукта. Микробиологические показатели, характеризующие безопасность продукта и право на его использование, приведенные в нормативной и технологической документации на конкретный продукт и является

обязательным критерием оценки качества продукта при санитарно-микробиологическом контроле.

Порядок проведения санитарно-микробиологического контроля качества и безопасности продуктов питания и документы, определяющие микробиологические нормативы, строго регламентируются и контролируются государством.

Санитарно-микробиологический контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов, производимых в стране, осуществляют органы санитарного надзора, а также производственные и ведомственные лаборатории, которые имеют на это разрешение санитарной службы государства. Контроль безопасности продуктов питания осуществляется на всех этапах обращения продуктов питания: при переработке продовольственного сырья, производстве пищевых продуктов, а при необходимости — и на этапах движения к потребителю (хранение, реализация).

Профилактика отравлений микробной природы

Профилактика токсикоинфекций включает**:**

1. Тщательный ветеринарно-санитарный надзор обеспечения санитарного режима при получении молока; тушами убойного скота, разделки туш.
2. Обеспечение строгого санитарного режима в процессе производства готовой продукции на предприятиях общественного питания.
3. Строгое выполнение санитарных правил технологии изготовления пищевых продуктов и блюд, особенно не подвергающихся повторной тепловой обработке.
4. Постоянное соблюдение санитарного режима на пищевом объекте: хранение продуктов и готовой пищи в условиях холода отдельно от сырья и полуфабрикатов, строгое соблюдение установленных сроков реализации продуктов, перевозки продуктов в специальной таре и на спецтранспорте, обязательное соблюдение правил производственной и личной гигиены;
5. Выявление носителей патогенных форм кишечной палочки, протея, другой условно-патогенноймикрофлоры.
6. Выявление обсемененного сырья и стерилизация специй.
7. Соблюдение правил механической обработки продуктов.
8. Исключение контакта сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
9. Дезинфекция оборудования, инвентаря, борьба с насекомыми и грызунами.
10. Хранение продуктов и готовой пищи в условиях холода (температура холодильника).
11. Реализация готовой пищи (первые и вторые блюда) при температуре не выше 60°С, холодных закусок – не ниже 14°С.

12. Строгое соблюдение сроков реализации продукции.
13. Хранение и реализация консервов в соответствии с правилами.
14. Достаточная термическая обработка продуктов и изделий.
15. Повторная тепловая обработка перед употреблением готовых блюд при задержке их реализации на срок свыше двух часов.
16. Обезвреживание условно годных продуктов в соответствии с правилами.

Мероприятия по профилактике ботулизма:

1. Строгий санитарный надзор на рыбных промыслах; широкое применение холодильных установок для быстрого замораживания рыбы; совершенствование способов лова, не допускающих ранений рыбы; быстрое удаление внутренностей.
2. Строгое соблюдение режима стерилизации консервного производства и отбор бомбажных банок.
3. Запрещение реализации консервов с признаками бомбажа или брака – хлопающими концами банок, деформации корпуса, подтеками, проржавленными крышками – без лабораторного контроля.

Профилактика стафилококковых токсикозов**:**

1. Запрещение производства продуктов с заварным кремом в теплый период года.
2. Своевременное выявление гнойничковых заболеваний и лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей на производстве и не допущение их к работе с продуктами.
3. Профилактика простудных заболеваний, лечение зубов.
4. Обеспечение условий хранения продуктов (ниже 4°С).
5. Обеспечение правильности тепловой обработки, технологии и рецептуры блюда
6. Хранить готовую пищу не более установленного срока при температуре 2—6°С или в горячем виде не ниже 65°С
7. Обязательно кипятить молоко, использовать непастеризованный творог для блюд, подвергаемых тепловой обработке; кисломолочные продукты (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) наливать в стаканы из бутылок, не переливая в котлы.
8. Хранить кондитерские изделия с кремом при температуре 2 - 6°С, соблюдать сроки их реализации - не более 36 ч с масляным кремом, не более 6 ч с заварным кремом и кремом из взбитых сливок, не более 24 ч с творожным кре-мом, 72 ч с белковым взбитым кремом.
9. Хранить рыбные консервы в масле при температуре не выше 4°С

К пищевым отравлениям не относятся:

1. Заболевания, связанные с ферментопатией (недостаточность лактазы).

2. Различные формы пищевой аллергии.
3. Заболевания, связанные с избыточным поступлением определенных веществ (гипервитаминозы А, D и пр.).
4. Заболевания, связанные с преднамеренным или ошибочным употреблением ядовитых веществ.
5. Заболевания, связанные с грубыми нарушениями режима питания (чрезмерное употребление пищи, употребление незрелых фруктов и т.п.)
6. Состояния, связанные с алкогольным опьянением.

Практическая часть

1. Изучить материалы о пищевых отравлениях, решить ситуационные задачи, ответить на контрольные вопросы.
2. Оформить отчёт о выполнении практической работы.

Задача № 1. Заболело 7 человек после ужина в городском кафе, пострадавшие связывали свое заболевание с пищей и скорее всего с салатом «Оливье», который показался им несвежим. Через 9-13 ч у заболевших Т тела повысилась до 37,5-37,8 °С, появились ощущение дискомфорта в желудке и ломота в теле, затем присоединились тошнота, рвота, мучительный понос.

Заболевшие вынуждены бы ли прибегнуть к медицинской помощи, вызвав скорую помощь, которая доставила их в приемный покой городской больницы, где они и были госпитализированы. После промывания желудка- назначено медикаментозное лечение, а промывные воды, рвотные, каловые массы были отправлены в лабораторию. Из всех материалов был высеян микроб рода протей. Аналогичная флора была высеяна из смывов со столов и приборов кафе.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Перечислите признаки, характерные для такого диагноза.
3. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

Задача № 5. В конце июля в городе Т. произошло массовое заболевание 52 человек учащихся школы-интерната в результате, как было установлено, употребления в обед вареной колбасы местной колбасной фабрики. Ночью, а также утром следующего дня были заболевшие, жаловавшиеся на тошноту, рвоту, боли в области живота, понос, повышение Т до 37,5-39,2 °С. Все больные были госпитализированы. В процессе расследования причин данного заболевания было установлено, что вареная колбаса хранилась 2 дня в холодильнике, но электроэнергия в эти дни отключалась и почти сутки

колбаса находилась при комнатной Т=+30 °С. В другом учреждении, где хранения колбасы не было, вспышки заболевания не наблюдалось. При лабораторном исследовании остатков колбасы, промывных вод, испражнений и смывов с рук персонала и со столового инвентаря выявили наличие кишечной палочки. Оказалась положительной реакция агглютинации сыворотки переболевших с выделенной культурой E. coli в разведении 1:50-1:200.13

1. Могло ли это быть пищевое отравление, каким продуктом, какой микроб был причиной?
2. Какова профилактика данного заболевания?

Ожидаемый результат:

• развернутые ответы на контрольные вопросы в задачах.

• оформление отчёта о выполнении практической работы

Используемые источники:

1.http://niigd.ru/docs/rassledovanie_led_i_prof_picsh_otr.pdf

2.https://petritest.ru/spravochnik-mikrobiologa/ivanchenko-sanitarno-mikrobiologicheskij-kontrol-

3. http://lawru.info/dok/1973/12/20/n1188288.htm

Практическая работа № 11

«Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования»

Цель: Приобретение умений в расчете моющих и дезинфицирующих средств для мытья и обеззараживания посуды, инвентаря и оборудования.

Оборудование, инструменты и приборы: таблицы, калькуляторы.

Теоретическая часть

Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Госкомсанэпиднадзором России.

Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и др. должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

Бактериологический контроль производства осуществляется в соответствии с «Методическими указаниями по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия».

На основании методических указаний на каждом предприятии разрабатывается график проведения бактериологических исследований, который согласовывается с органами Госсанэпиднадзора.

В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трех-секционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

Ножи на вальцовках по окончании работ очищаются.

Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты должны регулярно механически очищаться и промываться горячей водой с содой по мере загрязнения.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться досуха ежедневно.

Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и др.), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

Схема мытья и дезинфекции должна включать следующие процессы:

- ополаскивание теплой (не ниже 35°С) водой;
- тщательное мытье при помощи ершей и щеток с использованием любого разрешенного моющего и дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению;
- ополаскивание горячей (при температуре не ниже 65°С) водой.

Трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях.

При ручной мойке мытье тары и инвентаря производится в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или в трех-секционных ваннах.

В первой секции - замачивание и мойка при температуре воды 40-45°С. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции.

Во второй секции - дезинфекция.

В третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60°С.

После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотою не менее 0,5-0,7 м от пола.

Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования пирожных, после каждого возврата из торговой сети должны промываться разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой (не ниже 65°С) и просушиваться.

Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы следует тщательно промывать и дезинфицировать любым разрешенным моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С. Мелкий инвентарь после мойки следует кипятить в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться.

При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию в соответствии с «Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию».

Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

Запрещается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей и пр. у рабочих мест в производственных помещениях. Для этого выделяется специальная кладовая.

Устройство инструментальных участков непосредственно в технологических цехах - запрещается.

Практическая часть

Задание 1. Ответьте на вопросы:

1) Что относится к кухонной посуде?
2) Для чего маркируют посуду?
3) Что относится к столовой посуде?
4) Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания?
5) В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

Задание 2. Используя учебный материал, заполните таблицу17:

Таблица 17. Санитарно-гигенические требования к обработке оборудования

Объект санитарно-технического контроля	**Санитарно-гигиенические требования**
Механическое оборудование	
Немеханическое оборудование	
Инвентарь	
Инструменты	
Посуда	
Тара	

Задание 3. Решите задачи по расчету концентрации дезинфицирующих веществ в растворах. Все ответы обоснуйте.

Алгоритм приготовления дезинфицирующих растворов поверхностей, обработки оборудования, посуды и инвентаря используют растворы хлорной извести. Последовательность действий для разведения порошка следующая: Надеть халат, маску, очки и защитные перчатки. Килограмм сухой хлорной извести высыпать в десятилитровое ведро. Затем медленно выливать в эту емкость воду (10 л), плавно помешивая. Ведро закрыть крышкой и оставить на 24 часа. Процедить раствор, залить его в бутылку из темного стекла, плотно закупорить и написать этикетку с указанием даты и времени приготовления раствора. Срок годности такого раствора – неделя.

Растворы хлорамина готовят непосредственно перед употреблением

-1% - 10 г хлорамина + 990 мл воды	3% - 30 г хлорамина + 970 мл воды
5% - 50 г хлорамина + 950 мл воды	0,5% - 5 г хлорамина + 995 мл воды

Задача 1. При приготовлении 10% маточного раствора хлорной извести взяли 1 кг сухой хлорной извести и сразу добавили 10 л воды. Правильно ли приготовлен маточный раствор хлорной извести?

Задача 2. Для обработки рабочей поверхности производственного стола должна приготовить 0,2% раствор хлорной извести. Для этого она взяла 2 л 10% маточного раствора и 2 л воды. Правильно ли приготовлен раствор?

Задача 3. Для дезинфекции нужно приготовить 4 л 0,2% раствора хлорамина. Для приготовления раствора, взяли 80 г порошка хлорамина и развела его в 4 л воды. Правильно ли поступили?

Задача 4. Для мытья полов в коридоре нужно приготовить 1% раствор хлорной извести. Для этого взяли 1 л 10% раствора и 10 л воды. Правильно ли разведен раствор?

Задача 5. Приготовьте раствор 2% хлорной извести для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха.

Задача 6. Для дезинфекции оборудования необходимо приготовить 2 л 0,5% раствора хлорамина. Сколько нужно взять хлорамина (гр) и воды (мл)?

Ожидаемый результат:

- развернутые ответы на вопросы,
- заполненная таблица,
- решенные задачи.

Используемые источники:

1. https://infourok.ru/prakticheskoe-zanyatie-po-teme-reshenie-situacionnih
2. https://med-books.info/gigiena-sanepidkontrol_733/sanitarnyie-trebovaniya-myityu-posudyi-58263.html

Практическая работа № 12

«Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)»

Цель работы: Приобретение умений проведения бракеража готовых блюд.

Оборудование, инструменты и приборы: столовые ложки, тарелки, вилки, нож, бракеражный журнал

Теоретическая часть

Соблюдение технологического процесса, рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов ПОП регулярно контролируют.

Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль проводит Госсанэпиднадзор (региональные центры и санитарно-пищевые лаборатории).

Бракеражную комиссию создают на каждом ПОП в ее состав входят:

- директор (председатель бракеражной комиссии),
- заведующий производством,
- санитарный работник (врач, медсестра) или член санпоста,
- представитель общественного контроля (промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений).

Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюдо, изделие, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.
- Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.
- Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера)
- Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Для органолептического исследования пищи необходимо иметь:

- поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы);
- две ложки (для проб жидких блюд);
- ножи, вилки (для проб плотных блюд);
- две тарелки (для отбора проб);
- черпаки (для отбора проб из котлов);
- чайник с кипятком (для ополаскивания ложек, вилок).

Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный ***бракеражный журнал***, который хранится у заведующего производством.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи и специалисты санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом, руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

Органолептический анализ, несмотря на его субъективность, позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность оперативно принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Критерии оценки.

Органолептическую оценку качества кулинарной продукции оценивают, как правило, по следующим показателям: внешнему виду (в том числе по цвету), консистенции, запаху и вкусу.

Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (чай, желе), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (хлебобулочные, мучные кондитерские изделия) и др.

Внешний вид изделия, общее зрительное впечатление, которое оно производит, имеет в кулинарной практике решающее физиологическое и психологическое значение.

При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой.

Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление же не свойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.

Иногда для решения вопроса о пригодности изделия в пищу достаточно определить его запах. Запах- ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов.

В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат- естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям), и букет- запах, формирующийся в процессе технологической переработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении

Одним из определяющих показателей качества изделий является их консистенция-это понятие включает в себя характеристику агрегатного состояния (жидкая, твердая), степени однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механических свойств (хрупкая, эластичная, упругая, пластичная) и др., которые определяют зрительно (жидкая, пенообразная и др.), или с помощью органов осязания.

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, волокнистость, терпкость и др.

Сочность ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный, сухой).

Рассыпчатость, крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (рассыпчатость изделий из песочного теста); однородность-впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающими сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо); терпкость - ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое обычно появлением во рту сухости.

Консистенция различных групп изделий характеризуется обычно несколькими определениями.

Например, консистенция мяса жаренного — мягкая, сочная, картофельного пюре — однородная, пышная, рыхлая и т.д.

Важнейшим показателем качества кулинарной продукции является вкус — ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, соленый, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса).

Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются, как правило, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Однако, пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих в совокупности представление о продукте. Поэтому показатель, определяемый как вкус, является суммой собственно вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых нами при дегустации.

Правила проведения бракеража

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты при условии правильной методики ее проведения и соблюдения ряда правил:

- Количество блюд или изделий, подвергающихся проверке одновременно, должно быть небольшим, так как впечатлительность органов чувств быстро снижается под влиянием усталости, а также наблюдается их адаптация (привыкание) к определенному раздражителю.
- Большое влияние на впечатлительность органов вкуса оказывает температура воздуха в помещении: при температуре выше 36 °С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкусов, при температуре ниже 15 °С затрудняется выявление соленого вкуса.
- Резко снижается чувствительность вкусовых нервов при охлаждении поверхности языка до О °С или при нагревании до 45 °С.
- Оптимальной для дегустации считаю температуру воздуха 20 °С, температура блюд должна быть такой, при которой их отпускают.
- Помещение, где проводится органолептическая оценка изделий, должно быть хорошо и равномерно освещено.
- Освещение должно быть естественным, так как искусственный свет может изменить натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки.

- В помещение не должны проникать посторонние запахи, могущие повлиять на оценку качества изделий.
- При органолептической оценке, как и в любом анализе, точность получаемых результатов зависит от профессиональных навыков работников, знания методики, тщательности ее выполнения. Поэтому работники, постоянно осуществляющие контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.
- Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии (или работник лаборатории) должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками или прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.
- Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов; у каждого члена бракеражной комиссии, кроме того, — две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.
- Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть санодежду, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо.
- Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков.
- Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 шт. и определяют среднюю массу одной штуки, готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.
- Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах ± 3 %, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Так же устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда. Допустимые отклонения их массы от нормы ± 10 %.
- На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0...100 °С.

- Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.).
- Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой — дегустируют
- Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекладывают в свои тарелки.
- Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого важнейшего показателя, такие, как форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), тщательность оформления блюда и др.
- При определении запаха отмечают его характер и интенсивность.
- Учитывая, что при длительном воздействии организм перестает воспринимать запах, следует принимать во внимание лишь первое свежее впечатление (ощущение).
- Очень важно заметить появление посторонних запахов, не свойственных изделиям, что практически всегда свидетельствует об их дефектности.
- Определяя вкус пищи, следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют.
- Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус (например, крупяные супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо.
- Сладкие блюда дегустируют последними.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и определенным образом группируются на поверхности языка.Кончик языка более всего чувствителен к сладкому, основание его — к горькому, края в задней части языка сильнее ощущают кислый вкус, а в передней — соленый

Чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.

Разнообразные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью: быстрее всего — соленый вкус и почти столь же быстро — сладкий, несколько медленнее кислый и медленнее всего горький.

Поэтому, чтобы обнаружить горечь, пищу следует пережевывать медленно, и находиться во рту она должна дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы сильно не охладить поверхность ротовой полости.

Так же, как при определении запаха, пробуя блюдо, следует доверяться первому впечатлению. Оно, как правило, наиболее полное и яркое.

Не рекомендуется одно и то же блюдо пробовать несколько раз.

После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Этим снимают так называемую вкусовую инерцию, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта и может извратить вкус блюд, дегустируемых позже.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе: 5 — отлично; 4 — хорошо; 3 — удовлетворительно; 2 — неудовлетворительно; 1 — абсолютный брак, блюдо недоброкачественное.

Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Блюдам (кулинарным изделиям), приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается оценка «отлично».

Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные отклонения от установленных требований, оно оценивается как хорошее. К таким отклонениям относят характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного жира и неправильное соотношение жидкой и плотной частей в супах, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т.д.

Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки, оцениваются как удовлетворительные. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение

соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкусы осалившегося жира или сметаны повышенной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса, птицы и др.

Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонним, не свойственным им привкусом (сырой крупы, непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, с не свойственной им консистенцией, а также неполновесные.

Если при органолептической оценке хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то такое изделие реализации не подлежит и комиссия снимает его с продажи.

Если обнаруженные недостатки можно устранить, изделие направляют на доработку. При невозможности исправить недостатки продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.
Забракованная продукция может быть уничтожена после дополнительного ее обследования комиссией.Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками цехов в ходе проведения бракеража, а лица, допустившие выпуск забракованной продукции, привлекаются к материальной и административной ответственности

При бракераже можно руководствоваться шкалами снижения балльных оценок качества продукции за несоблюдение технологии производства. Размер снижения балльной оценки (при пятибалльной системе) определяется видом нарушения технологии, рецептуры, правил отпуска и колеблется от 0,2 до 3 баллов. Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.

Он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии

Контроль, осуществляемый на предприятии.
На предприятиях, где нет технологических пищевых лабораторий, качество продукции контролируют органолептически.

Если в результате органолептического исследования будет обнаружено расхождение между качеством сырья и данными сопроводительных

документов, материально ответственное лицо и руководитель предприятия отражают это в специальном акте.

Блюда и изделия, органолептические показатели которых полностью соответствуют требованиям рецептуры и технологии, оценивают на «отлично» или пятью баллами.

Блюда и изделия с незначительными недостатками в оформлении, форме нарезки продуктов без отклонений от рецептуры и технологии оценивают на «хорошо» или четырьмя баллами.

Нарушения рецептуры или технологии изготовления блюда, не связанные с необходимостью его переработки, снижают оценку блюда до «удовлетворительно» или трех баллов.

Неудовлетворительную оценку или два балла ставят, если из-за грубого нарушения рецептуры или технологии блюда не могут поступать на реализацию без доработки или переработки (недоваренные, недожаренные, подгоревшие, сильно пересоленные, очень кислые или горькие.

Недоброкачественное блюдо оценивают в один балл и к реализации не допускают. Результаты оценки качества изделий регистрируют в специальном бракеражном журнале до начала ее реализации.

Практическая часть

Задание 1. Ответьте на вопросы

1.Что называется бракеражем пищи?
2.По каким показателям определяют качество готовых блюд?
3.По какой шкале оцениваются готовые блюда?
4.В какой документ заносятся оценки за блюдо?
5.Какие блюда не допускаются к реализации?

Задание 2. Дайте оценку качества готовых блюд по предложенным показателям качества, используя информацию, приведённую в таблице 18.

Таблица 18. «Оценка качества блюд»

Блюдо	Показатели качества				Оценка качества
	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	
Суп-пюре	Масса однородная, без кусочков непотертых продуктов	Соответствует основному продукту	Эластичная	Посторонний вкус	
Рассольник ленинградский	На поверхности блёски жира, овощи сохранили форму нарезки	Бесцветный	Овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа хорошо разварена	Огуречного рассола, острый, в меру солёный	
Суп-лапша домашняя	Макаронные изделия, коренья сохранили форму частично. Бульон мутноватый.	Жёлтый	Коренья и макаронные изделия мягкие	В меру солёный	

Задание № Заполните «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», таблица 19.

Таблица 19. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Ожидаемый результат:

- Ответы на контрольные вопросы,
- Заполненные таблицы…

Используемые источники:

1. http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/index.php?show_full_lesson=151
2. https://alexsolor.ru/proizbodctvo/brakerazh-kontrol-produktsii-v-obshhestvennom-pitanii
3. https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendacii-dlya-studentov-po-vipolneniyu-prakticheskih-zanyatiy-i-laboratornih-rabot-po-discipline-op-

mikrobiolo-3783411.html, Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства», **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ по дисциплине ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** Тольятти 2018

Внеаудиторная самостоятельная работа (2 часа)

«Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Цель: Ознакомиться с требованиями системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Задание.

Ознакомьтесь с Санитарными нормами и правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ответьте на вопросы:

1. Сколько разделов включают в себя санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, перечислите их.
2. Изучите раздел VI Требования к оборудованию, инвентарю, таре, ответьте на вопросы:

2.1. Какие материалы используются для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары.

2.2.Охарактеризуйте санитарно – гигиенические требования предъявляемые к технологическому оборудованию.

2.3. Охарактеризуйте санитарно – гигиенические требования предъявляемые к столовой и кухонной посуде.

2.4. Охарактеризуйте санитарно – гигиенические требования предъявляемые к разделочному инвентарю.

2.5. Охарактеризуйте санитарно-гигиенические требования к уборочному инвентарю.

Критерии оценки:

«5» - работа выполнена верно, аккуратно, сдана в срок.

«4» - работа выполнена правильно, имеются недочёты, аккуратно, сдана в срок.

«3» - имеются ответы на вопросы 1, 2.1., 2.2., 2.3., работа выполнена аккуратно, сдана в срок.

«2 » - работа не выполнена.

Литература: Санитарные нормы и правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

4. Контрольно – измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

1 Вариант

1. Дайте определение понятию ***«Санитария»***
2. Какие вещества называют *пищевыми (нутриентами)*?
   Какова роль белков в жизнедеятельности человека?
3. Ответьте на вопросы, связанные с *инфекционными болезнями:*
- дайте определение понятию *«инфекционные болезни».*
- что или кто является источником инфекции.
4. Назовите основные виды микробов.
Охарактеризуйте *вирусы.*
5. Сколько нужно взять хлорамина Б, чтобы приготовить 500 граммов 0,5% раствора хлорамина Б. Где данный раствор применяется?

2 Вариант

1.Дайте определение понятию ***«Гигиена».***
2.Какие вещества называют *пищевыми (нутриентами)*?
   Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?
3.Ответьте на вопросы, связанные *с инфекционными болезнями*:
   - назовите пути передачи патогенных микроорганизмов здоровому человека,
   - как проникают патогенные микроорганизмы в организм человека.
4. Назовите основные виды микробов.
   Дайте определение понятию *«плесневые грибы»*, перечислите виды плесневых грибов.
5. Сколько нужно взять хлорной извести, чтобы приготовить 0,5% раствор хлорной извести. Где данный раствор применяется?

3 Вариант

1. Дайте определение понятию ***«Микробиология»***
2. Какие вещества называют *пищевыми (нутриентами)*?

Какова роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека?

3. Охарактеризуйте *пищевые инфекционные заболевания*.
4. Назовите основные виды микробов.
   Дайте определение понятию «дрожжи», перечислите формы клеток дрожжей.

5. Сколько нужно взять хлорной извести, чтобы приготовить 0,2% раствора хлорной извести. Где данный раствор применяется?

4 вариант

1. Дайте определение понятию ***«Физиология питания»***
2. Какие вещества называют *пищевыми (нутриентами)*?
   Какова роль воды в жизнедеятельности человека?
3. Дайте определению понятию *«пищевые отравления»*. Чем отличаются пищевые отравления от кишечных инфекций?
4. Назовите основные виды микробов.
   Дайте определение понятию *«бактерии»*, как они различаются по форме.

5. Сколько нужно взять хлорамина Б, чтобы приготовить 200 граммов 0,2% раствора хлорамина Б. Где данный раствор применяется?

Критерии оценки:

оценка «5» - работа выполнена верно, полностью, аккуратно.
оценка «4» - работа выполнена верно, аккуратно, но дан неполный ответ роли пищевых веществ в организме человека.
оценка «3» - полностью выполнены 1 – 3 задания.
оценка «2» - работа не выполнена.

Комплект

оценочных средств

Организация хранения и контроль запасов и сырья

для проведения административной контрольной работы

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Балашиха

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕСТОВЫХ МАТЕРИАЛОВ

1. Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Дисциплина Организация хранения и контроль запасов сырья и продукции

2.1. Наименование: контрольная административная работа

2.2. Объём часов__102_____

3. Составители Нагайцева А.В

4. Цель проведения теста проверка уровня и качества знаний по специальным дисциплинам в рамках проведения общеколледжных административных контрольных работ_____

5. Структура тестового материала

Согласовано: Донская М.М _____

Таблица 1

N п/п	Структура дисциплины, наименование дидактических единиц (разделов)	Всего ТЗ	Количество типов вопросов (ТЗ)				Количество ТЗ для студента	
			Одиночный выбор		Множественный выбор			
			шт.	балл	шт.	балл	шт.	балл
	Р-1. Организация хранения запасов и сырья	**32**	**28**	**28**	**4**	**4**	**20**	**20**
1.1.	Тема «Пищевые вещества и их значение»	12	8	8	4	4	6	6
1.2.	Тема «Организация снабжения предприятий общественного питания»	11	11	11			7	7
1.3.	Тема «Организация управления хранением товаров в складе»	9	9	9			7	7
	Раздел 2 «Контроль запасов и сырья»	**28**	**19**	**19**	**9**	**9**	**10**	**10**
2.1.	Тема «Ассортимент и классификации продовольственных товаров»	12	5	5	7	7	3	3
2.2	Тема «Методы определения качества товаров»	16	14	14	2	2	3	3
	Всего	**60**	**47**	**47**	**13**	**13**	**26**	**26**

N п/п	Структура дисциплины, наименование дидактических единиц	Всего ТЗ	Количество типов вопросов (ТЗ)		Количество ТЗ для студента	
			Соответствие	Восстановление	шт.	Балл

	(разделов)				правильной последовательности			
			шт.	балл	шт.	балл		
1	Раздел 2. Контроль запасов и сырья	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**2**	**2**
	Тема 2.1 Ассортимент и классификация продовольственных товаров	5	5	5	5	5	2	2
Всего		10	10	10	10	10	4	4

Таблица 2

5. Допустимое время выполнения ТЗ **40 мин**
6. Среднедопустимое количество тестовых заданий **30**
7. Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки

«5» отлично	**«4» хорошо**	**«3» удовлетворительно**	**«2» неудовлетворит.**
100-95	**94-83%**	**82-61%**	**60 %и ниже**
30-28	**27-25**	**24-19**	**18**

Заведующий учебной части _____/С.А.Гриднева/

Тестирование группа

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

№ п\п	**Тестовые задания**	**Баллы**
1**.**	Тема «Пищевые вещества и их значение» **Т.З.1.Роль плодов в питании человека из - за содержания**: а) азотистых веществ; **б) углеводов;** в) воды; **г) витаминов**. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
2.	**Т.З.2.Вода в овощах и плодах находится в следующем состоянии:** **а) свободном;** **б) связанном;** в) закрытом; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
3.	**Т.З.3.Дубильные вещества придают овощам и плодам**: а) горечь; **б) терпкость;**	1

	в) вяжущий вкус; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	
4.	Т.З.4.Много дубильных веществ содержат: **а) рябина;** б) клюква; **в) черемуха;** г) яблоки. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
5.	**Т.З.5.Основной строительный материал растительной пищи - это:** а) крахмал; **б) клетчатка;** в) витамины; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
6.	**Т.З.6.Недостаток воды в плодах и овощах**: а) набуханию; **б) увяданию;** в) созреванию; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
7.	**Т.З.7.Избыток воды в плодах и овощах приводит к быстрому**: а) созреванию; **б) порче;** в) увлажнению; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
8.	**Т.З.8.Гликозиды придают овощам и плодам:** **а) горечь;** б) сладость; в) вяжущий вкус; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
9.	**Т.З.9.Плоды и овощи, содержащие гликозиды - это:** а) морковь; **б) редька;** **в) редис;** г) картофель. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
10.	**Т.З.10.Перечислите овощи и плоды, содержащие каротиноиды:** а) свекла; б) картофель; **в) мандарины;** **г) апельсины.** (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
11.	**Т.З.11.Роль каротина для организма человека**: а) насыщает; **б) влияет на зрение;** в) повышает активность; (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1

12.	**Т.З.12.Перечислить углеводы, содержащие в овощах и плодах:** **а) крахмал;** б) витамины; **в) глюкоза;** г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
Тема «Организация снабжения предприятий общественного питания»		
13.	**Т.З.13.Оперативное управление основным производством является:** а) цех, участок; б) процесс контроля; **в) планирование производством;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
14.	**Т.З.14.апас сырья для бесперебойного обеспечения производства необходимыми ресурсами между поставками называется:** **а) текущим запасом;** б) запасом безопасности; в) предупредительным запасом г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
15.	**Т.З.15.Функции системы оперативного управления производством:** а) точность; **б) система контроля и регулирования;** в) оптимальность; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
16.	**Т.З.16.Диспетчерская служба заготовочных предприятий выполняет функции:** **а) приема заказов;** б) распределения сырья; в) составления меню; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
17.	**Т.З.17.Какие признаки определяют класс предприятия?** а) качество предоставляемых услуг; б) ассортимент продукции; **в) уровень и условия обслуживания;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
18.	Т.З.18.**Какие предприятия делятся на классы:** а) столовая; б) закусочная; **в) ресторан;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
19.	**Т.З.19.Предприятия, удовлетворяющие повседневный спрос потребителей**: **а) столовые;**	1

	б) закусочные; в) ресторан; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	
20.	Т.З.20.Процесс товародвижения проходит: а) от предприятий-производителей на склады оптовой базы; б) внутри складов ; **в) от предприятий - производителей до потребителя;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
21.	**Т.З.21.**Способы доставки продуктов: **а) транзитный;** б) складской; в) индивидуальные; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
22.	**Т.З.22.Приемка продуктов производится:** а) по количеству; **б) по количеству и качеству;** в) по качеству; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
23.	**Т.З.23.Тара подлежит возврату:** а) бумажная; б) картонная; **в) инвентарная и общего назначения;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
	Тема «Организация управления хранением товаров в складе»	
24	Т**.З.24.План – меню - это документ, которым пользуются**: **а) повара с опытом работы;** б) буфетчики; в) официанты; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
25.	**Т.З.25.**Меню оформляют на базе: а) требования-накладной; **б) плана-меню;** в) заказ - наряда; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
26.	**Т.З.26**.**Меню в столовой колледжа**: а) со свободным выбором блюд; **б) комплексное;** в) диетическое; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
27.	**Т.З.27.Механизм расчета продажной цены на блюда берут из расчета набора сырья на:** **а) 100 порций** б) 50 порций; в) 1 порции;	1

	г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
28.	**Т.З.28.Главная задача логистики состоит в:** а**) эффективности работы фирмы;** **б) повышение рыночной доли фирмы;** **в) получение преимуществ фирмы перед конкурентами**; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
29.	**Т.З.29.Главным критерием при выборе поставщика является**: **а) надежность поставщика;** б) качество поставляемой продукции; в) закупочная цена; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
30.	Т.З.30.**Методы стимулирования продаж являются:** **а) реклама выпускаемых и новых товаров;** **б) расширение объема и повышение качества услуг для покупателей;** **в) краткосрочные скидки торгующим организациям**; г) послепродажное обслуживание. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
31.	**Т.З.31.Документы по закупкам заполняются с использованием порядкового номера**? **а) товарно-транспортная накладная;** **б) счет-фактура;** в) заказ на поставку; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
32.	**Т.З.32.Принимая, решение о закупке учитывают затраты:** а**) на транспортировку;** **б) на персонал, связанный с закупками;** **в) затраты на страховку;** г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
	Раздел 2 «Контроль запасов и сырья» **Тема «Ассортимент и классификации продовольственных товаров»**	
33.	**Т.З.33.Картофель при хранение, становится сладким, по причине расхода:** **а) крахмала;** б) минеральных веществ; в) витаминов; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
34.	**Т.З.34.При хранении корнеплоды реагируют на высокую концентрацию углекислого газа;** а) увядает; б) прорастает; **в) период покоя;** г) другое.	1

	(Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
35.	**Т.З.35. Лежкость хорошая у плодов и плодовых овощей зависит от:** а) внешнего вида; **б) от времени сбора;** **в) чистоты плодов;** г) наличия металломагнитных примесей. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
36.	**Т.З.36.Грибковые заболевания капусты при хранении - это:** **а) серая и белая гниль;** **б) сосудистый бактериоз;** в) паразиты; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
37.	**Т.З.37.Экологически чистые способы хранения – это обработка:** **а) мелом;** **б) глиной;** в) бактерицидными покрытиями; г) антисептики. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
38.	**Т.З.38.Плоды поражаются пухлостью – это плоды:** **а) семечковые**; б) тыквенные; в) косточковые; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
39.	**Т.З.39.Гидромасса из торфа для хранения плодов с** добавлением: а) препарата «Байкал ЭМ 1»; **б) настоя лука;** **в) настоя полыни;** г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
40.	**Т.З.40.Овощные культуры относятся к группе зеленых:** а) свекла с ботвой; **б) пряные;** **в) салатно-шпинатные** г) капустные. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
41.	**Т.З.41.Способ укладки плодов Антоновки для длительного хранения:** **а) в ящиках по 25 кг;** б) в ящиках по 50 кг; **в) каждый ряд выстилают бумагой;** г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
42	**Т.З.42.Перечислите наиболее вредоносные болезни при хранение картофеля:** **а) фузариум;** **б) фитофтора,** в) пухлость;	1

	г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	
43.	**Т.3.43.Корнеплоды с нежной покровной тканью - это** **а) редис;** **б) морковь;** в) брюква; г) хрен. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
44	**Тема «Методы определения качества товаров»** Т.**3.44.Нормативно-техническая документация действует на всей территории РФ - это:** **а) ГОСТы;** б) ОСТы; в) СТП; г) ТУ. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
45.	**Т.3.45.Технические условия являются стандартами:** а) постоянными **б) непостоянными**; в) сезонными; г) другое.	1
46.	**Т.3.46.Технологические инструкции используют как самостоятельные документами:** **а) да;** б) нет; в) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
47.	**Т.3.47.Технико**-технологические карты разрабатываются на продукцию: **а) собственную;** б) покупную; в) розничную; **г) фирменную.** (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
48.	**Т.3.48.Сборник рецептур блюд является документом, разработанным на базе:** а) СТП; **б) ГОСТа;** в) ТУ; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
49.	**Т.3.49.Основанием для оценки качества продукции**: **а) органолептическая оценка;** б) внешнее оформление блюд; **в) бракераж готовой продукции.** г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	1
50	**Т.3.50.Технологическая инструкция (ТИ) является документом для:** **а) описания технологического процесса.** б) списания продуктов; в) получения продуктов; г) другое.	1

	(Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
51.	**Т.3.51.Укажите реквизиты Технико-технологической карты (ТТК).** **а) нормы закладки по массе Брутто и Нетто;** б) нормы закладки по массе Брутто; в) нормы закладки по массе Нетто; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
52	Т.**3.52.Рецептуры по группам блюд, технологию приготовления, НТД, таблицы: взаимозаменяемость продуктов, нормы отходов по сезону - эти сведения можно почерпнуть из**: а) прейскурантов; б) стандарта предприятий; **в) сборника рецептур;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
53.	**Т.3.53.За выполнение и перевыполнение плана товарооборота, показателей качества продукции для работников существует поощрение в виде**: **а) коэффициента трудового участия;** б) премиальные за переработку ; в) коэффициент за переработку; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
54	**Т.3.54.СТП - это стандарты, которые действуют на предприятиях:** а) заготовочных; б) доготовочных; **в) разработчиках;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
55.	**Т.3.55.Документом для описания технологического процесса является:** **а) технологическая карта;** б) требование; в) накладная; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
56	**Т.3.56.Технологические карты на блюдаоформляют:** **а) технологи;** б) заведующие столовой; в) повара**;** г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
57.	**Т.3.57.Нормативно-техническая документация - это:** а) накладные; б) требования-накладные; **в) сборники рецептур;** г) заборные листы. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
58.	**Т.3.58.За качество и количество продукции из склада при бригадной материальной ответственности отвечает:**	1

	а) бригадир; **б) вся бригада;** в) заведующий столовой; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
59	**Т.З.59.Наименование продукта, нормы закладки масса Брутто, Нетто, физико-химические показатели, органолептическая оценка, краткая технология приготовления блюда – это реквизиты:** **а) технико-технологической карты;** б) технологической карты; в) сборника рецептур; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1
60.	**Т.З.60.Договор между поставщиком и заказчиком действует при использовании стандарта:** **а) ТУ;** б) ОСТа; в) ГОСТа; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	1

61.	**Задание на соответствие:** **Крупы вырабатывают из растений:** 1) пшеничную _____ а) проса; 2) перловую _____б) пшеницы; 3) пшенную_____ в) ячменя. 4) геркулес_____г) овес Правильный ответ: 1-б; 2-в; 3-а; 4-г.	1
62.	**Укажите, к какому семейству относят рыбу:** 1. Осетровые_____а) сом; 2. Карповые_____б) стерлядь 3.Сомовые_____в) килька, салака; 4.Сельдевые_____г) лещ. Правильный ответ:1-б; 2-г; 3-а; 4-в.	1
63.	**Дополните фразу:** **Белки – это** _____ _____, состоящие из _____ и другой_____части. Правильный ответ: органические вещества, состоящие из аминокислот и другой небелковой части.	1
64.	**Укажите группы ягод:** 1. Сложные _____а) земляника, клубника; 2.Ложные _____б) виноград; брусника, клюква; 3.Настоящие_____в) малина, ежевика, морошка. Правильный ответ: 1-в; 2-а; 3-б.	1
65.	**Укажите органическое вещество и составляющее этого пищевого вещества:** 1.Белки содержат_____а) жирные кислоты; 2.Жиры содержат_____б) аминокислоты;	1

	3.Углеводы_____в) биологические регуляторы; 4.Витамины_____г) сахара. Правильный ответ: 1-б; 2-а; 3-3-г; 4-в.	
66.	**1 грамм белка содержит**: а) 4 ккал; _____б) 6.8 ккал _____ в)3.75 ккал _____ г) 12 ккал. Правильный ответ: а) 4.	
67.	**Белков не существует:** а) полноценных, не полноценных, б) заменимых, незаменимых, в) насыщенных, ненасыщенных, г) другое. Правильный ответ: в. Форма – закрытая, одиночный выбор	
68.	**Дайте определение жирам – это:** **а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот,** б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира, в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород, г) другое. **Правильный ответ: а.** Форма – закрытая, одиночный выбор	1
69.	**Дополните фразу:** **Жиры – это_____ _____** **_____, состоящие из _____ и _____ кислот.** **Правильный ответ: это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот.**	1
70.	**Укажите плоды оливкового дерева по степени созревания: цветок, плод не дозрел, дозрел.** **а) маслины,** **б) оливки,** **в) каперсы**, г) хурмы. Правильный ответ: в, б, а.	1

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б, г	а,б	б,в	а,б	б	б	б	а	б.в	в,г	б	а.б	в	а	б	а	в	в	а.б	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
а	б	в	а	б	б	а	а.б.в	а	а.б,в	а.б	а.б.в	а	в	б.в	а.б	а.б	а	б.в	б.в
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
а.б	а.б	а.б	а	б	а	а.г	б	а,в	а	а	в	а	в	а	в	в	б	а	а

Тесты на соответствие

61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
1-б;	1-	органические	1-в;	1-б;	а)	в.	**а.**	это сложные органические	в, б, а.

2-в; 3-а; 4-г.	б; 2-г; 3-а; 4-в.	вещества, состоящие из аминокислот и другой небелковой части	2-а; 3-б.	2-а; 3-3-г; 4-в.	4.			соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот	

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине
ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

основной профессиональной образовательной программы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....…4

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....…5

3. Оценка освоения учебной дисциплины .....…8

3.1. Формы и методы оценивания.....8

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....14

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине 41

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания»** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования
-

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловечески	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основныересурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко Обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения назнакомые или интересующие профессиональные темы	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты деятельности Особенности произношения Пправила чтения текстов профессиональной направленности

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания
	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-11	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материаловв соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочемместе	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; последовательность выполнения технологических операций,
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

К диф. зачету по дисциплине допускается обучающийся, прошедший обучение и все виды текущей аттестации в соответствии с учебным планом.
Форма проведения дифференцированный зачета по ОП .03 «Техническое оснащение организаций питания» устная.
зачетные вопросы составлены на основе рабочей программы дисциплины. Количество вопросов в задании два. Количество заданий, больше числа обучающихся. На зачете могут использоваться материалы справочного характера, нормативные документы

Паспорт КОС

Объекты оценивания	Разделы темы, дисциплины	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания, № задания	Форма аттестации в соответствии с учебным планом
знать				
Характеристик и основных типов предприятий общественного питания	1)Классификация предприятий общественного питания 2)признаки разделения ПОП 3)характеристики ПОП	1)заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом; универсальные и специализированные 2)постоянные, сезонные, школьные.. 3)ресторан, бар, кафе, столовая, пельменные, блинные	Текущий контроль, контрольная работа №2, вопросы для диф зачета №1-4	Дифференцированный зачет
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1)организация работы кулинарного цеха 2)принципы организации кондитерского цеха	1)назначение, состав, оборудование кулинарного цеха; организация рабочего места и труда в горячем цехе 2)классификация, состав, организация рабочего места	Текущий контроль, вопросы для диф зачета №5-12	
Учет сырья и готовых изделий на производстве	1)Документальное оформление и учет продуктов 2)организация учета продуктов, товаров 3)особенности учета сырья и готовых изделий	1)Заполнение нормативных документов 2)учет отпуска продуктов, товаров, готовой продукции 3)нормы естественной убыли, отчет о движении	вопросы для диф зачета №13-17	
Устройство и назначение основных видов	1)Механическое оборудование цехов 2)тепловое	1)Машины для обработки овощей, мяса, рыбы, машины для подготовки кондитерского сырья	Контрольная работа№1, контрольная работа №2	

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного	оборудование цехов 3)устройство и назначение холодильного оборудования	2)пищеварочные котлы, печи, сковороды, жарочные шкафы, водонагреватели 3)холодильные машины	вопросы для диф зачета №18-30	
Правила их безопасного использования	1)правила безопасности при использовании технологического оборудования	Организация работы по охране труда	Контрольная работа №1, контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №31-34	
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи	Мармиты и их использование, стойка раздаточная, ЛС, правила эксплуатации	контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №35-40	
Уметь				
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд	Организация рабочего места	для механической кулинарной нарезки овощей, блюд из рыбы, мяса, творога, яиц	Практические занятия №4-7 Практические задания для диф зачета №1	
Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь	Подбор инструментов, инвентаря	Для приготовления рыбных, мясных, овощных блюд	Практические занятия №14-15 Практические задания для диф зачета №2	
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Сборка, обслуживание, принцип работы	Мясорубки, миксера, электропечи, соковыжималки, блендера	Практические занятия №12-13 Практические задания для диф зачета №3	
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и	Правила безопасности при использовании технологического оборудования.производственный травматизм	Первая помощь при несчастных случаях (ранения, ушибы, ожоги)	Практические занятия №12-13 Практические задания для диф зачета №4-15	

кондитерского производства				
Производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Составление плана-меню, расчет сырья по нормативам Расчет потерь при тепловой обработке	Составление калькуляции, расчет норм выхода сырья, составление актов о реализации продукции	Практические занятия №8-11 Практические задания для диф зачета №16-25	

Вопросы для текущего контроля

1.На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.
2.Какие виды снабжения различают на предприятии общественного питания.
3. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.
4.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
5.Способ хранения продуктов штабелем.
6. Какие типы заготовочных предприятий существуют.
7.Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.
8. Для чего предназначено суповое отделение.
9. Организация работы раздаточной.
10.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания**.**

эталоны ответов

1.Ответ:По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются *на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*
2.Ответ:Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*
3.Ответ:К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:
* обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
* своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
* оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.
От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.
4.Ответ:Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.
Стеллажный, штабельный,ящичный, насыпной, подвесной.
5.Ответ:*Штабельный*— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.
6.Ответ:Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.
7.Ответ:Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в

государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.
Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:
- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

8.Ответ:Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

9.Ответ:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).
При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку. Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы.Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75^0С, холодных и сладких блюд — 7^o-14 °С, заказных блюд — 80^oС—90^oС.

10.Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Самостоятельная работа №1

1.по каким признакам классифицируются предприятия общественного питания:

а) _____производства

б)_____выпускаемой продукции

в)объема и _____предоставляемых_____

2.Установите соответствие

1. заготовочные А) изготавливающие продукцию из полуфабрикатов
2. доготовочные Б)обработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции
3. с полным циклом производства В) изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию

3. как подразделяются предприятия в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции:

а)_____

б)_____

4. как подразделяются предприятия в зависимости от времени функционирования:

а)_____

б)_____

5.как подразделяются предприятия в зависимости от места функционирования:

а)_____

б)_____

6.как подразделяются предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента:

а)_____

б)_____

В)_____

7.какие предприятия ОП делятся на классы

а)_____

б)_____

8.назовите основные типы предприятий общественного питания:

а)_____

б)_____

В)_____

г)_____

д)_____

Самостоятельная работа №2

тема: Расчет необходимого количества сырья и стоимости набора продуктов

Задание:

1. Пользуясь Сборником рецептур блюд, рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 80 порций салата «Столичного» (выход 1 порции 150гIколонка). Результаты запишите в таблицу.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию г	Норма закладки на 80 порций г	Итого кг

2. Рассчитайте стоимость 1 порций салата «Столичного»(выход 1 порции 150г). Результаты запишите в таблицу.

Калькуляционная карточка №7

наименование блюда_____№по сборнику рецептур_____

		На 1 порцию			С учетом подорожания продуктов на 25%		
№ п/п	Наименование продуктов	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
1	Куриное мясо		140-00				
2	Картофель		27-00				
3	Огурцы		90-00				
4	салат		60-00				
5	крабы		300-00				
6	яйца		100-00				
7	майонез		65-00				
Общая стоимость сырьевого набора							
Продажная цена одного блюда50%							
Выход одного блюда							
Зав.производством Ф.И.О				подпись			
Калькуляцию составил							

Эталон ответа к самостоятельной работе №2

тема: Расчет необходимого количества сырья и стоимости набора продуктов

Задание:

1. Пользуясь Сборником рецептур блюд, рассчитайте количество продуктов, которое необходимо получить повару для приготовления 80 порций салата «Столичного» (выход 1 порции 150г,Iколонка). Результаты запишите в таблицу.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию г	Норма закладки на 80 порций г	Итого кг
Куриное мясо	152	12160	12,16
Картофель	27	2160	2,16
Огурцы	25	2000	2,00
салат	14	1120	1,12
крабы	6	480	0,48
яйца	3/8шт	1200	1,2
майонез	45	3600	3,6

2. Рассчитайте стоимость 1 порции салата «Столичного»(выход 1 порции 150г). Результаты запишите в таблицу.

калькуляционная карточка № 7

наименование блюда__Салат «Столичный»_____№по сборнику рецептур___54

		На 1 порцию			С учетом подорожания продуктов на 25%		
№ п/п	Наименование продуктов	Норм аг	Ценакг	Суммар	норма	цена	сумма
1	Куриное мясо	152	140-00	21-30	152	175-00	26-60
2	Картофель	27	27-00	0-73	27	33-75	0-90
3	Огурцы	25	90-00	2-25	25	112-50	2-81
4	салат	14	60-00	0-84	14	75-00	1-05
5	крабы	6	300-00	1-80	6	375-00	2-25
6	яйца	15	100-00	1-50	15	125-00	1-88
7	майонез	45	65-00	3-00	45	81-25	3-70
Общая стоимость сырьевого набора				31-50			39-19
Продажная цена одного блюда50%				47-25			58-78
Выход одного блюда		150		47-00	150		59-00
Зав.производством Ф.И.О				подпись			
Калькуляцию составил							

Эталон ответов к самостоятельной работе №3

тема: Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A толкатель
B загрузочная чаша
Cрабочая камера
Eоснование
F,G,Hпусковой механизм
Iключ для снятия зажимнойгайки
J,K,Nножевые решетки
Lшнек
Mдвухсторонние ножи
Oзажимная гайка
P,Q,R,Sнабор для приготовления колбасок

Правила безопасности:

1. сборку, разборку мясорубки производить без подключения прибора к сети.
2. Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами во избежание травмирования и несчастного случая.

Последовательность сборки:

1. установить на место рабочую камеру мясорубки, при помощи фиксатора закрепите ее в надежном положении.
2. вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки.
3. Произвести пробный запуск.

Включите мясорубку, возьмите необходимое для мола количество мяса, и поместите в трубу мясорубки.

Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами),

Мелкий ремонт:

1. При повышенном шуме в редукторе, оборудование необходимо обесточить. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ; или нож и решетка сильно зажаты гайкой.
2. Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию, причиной этого может быть следующее:

1) Слишком свободно привинчен диск на выходном отверстии, поэтому нож и решетка соединены неплотно;

2) Забилась решетка, следует прочистить;
3) Затупился нож, следует наточить его или сменить на новый.

Уход и обслуживание:

1. После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.
2. Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо иметь надежное заземление.
3. Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.
4. один раз в год замена смазки производится путем открытия отверстия для масла на верхней части блока двигателя.
5. При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

самостоятельная работа №3

тема: Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A _____
B _____
C _____
E _____
F,G,H _____
I _____
J,K, N _____
L _____
M _____
O

_____
P,Q,R,S_____
_

Правила безопасности:
1._____
_____.

_____
_____.
2._____
_____
_____
_____
Последовательность сборки:
1_____
_____2_____
_____3_____
_____
_____

Мелкий ремонт:
1При повышенном шуме в редукторе
_____
_____
_____
_____2Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию_____
_____
_____
_____

Уход и обслуживание:
1После завершения рабочего процесса_____
2 Шнур источника
_____
_____
3 Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением
_____
_____
4 один раз в год замена
_____
5При обнаружении неполадок
_____
_____
_____

Контрольная работа №1 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания
1 вариант
1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.

2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

2 вариант

1.Сменные венчики МВ-60, назначение.
2.РО-1, назначение, состав, принцип действия.
3.Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4.Техника безопасности при работе с автоклавом.
5.Правила эксплуатации фаршемешалки.

ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА

1 вариант

1. Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.

2. Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит:
из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой.
Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

3. Правильность сборки мясорубки:
для мелкого фарша:
в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.
Для крупного фарша:
Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.
3. Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:
Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случится авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

5. Правила эксплуатации мясорубок.
Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

2 вариант

1.Сменные венчики МВ-60, назначение.
Сменные венчики взбивальных машин:
-прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей
-плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей
-крюкообразные и рамные – для крутого теста
-лопастной – для густых кремов и песочного теста

2.РО-1, назначение , состав, принцип действия:

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи.
Состоит:
Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.
Принцип действия:
Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребок отрывистыми движениями.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с автоклавом:

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления 2,5 кг/см$^{2.}$

5. Правила эксплуатации фаршемешалки:

перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

1вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

_____

_____

2.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.

М - _____;

Р - _____;

О - _____;

200 - _____.

3.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съемными абразивными сегментами;

б) гладкую;

в)покрытую несъемными сегментами.

4.Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями;

б) шнек;

в) подрезная.

5.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

_____

_____

6.**Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

7.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____

_____

8.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

_____

_____

9.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

_____

_____

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

2 вариант.

1.Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

_____

_____

2.Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

_____

_____

3.. Правила эксплуатации электрических плит.

_____

_____

_____

4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

а) тены;

б)пароводяная рубашка;

в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине.

а) дежа;

б) рычаг месильный;

в)электродвигатель.

6.Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

_____

_____

7.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8.Организация работы овощного цеха.

_____

_____

_____

9.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

_____

_____

_____

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

3 вариант.

1.Перечислите машины для обработки мяса.

_____

_____

2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

_____

_____

_____

3 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

_____

_____

4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

а) тены;

б) пароводяная рубашка;

в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования
МСЭСМ – 3

_____

_____

6.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

_____

_____

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

_____

_____

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

_____

_____

тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

_____

_____

2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.

_____

_____

_____

3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

_____

_____

_____

4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:

а) бачок;

б) сменные взбиватели;

в) электродвигатель.

5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

_____

_____

6.Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:

а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;

б) обслуживают определенный контингент;

в) обслуживание небольших коллективов.

7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

8.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

_____

_____

_____

_____

9. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

_____

_____

_____

Эталон ответов к
тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

1 вариант.

1.Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
2.М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.
3. а)
4.в).
5..Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э –электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.
6.а).
7.Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
8.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирочные
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.
2.Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.
3.Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончанию работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.
5.После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7.в).
8.Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.
2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.
3. проверка работы машины на « холостом ходу».
4. загрузка машины картофелем.
5. контролировать работу машины.
6. по окончанию работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..
4.а)
5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;
М –модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час
7.в).
8.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электричекие плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
9.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,
меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.
3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
4.а).
5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.
6.а).
7.б)
8.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования.
2.Не ставить горячую продукцию.
3.Периодически производить санитарную обработку оборудования.
4.Не очищать испаритель механически, только размораживание.
9. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

Перечень вопросов
для проведения дифференцированного зачета по дисциплине
ОП03 «Техническое оснащение организаций питания»

1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.

1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?

2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
3) По каким признакам различают столовые?
4) В чем назначение кулинарного цеха?

2. принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

5) Где организуют кондитерские цеха?
6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
7)Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
8) В чем назначение кулинарного цеха?
9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
11 Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
12)На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.

13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
15) Кем выписывается накладная на товар?
16) Что называют естественной убылью продуктов?
17) От чего зависит величина естественной убыли?

4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.

18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
23)Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
25) Как подготовить газовый котел к работе?
26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?
39)какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
40)какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

4. Критерии оценок

4.1. Устный ответ.

Оценка "5" ставится, если обучающийся:
1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.
Оценка "4" ставится, если обучающийся:
1) Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливаетвнутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).
Оценка "3" ставится, если обучающийся:
1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.
Оценка "2" ставится, если обучающийся:
1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.
3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Оценка тестов

4.2 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

5.Список используемой литературы

Основные источники (печатные издания):

1. РоссийскаяФедерация.Законы. О качестве и безопасностипищевыхпродуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принятГос.Думой 1 дек.1999г.:одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.- III, 8с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общиетребования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015
8. № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 №37510).
10. Профессиональный стандарт«Кондитер/Шоколатье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред.проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб.пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432с.

Дополнительные источники:

1. В.А. Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»; Ростов – на Дону, «Феникс» 2014г.
2. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2014
3. В.П. Золин «Техническое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2014

4. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2014
5. Е.С. Крылов Электромеханическое оборудование/.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160с.
6. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Ростов – на Дону, «Феникс» 2013
7. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Академия», М., 2014
8. Р.В. Хохлов Тепловое оборудование/.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164с.
9. Р.В. Хохлов.- Холодильное оборудование/ М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162с.

Интернет-источники:

http://www.horeca.ru/Главный портал индустрии гостеприимства и питания
http://www.food-service.ru/catalogКаталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru
http://ru.wikipedia.org/wiki/
http://ru.wikipedia.org/w/index.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная

проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма контроля и оценивания**
Уметь:		
У 1. организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд ОК 2.	Организация рабочего места по приготовлению блюд: холодных, горячих мясных и рыбных, первых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий.	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия рабочего места виду изготовляемых блюд.
У 2. подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; ОК 3.	Выбор необходимого оборудования, инвентаря и инструментов в зависимости от выполняемых работ.	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия выбранного инвентаря виду изготовляемых блюд.
У 3. обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; ОК 2., ОК 4.	Использование механического, теплового и холодильного оборудования, производственного инвентаря кулинарного и кондитерского цеха соблюдая правила эксплуатации и техники безопасности.	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося правилам обслуживания оборудования и инструкциям к его эксплуатации.
У 4. производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; ОК 4.	Выявление причин неисправностей оборудования и устранение мелких неисправностей	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ.
У 5. проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. ОК 5.	Осуществление отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Наблюдение за выполнением лабораторно-практических работ. Проверка соответствия действий обучающегося Правилам оказания услуг общественного питания.

Знать:		
З.1 характеристики основных типов организации общественного питания; ОК 4.	Знание основных типов П.О.П., разновидностей, предъявляемых к ним требований.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.
З.2 принципы организации кулинарного и кондитерского производства; ОК 4.	Знание характеристик заготовочных и доготовочных цехов П.О.П., предъявляемых требований к их организации, назначение, оснащение основным оборудованием.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.
З.3 учет сырья и готовых изделий на производстве; ОК 4.	Знание правил приемки сырья по качеству и количеству, сопроводительных документов, учет готовых блюд.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.
З.4 устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; ОК 4.	Знание устройства, правил эксплуатации, принципа действия, техники безопасности основного оборудование кулинарного и кондитерского производства.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.
З.5 виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. ОК 4.	Знание видов раздачи, температуры отпуска готовых блюд и напитков, посуды для подачи.	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Выполнение самостоятельной работы.

2.1. Требования к портфолио

Настоящие рекомендации разработаны с целью создания условий для реализации федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности «Технология продукции общественного питания», внедрения системы учета самостоятельных и внеурочных достижений обучающихся.

Настоящие рекомендации определяют структуру и примерное содержание портфолио индивидуальных образовательных достижений студента (далее – портфолио).

- Портфолио – способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных образовательных достижений студентов при освоении ими дисциплины.
- Портфолио является частью контрольно-оценочных средств по дисциплине и позволяет учитывать результаты освоения общих компетенций в разнообразных видах деятельности: учебной, творческой, социальной, коммуникативной.
- Данный вид портфолио (портфолио документов и работ) позволяет оценить освоение студентами следующих общих компетенций:

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 общечеловеческих

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09.
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.
Планировать предпринимать скую деятельность в профессиональной сфере.

Цели портфолио:

- поддержка высокой учебной мотивации студентов;

- развитие навыков рефлексивной и оценочной (самооценочной) деятельности студентов, стремления к самообразованию;
- формирование умения учиться: ставить цели, планировать и организовывать собственную учебную деятельность;
- содействие индивидуализации (персонализации) образования студентов;
- создание дополнительных предпосылок и возможностей для успешной социализации, профессионального и личностного развития;
- обеспечение мониторинга индивидуального прогресса обучающихся в широком образовательном контексте, демонстрация его способностей применять приобретенные знания и умения на практике.

Структура портфолио.

Титульный лист

Содержание портфолио:

- индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций);
- дипломы, грамоты, подтверждающие участие в семинарах, предметных олимпиадах;
- выполненные задания внеаудиторной самостоятельной работы: рефераты, доклады, индивидуальные задания (выданные преподавателем), документы, регламентирующие профессиональную деятельность (ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и др.).

Оценка студента собственных учебных достижений по дисциплине.

Оформление портфолио.

Портфолио оформляет студент под руководством преподавателя в соответствии со структурой, указанной в настоящих рекомендаций, в файл-папке или в электронной форме. Студент имеет право включать в портфолио дополнительные разделы, материалы, элементы оформления и т.п.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

- регулярность ведения;
- достоверность представленных сведений;
- аккуратность и эстетичность оформления;
- разборчивость при ведении записей (предпочтение отдается печатному тексту, выполненному на ПК);
- целостность и эстетическая завершенность материалов;
- наглядность.

Результаты содержания и оформления портфолио записываются в бланк индивидуальных результатов успеваемости и учитываются при оценивании результатов освоения дисциплины.

Защита портфолио.

Защита портфолио осуществляется в устной форме или с демонстрацией презентации выполненной в среде Power Point.

В презентации могут быть продублированы блоки портфолио, возможен вариант перечисления достижений, документов, фрагменты работ.

Учет результатов портфолио.

Результат составления и защиты портфолио учитывается:

- в качестве результатов промежуточной аттестации обучающихся;
- в ходе проведения процедур внешней оценки деятельности ОУ (аккредитации, контроле качества образования).

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине *«Техническое оснащение организаций питания»,* направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2.2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1			*Контрольная работа №1*		*Экзамен*	*У1, У2, У3, У4, У5, З 1, 32, 33, 34, 35, 36 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5*
Тема 1.1	*Устный опрос Практическая работа №1, № 2. Тестирование*	*З 4, ОК 4, ОК 2*		*З 4, ОК 4, ОК 2*		
Раздел 2			*Контрольная работа №2*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*	*Экзамен*	*У1, У2, У3, У4, У5, З 1, 32, 33, 34, 35, 36 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5*
Тема 2.1	*Устный опрос Практическая работа №3, № 4, № 5, лабораторная работа № 1. Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*				
Тема 2.2	*Устный опрос Практическая работа №6, №7. Лабораторная работа № 2 Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК2, ОК 3*				
Тема 2.3	*Устный опрос Практическая работа №8, №9, № 10. Лабораторная работа № 3 Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК3*				
Раздел 3			*Контрольная работа №3*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*	*Экзамен*	*У1, У2, У3, У4, У5, З 1, 32, 33, 34, 35, 36 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5*

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 3.1	*Устный опрос Практическая работа №11, № 12 Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*				
Тема 3.2	*Устный опрос Практическая работа № 13, №14, № 15, № 16, №17. Лабораторная работа № 4, № 5. Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*				
Тема 3.3	*Устный опрос Практическая работа № 18, №19, № 20. Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*				
Раздел 4			*Контрольная работа №4*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*	*Экзамен*	*У1, У2, У3, У4, У5, З 1, 32, 33, 34, 35, 36 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5*
Тема 4.1	*Устный опрос Тестирование*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2, ОК 3*				
Тема 4.2	*Устный опрос Практическая работа №21, № 22, №23. Лабораторная работа № 6 Тестирование Самостоятельная работа*	*З 4, 35, У2, У3, У4, ОК 4, ОК 2*				
Раздел 5			*Контрольная работа №5*	*З 1,32, 33, 36, У 5 ОК 4, ОК 2, ОК 5*	*Экзамен*	*У1, У2, У3, У4, У5, З 1, 32, 33, 34, 35, 36 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5*

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 5.1.	*Устный опрос Практическая работа № 24, № 25. Тестирование*	*З 1, ОК 4, ОК 2*				
Тема 5.2.	*Устный опрос Практическая работа № 26, № 27, №28.Тестирование*	*З 3, ОК 4, ОК 2*				
Тема 5.3	*Устный опрос Практическая работа №29, № 30, №31, № 32. Тестирование*	*З2, ОК 4, ОК 2*				
Тема 5.4	*Устный опрос Практическая работа № 33, №34, № 35, № 36. Тестирование. Самостоятельная работа*	*У5, ОК 4, ОК 2*				
Тема 5.5.	*Устный опрос Практическая работа № 37, №38 Тестирование*	*З 6, У5, ОК 4, ОК 2, ОК 5*				
Тема 5.6.	*Устный опрос Практическая работа № 39, №40, № 41 Тестирование*	*З 6, У5, ОК 4, ОК 2, ОК 5*				
Тема 5.7.	*Устный опрос Практическая работа № 42, №43. Тестирование*	*У5, ОК 4, ОК 2, ОК 5*				

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 5.8.	*Устный опрос Практическая работа № 44, № 45, № 46. Тестирование*	*У5, ОК 4, ОК 2, ОК 5*				
Тема 5.9.	*Устный опрос Практическая работа № 47, № 48, №49, № 50, № 51, № 52.Тестирование*	*У5, ОК 4, ОК 2, ОК 5*				

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З1 (рубежный, тематический контроль)

ТЕСТ на тему:
«Техническое оснащение организаций питания»

I. Выберите все правильные варианты ответов?

1. Столовые по ассортименту реализуемой продукции различаются:
а) общего типа в) лечебные в) диетические г) школьные
2. На какие виды разделяют закусочные по ассортименту реализуемой продукции?
а) общего типа б) универсальные в) специализированные
3. Основной ассортимент продукции баров?
а) алкогольные напитки б) пирожные в) коктейли г) салаты и закуски д) первые блюда.
4. Разрешена ли продажа спиртных напитков в ресторанах?
а) да б) нет
5. Какие способы хранения и укладки сырья и продуктов существуют?
а) стеллажный б) коробковый в) ящечный г) навалом ж) мешочный
6. На какие виды классифицируется тара по степени жесткости?
а) твердая б) полужесткая в) мягкая г) жесткая
7. На какие виды классифицируется тара по степени специализации
а) универсальная б) общего пользования в) специализированая
8. Где чаще всего располагают кафетерии?
а) в крупных торговых центрах и магазинах б) на заводах в) в гостиницах
9. Какая форма обслуживания используется в столовых?
а) обслуживание официантами б) обслуживание барменами в) самообслуживание
10. Кем может производится обслуживание в ресторанах?
а) барменами б) официантами в) метрдотелями г) сомелье д) кассиром

II. Ответьте на вопросы

1. Какие классы предприятий общественного питания существуют?
2. На какие виды делятся бары в зависимости от зависимости от расположения в здании?
3. Разрешена ли продажа алкогольных напитков в буфетах?
4. На какие виды подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от характера производства?
5. На какие виды подразделяются предприятия общественного в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции?
6. Назовите отличительные особенности ресторана от столовой?
7. По каким показателям производится отпуск товаров со склада в цеха?
8. Какой ассортимент чая реализуется в чайных?
9. По каким документам осуществляется приемка сырья на П.О.П.?
10. Какие существуют способы доставки продуктов в П.О.П.?

III. Дайте определение следующих понятий:

1. Предприятие общественного питания
2. Культура обслуживания
3. Класс предприятий общественного питания

4. Столовая
5. Ресторан
6. Тара

Эталон ответов на тест по теме «Организация производства предприятий общественного питания»

I. Выберите все правильные варианты ответов?

1. а, в
2. а, в
3. а, в, г
4. а
5. а, в, г,
6. б, в, г
7. а, в.
8. а
9. в
10. а, б, в, г

II. Ответьте на вопросы

1. люкс, высший, первый.
2. вестибюльные, рестораны, вспомогательные, банкетные, мини-бары
3. нет
4. заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства.
5. универсальные, специализированные, узкоспециализированные
6. Меньше ассортимент блюд, проще интерьер, самообслуживание, блюда простого приготовления, расчет ведется через кассу, цены на блюда дешевле, посуда более простая.
7. качественным и количественным
8. белый чай, каркаде, черный, холодный со льдом, чай с молоком.
9. товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, ветеринарное свидетельство, сертификат качества.
10. централизованным и децентрализованным способами.

III. Дайте определение следующих понятий:

1. Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.

2. Культура обслуживания — это не только санитарное состояние помещений предприятий общественного питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов.

3. Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.

4. Столовая — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

5. Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

6. Тара — это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров.

Критерии оценки:

Количество правильных ответов	Оценка
24-26	5
21-23	4
14-20	3
Менее 13	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 90-100 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время, самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

ТЕСТ на тему:
«Характеристики основных типов организации общественного питания»

Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выбирите правильный вариант ответа
- 3. Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:
«Характеристики основных типов организации общественного питания»

1.Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1.Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3.Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания

5.Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий
6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б. изготовляющие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. в	3.а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7.а	7.в
8.в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка

0,94-1,00	10-9	5
0,8-0,94	9-8	4
0,7-0,8	8-7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

3.2.2. Типовые задания для оценки знаний З3 (рубежный, тематический контроль)

Практическая работа
«Учет сырья и готовых изделий на производстве, расчет сырья по нормативам и сборникам рецептур»

Инструкция по выполнению практической работы

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2. Во время выполнения задания можете воспользоваться, раздаточным материалом
- 3. Время выполнения: 2 часа

Задание № 1

Определите количество продуктов, которое следует получить повару холодного цеха для изготовления 100 порций салата «Столичного» по рецептуре № 98/I

Эталон ответа

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во на 100 порций, кг
	брутто	нетто	
Курица	152	105	15,2
Масса вареной мякоти птицы	-	40	4, 0
Картофель	27	20*	2,0
Огурцы соленые	25	20	2,5
Салат	14	10	1,4
Крабы **	6	5	0,6
Яйца	3/8 шт.	15	371/2
Майонез	45	45	4,5
Выход	**-**	**150**	**15,5**

*Масса вареного очищенного картофеля

**Консервы

Задание № 2

Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для изготовления 150 порций «Бифштекса», рецептура № 548/II

Эталон ответа

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во на 150 порций, кг
	брутто	нетто	
Говядина (вырезка)	170	125*	18,75

Жир животный топленый пищевой **Масса жареного бифштекса** Хрен (корень)	7 -	7 **79** 10	1,05 1,5
Выход	-	**89**	

Задание № 3

Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 30 кг. гарнира « Картофель жареный во-фритюре , рецептура № 697/II

Эталон ответа

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во на 30 кг, кг
	брутто	нетто	
Картофель	2267	2000	60,0
Масло растительное	160	160	4,8
Выход	**-**	**1000**	**30,0**

Задание № 4

Определите количество продуктов, необходимых для приготовления 200 порций компота из свежих яблок по рецептуре № 859/II, если масса одной порции 200 г, а закладка продуктов в рецептуре дана на выход 1000 г.

Эталон ответа

Определяем массу 200 порций компота: 0,2 ×200=40 кг.

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во, кг
	брутто	нетто	
Яблоки	341	300	13,64
Вода	710	710	26,4
Сахар	150	150	6, 0
Кислота лимонная	1	1	0,04
Выход	**-**	**1000**	**40,0**

Задание № 5

Определите количество продуктов, которое следует получить повару мясного цеха для изготовления 100 порций «Бифштекса рубленого», рецептура №604 / III

Эталон ответа

Задание № 6

Наименование сырья	Норма сырья, г.		Кол-во на 100 порций, кг
	брутто	нетто	
Говядина (котлетная масса)	82	60	8,2
Шпик	9,5	9	0,95
Молоко или вода	5,07	5,07	0,5
Перец чёрный молотый	0,05	0,03	0,05
Соль	0,9	0,9	0,09
Масса полуфабриката	—	**75**	
Жир животного топлёный	5	5	
Масса жареного бифштекса	—	**53**	
Выход	—	**53**	

Для приготовления булочки молочной согласно рецептуре № 123 (на 100 шт.) требуется 3850 г. муки пшеничной высшего сорта, 150 г. муки на подпыл, 48 г. дрожжей прессованных, 2000 г. молока, 48 г. соли. Сколько необходимо получить продуктов для приготовления 600 булочек?

Эталон ответа

Муки пшеничной высшего сорта- 23,1кг; муки на подпыл- 0,9 кг; дрожжей прессованных- 0,288 кг; молока-12,0 кг; соли-0,288кг.

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия и другие средства.

3.2.3. Типовые задания для оценки знаний З2, З6 (рубежный, тематический контроль)

ТЕСТ на тему:
«Организация производства предприятий общественного питания»

I. Выберите все правильные варианты ответов:

1. Где рациональнее размещать горячий цех?

а) рядом с кондитерским цехом б) рядом с заготовочными цехами в) рядом со складом.

2. Где рациональнее располагать кондитерский цех?

а) рядом с моечным отделением б) рядом с горячим цехом в) вдали от всех помещений

3. Какие методы дезинфекции существуют?

а) физические б) жарочные в) химические г) огневые

4. Способы удаления кожицы с картофеля?

а) щелочной б) механический в) комбинированный г) физический д) ультрафиолетовый

5. Оптимальная температура горячего цеха?

а) не более 10 °С б) не более 23 °С в) не более 30 °С

II. Ответьте на вопросы:

1. В каком заготовочном цехе обрабатывают лук и чеснок?
2. Расшифруйте что означает буквенная индексация на разделочной доске?

а) ОС б) ОК в) МГ д) РВ

3. Как хранят деревянные доски после мытья?
4. Какие инструменты, инвентарь и оборудование необходимы для приготовлении котлетной мясной массы?
5. На каких два отделения делится горячий цех?
6. Назначение холодного цеха?
7. Виды раздачи?

III. Дайте определение следующих понятий:

1. Дезинфекция
2. Рабочее место повара

Ответы на тест по теме «Организация производства предприятий общественного питания»

I.

1. - б
2. - в
3. – а, в
4. – а, б, в, г
5. - б

II.

1. в овощном
2. а) ОС - овощи сырые б) ОК – овощи квашенные
   в) МГ – мясная гастрономия д) РВ – рыба вареная
3. хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.
4. Весы, мясорубка, доска разделочная, нож, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, Тара , лоток для полуфабрикатов, холодильное оборудование, производственный стол.
5. суповое и соусное
6. Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов

7. специализированные и универсальные

III.

1. Дезинфекция — комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

2. Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Критерии оценки:

Количество правильных ответов	Оценка
13-14	5
11-12	4
7-14	3
Менее 6	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 90-100 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время, самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Вопросы на тему:
«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»

1. В чем назначение кулинарного цеха?
2. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
3. Где организуются кондитерские цехи?
4. Какой ассортимент продукции выпускают кондитерские цехи?
5. Какой состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
6. Опишите организацию замеса и приготовления дрожжевого теста
7. Опишите организацию приготовления бисквитного теста.
8. Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста
9. Как организуется приготовление заварного теста?
10. Как организуется приготовление отделочных полуфабрикатов?

Эталон ответа

1.Кулинарные цехи выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции: полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, овощей и готовые блюда, которая отпускается по заранее составленным договорам на доготовочные предприятия, в магазины кулинарии, предприятия розничной торговли.

2. В состав помещений предусматривают горячее, холодное, остывочное отделения, кладовую, экспедицию, моечную посуды и инвентаря

3. Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе.

4. Кондитерский цех выпускает изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, заварного, слоеного видов теста.

5. Кондитерские цехи большой мощности предусматривают следующий состав помещений: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов; помещение для обработки яиц; помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий; моечная посуды, тары, инвентаря; кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий, комната начальника цеха, экспедиция. Такой состав помещений улучшает условия труда в цехе.
6. На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины разного типа. Для взвешивания продуктов используют товарные весы. После замешивания дежу с дрожжевым тестом откатывают в теплое место, ближе к жарочным шкафам.
7. На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину. Взбивальные машины используются разных типов. В машине взбивают сахар с яичной массой или меланжем и соединяют с мукой; рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают в противни, выстланные пергаментом, или формы которые направляют для выпечки.
8. Для приготовления слоеного теста организуют поточную линию, в состав которой входят тестомесильная машина, тесторазкаточная машина, производственный стол, холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом, так как при изготовлении слоеного теста его необходимо охлаждать.
9. Для приготовления заварного теста отводится отдельный участок, где устанавливают электрическую плиту и производственные столы. Для заваривания теста используют наплитные котлы и инвентарь (веселка, венчики). Для отсадки заготовок из заварного теста на кондитерские листы в больших цехах используют машину МТО в маленьких цехах кондитерские мешки с насадками
10. В кондитерских цехах изготовляют отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4-секционные плиты, производственные столы. Варят сироп в наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну. При отсутствии специальной ванны для охлаждения сиропа предусматривают ванну, в которую ставят котел с сиропом. Ванну заливают холодной водой. Для приготовления небольшого количества помадки можно использовать для охлаждения сиропа специальные столы с мраморной поверхностью. Охлажденный сироп выливают в бачок взбивальной машины, где взбивают до получения помадки в виде белой кристаллической массы. Готовую помадку помещают в котел и оставляют для созревания на сутки. Перед глазировкой изделий помадку разогревают на водяной бане до температуры 50°С.

Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где устанавливается взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильными шкафами отдельно, стеллажи. Масляные и белковые кремы приготавливают, взбивая продукты на взбивальных машинах.

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

- 1.Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему:

«Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции»

1.Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?
2.Опишите расположение раздаточной.
3. По каким признакам классифицируются раздаточные?
4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?
7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?

Эталон ответа

1.Раздаточная— важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.
Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию порционирование, оформление,
реализацию готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства
2. Связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой
3. Раздаточные классифицируются по признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, по ассортименту реализуемой продукции, по способу получения продукции потребителем
4. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.
5. В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.

Прилавок для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавок-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавок-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавок для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавок для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности.

6. На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей Передвижное оборудование можно поменять местами.

7. Производится отпуск скомплектованных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета. Используются механизированные линии непрерывного действия с непосредственным выходом в зал.

8. Организуются буфеты, чайные столы, автоматы для реализации штучных товаров, горячих напитков, проводятся выставки-продажи кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов.

9. Применяются формы обслуживания: реализация скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета, организацию завтраков по классам, витаминные, чайные и молочные столы

10. Используются временные и передвижные предприятия общественного питания, доставка горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

3.2.4. Типовые задания для оценки знаний З4, З5 (рубежный, тематический контроль)

1) Задания в тестовой форме:

ТЕСТ

Инструкция:

Тест состоит из 30 тестовых заданий. В тесте использованы тестовые задания различной формы.

Вид тестирования – бланковое. Проверка тестового задания осуществляется с помощью утвержденного ключа. Оценка тестовых заданий производится в соответствии с утвержденными критериями. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл.

Максимально возможное количество баллов – 30 балл

Время выполнения теста – 30 мин.

При выполнении заданий с формулировкой **«Выберите все правильные варианты ответов»** необходимо выбрать все возможные варианты правильных ответов.

ТЕСТ:

Выберите все правильные варианты ответов:

1. Жарочный шкаф газовой плиты имеет?
а) термоуказатель б) терморегулятор
2. Из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан у КПЭ – 100?
а) вакумный б) паровой в) водяной г) воздушный
3. Сколько существуют режимов у пищеварочных котлов?
а) четыре б) два в) один г) три
4. В чем заключается причина неисправности котла, если при включении он долго не нагревается?
а) сгорели один или два тена б) неисправен предохранительный клапан
в) сгорели предохранители
5. Температура нагрева жира во фритюрнице?
а) 90 – 100 ºС б) 230-250 ºС в) 160 -180 ºС
6. Для очистки каких овощей используется картофелечистка?
а) клубнеплодов б) капустных овощей в) корнеплодов г) луковых овощей
7. Какая передача используется в картофелеочистительных машинах?
а) зубчатая б) клино-ременная в) червячная г) цепная
8. Какие виды нарезки осуществляет овощерезательная машина МС 27-40?
а) соломка б) кубики в) ломтики г) дольки д) кружочки
9. В каком цехе устанавливается МОК - 125?
а) горячий цех б) холодный цех в) овощной цех
10. Через сколько часов жир для фритюрницы непригоден?
а) 10 б) 24 в) 40 г) 60
11. Из каких размолочных жерновов состоит размолочный механизм у МИК-60?
а) неподвижного б) вращающегося в) замкнутого г) конического
12. Что является рабочим инструментом у МС 3-40?
а) шнек с винтовой нарезкой б) редуктор в) коническая сетка г) воронка
13. Какая передача используется в МРХ – 200?
а) клиноременная б) зубчатая в) цепная г) ременная

14. Под каким углом осуществляется нарезка продуктов у машины МРГ-ЗООА?
а) 30 ° б) от 30º до 90 ° в) 45 °
15. Электронагревательный элемент СЭСМ -0,2?
а) электрические спирали б) тены
16. Какие бывают виды инструктажей?
а) внеплановый б) целевой в) начальный г) первичный д) вторичный
17. Что означает цифра 60 в название котла КПЭ-60?
а) мощность б) объем варочного сосуда в) давление в пароводяной рубашке котла
18. Какой взбиватель используют для приготовления жидкого теста?
а) крюкообразный б) прутковый в) плоскорешетчатый
19. Назначение электродов в КПЭ – 100?
а) контролируют верхний уровень воды в парогенераторе
б) контролируют нижний уровень воды в парогенераторе
20. Сколько тенов в КПЭ-100?
а) два б) три в) шесть г) восемь
21. Какую воду заливают в парогенератор котлов?
а) кипяченую б) дистиллированную в) проточную
22. Какая емкость дежи в ТММ – 1М?
а) 200 л б) 140 л в) 40 л г) 100 л
23. В каком направлении вращается дежа и тестомесильный рычаг в ТММ-1М?
а) в противоположные б) в одном направлении по часовой стрелке
24. В каких пределах может производиться толщина раскатки теста в МРТ-60 М?
а) от 0 до 50 мм б) от 0 до 60 мм в) от 0 до 50 см г) от 0 до 30 мм
25. На каком расстоянии устанавливается взбиватель МВ – 35 М от бочка?
а) не менее 10 мм б) не менее 1 мм в) не менее 5 мм г) не менее 7 мм
26. Какова производительность МС8- 150?
а) 160кг/ч б) 155кг/ч в) 150кг/ч
27. МС 28 - 100 предназначена для нарезки овощей?
а) брусочками б) брусочками, чесночками в) кубиками, брусочками, чесночками
28. Под каким углом находятся лопасти на рабочем валу в фаршемешалке, что улучшает продвижение продуктов к разгрузочной камере?
а) 35° б) 30° в) 40°
29. Какая передача используется в МРХ – 200?
а) клиноременная б) зубчатая в) цепная г) ременная
30.Сколько пакетных переключателей у газовой плиты?
а) два б) четыре в) пять г) семь

КЛЮЧ ОТВЕТОВ

За каждый правильный ответ один балл

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1	а	1 балл
2	а, б	1 балл
3	г	1 балл
4	а	1 балл
5	в	1 балл
6	а, в	1 балл
7	б	1 балл
8	в	1 балл
9	в	1 балл
10	в	1 балл
11	а, б	1 балл
12	а, в	1 балл
13	а, в	1 балл
14	б	1 балл
15	а	1 балл
16	а, б, г	1 балл
17	б	1 балл
18	б	1 балл
19	а	1 балл
20	в	1 балл
21	а, б	1 балл
22	б	1 балл
23	а	1 балл
24	а	1 балл
25	в	1 балл
26	в	1 балл
27	в	1 балл
28	б	1 балл
29	а, в	1 балл
30	в	1 балл

Итого: 30 баллов

13 - 16 - 2 «неудовлетворительно»

17 - 20 - 3 «удовлетворительно»

21 - 25 - 4 «хорошо»

26 - 30 - 5 «отлично»

2) Самостоятельная работа:

Доклад на тему: «Разновидности пароконвектоматов: особенности работы, используемые виды тепловой обработки»
Анализ работы, сравнительная таблица «Барбекю»
Проектная деятельность «Холодильное оборудование П.О.П.»
Сообщение на тему: «Электрические мясорубки: правила эксплуатации, устройства, т/б.»

3.2.5. Типовые задания для оценки умений У1, У2, У3, У4, У5 (рубежный, тематический контроль)

1) Практическая работа № 1:

Выполните практическую работу:

1. Организуйте рабочее место для приготовления рыбных котлет.

2.Подберите необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления рыбных котлет.

3. Произведите сборку мясорубки, продемонстрируйте правила эксплуатации мясорубки, соблюдая правила техники безопасности.

4. Заполните пустые колонки в таблице:

Возможные неисправности МИМ-105

Неисправности	***Возможные причины***	***Способы устранения***
Мясорубка не режет, а мнет мясо		
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя		
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи		

5. Заполните таблицу:

Наименование блюда	***Посуда для подачи***	***Температура подачи***	***Срок реализации***
Первые горячие блюда			
Вторые горячие блюда			
Салаты, закуски			

Эталон ответов на практическую работу № 1

Выполните практическую работу:

1. Организуйте рабочее место для приготовления рыбных котлет.

- организует рабочее место, соблюдая правила техники безопасности.

2.Подберите необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления мясных котлет:

Для приготовления зраз картофельных необходимо: производственный стол, моечная ванна, тара, мясорубка, фаршемешалка, доска РС, нож РС, весы.

3. Произведите сборку мясорубки, продемонстрируйте правила эксплуатации мясорубки, соблюдая правила техники безопасности:

Последовательность сборки:

1. Шнек мясорубки
2. Палец шнека
3. Подрезная решетка
4. Двухсторонний нож
5. Ножевая решетка с крупными отверстиями
6. Двухсторонний нож
7. Ножевая решетка с мелкими отверстиями
8. Зажимная гайка

Правила эксплуатации:

- Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния
- Производят сборку
- Машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу
- Затягивают зажимную гайку до незначительного усиления шума
- Устанавливают тару
- Подготавливают продукт (нарезают на кусочки массой 50-100 гр., удаляют сухожилия, пленки)
- Включают в работу проталкивают деревянным толкателем
- После окончания работы машину отключают, разбирают, промывают.

Техника безопасности:

1. Вначале необходимо проверить правильность сборки.
2. Перед включением машины необходимо убедиться, что корпус мясорубки надежно закреплен.
3. Проверить заземление.
4. Проверить наличие резинового коврика.
5. Не разрешается проталкивать продукт руками для этого нужно пользоваться толкачем.
6. Подача мяса должна быть равномерной.
7. Запрещается допускать, что бы мясорубка работала в холостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины.
8. Нельзя работать на мясорубке без предохранительного кольца и оставлять без

присмотра.

9. При длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.
10. Не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари, сахар или соль, так как эти продукты приводят к быстрому изнашиванию и затуплению рабочих органов.
11. Запрещается прижимать продукт сильно к шнеку, так как это может вызвать перегрузку и порчу электродвигателя.

4. Заполните пустые колонки в таблице:

Возможные неисправности МИМ-105

Неисправности	***Возможные причины***	***Способы устранения***
Мясорубка не режет, а мнет мясо	Неправильная регулировка нажима гайки	Выключить электродвигатель, вынуть решетки, ножи и шнек, очистить их от жил и пленок, установить на место и отрегулировать нажимную гайку
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя	Нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить нажим гайки
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи	Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и решеток	Заточить и притереть ножи и решетки

5. Заполните таблицу:

Наименование блюда	***Посуда для подачи***	***Температура подачи***	***Срок реализации***
Первые горячие блюда	Бульонные чашки, суповые миски, глубокие столовые тарелки, керамические горшочки	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С,	На мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для «шведского стола», должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки
Вторые горячие	Мелкие столовые	Вторые блюда и	На мармите, на

блюда	тарелки, баранчики, порционные сковороды	гарниры – не ниже 65°С,	горячей плите и в емкостях с подогревом для «шведского стола», должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки
Салаты, закуски	Салатники, креманки, закусочные тарелки	Холодные супы, салаты, напитки – не выше 14°С.	В течение 1часа с момента их изготовления и заправки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

Оценка процесса и результата практической работы проводится по следующим критериям:

Оцениваемые умения	Критерии оценки	Макс
У 2. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд	Организует рабочее место, соблюдая правила техники безопасности	0-2
	Подготавливает рабочее место в соответствии с требованиями технологии и санитарии	0-2
	Соблюдает правила личной гигиены и ТБ при приготовлении блюд.	0-2
У3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Подберите необходимое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления мясных котлет: производственный стол, моечная ванна, тара, мясорубка, фаршемешалка, доска РС, нож РС, весы	0-2
У4. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Производит правильную сборку мясорубки	0-2
	Демонстрирует правила эксплуатации мясорубки	0-2
	Соблюдая правила техники безопасности при работе на мясорубки	0-2
	По окончанию работы разбирает мясорубку, производит санитарную обработку	0-2
У5. выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению	Заполняет таблицу возможных неисправностей при работе с мясорубкой	0-2
	Указывает способы устранения неисправностей при работе на мясорубке	0-2
У5. проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Указывает безопасную эксплуатацию технологического оборудования	0-2
	Указывает температуру подачи готовых блюд	0-2
	Указывает срок эксплуатации технологического оборудования	0-2

Шкала оценки: 0 баллов - признак компетенции отсутствует, 1 балл - признак проявлен частично, 2 балла - признак проявлен в полном объеме.

Перевод в оценки: «5» 24-26 баллов;
«4» 21-23 баллов;
«3» 13-26 баллов.

«2» - менее 12 баллов.

Практическая работа № 2

Инструкция по выполнению практической работы

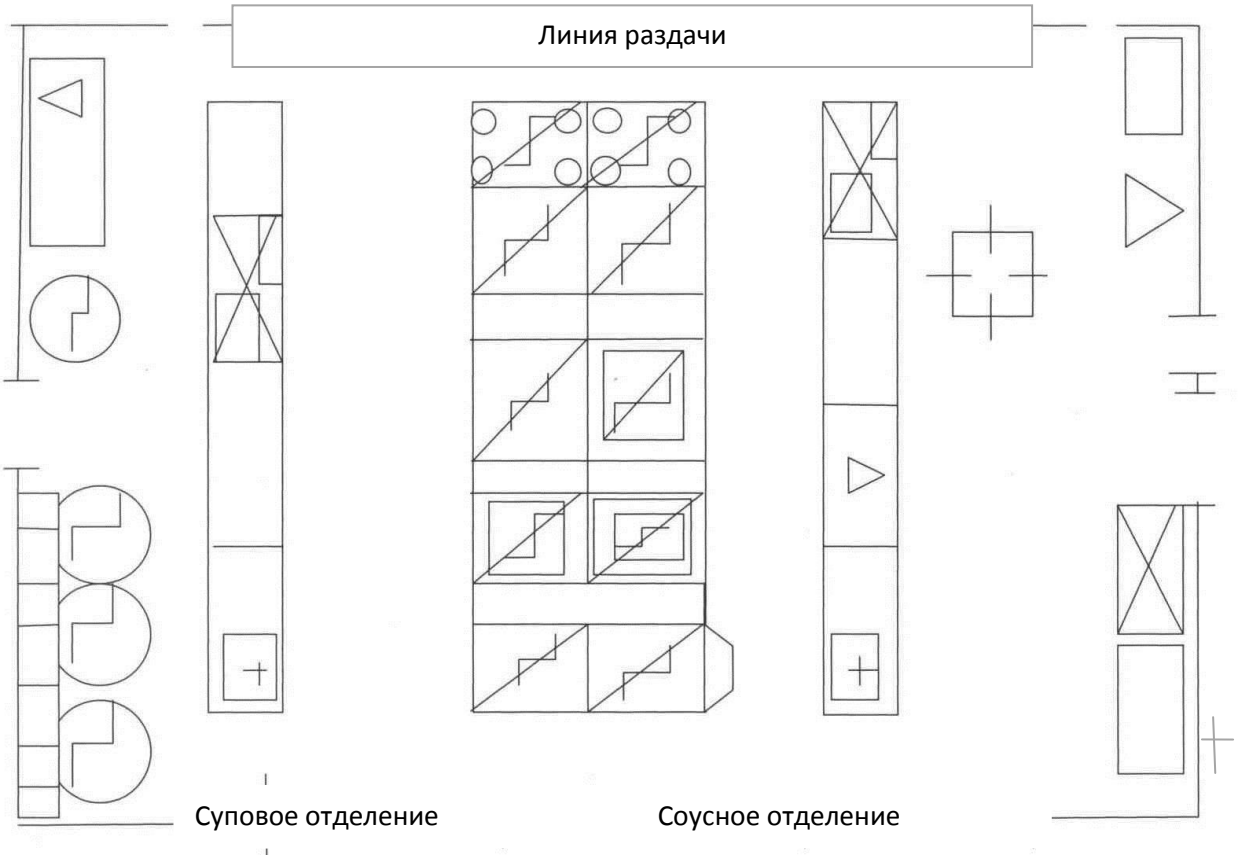
- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом
- 3. Время выполнения: 1 час

Задание:

Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии перечню оборудования

Наименование оборудования	Кол-во оборудования
Производственный стол	3
Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	2
Секция-стол со встроенной моечной ванной	2
Секция-стол для установки средств малой механизации	1
Ванна моечная	1
Весы настольные циферблатные	2
Универсальный привод	1
Шкаф холодильный	1
Плита электрическая	4
Котел пищеварочный	3
Сковорода электрическая	2
Электрическая фритюрница	1
Шкаф жарочный	1
Кипятильный электрический	1
Мармит электрический	2
Передвижной стеллаж	1

Эталон ответа



Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:
творчески планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:
правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:
допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:
не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Практическая работа № 3

Инструкция по выполнению практической работы

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2. Задание выполняйте согласно плану
- 3. Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом
- 4. Время выполнения: 2 часа

План выполнения задания

1. Составьте перечень блюд на один рабочий день
2. Составьте перечень цехов необходимых для приготовления блюд
3. Составьте схемы размещения оборудования в цехах
4. Составьте схему размещения помещений на предприятии общественного питания

Пример выполнения практической работы

1.Перечень блюд

Холодные блюда: салат – коктейль « Новинка»; салат торт из печени;
салат из фасоли
Супы: окрошка мясная; борщ по-сибирски
Вторые блюда: рыба в тесте жареная; бифштекс «Алтайский»;
голубцы с мясом и рисом; печень по-строгановски; картофельное пюре;
картофель жареный; капуста тушеная
Напитки: сок; кисель; какао
Мучные изделия: булочка домашняя; ватрушка с творогом; беляш; пирожок с капустой и яйцом; хлеб

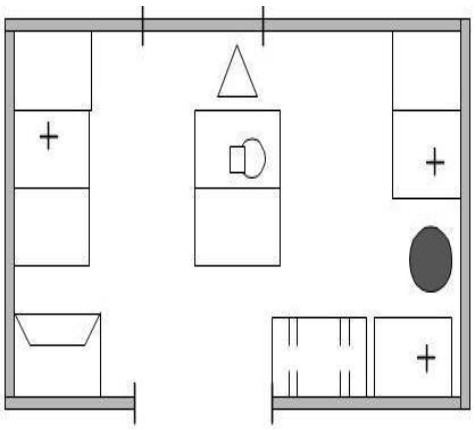
2.Перечень цехов необходимых для приготовления блюд

Перечень блюд	Холодный цех	Горячий цех	Мясо-рыбный цех	Овощной цех	Мучной цех
Салат – коктейль « Новинка»	+	+			
Салат торт из печени	+	+	+	+	
Салат из фасоли	+	+		+	
Окрошка мясная	+	+	+	+	
Борщ по-сибирски		+	+	+	
Рыба в тесте жареная		+	+		
Бифштекс «Алтайский»		+	+		
Голубцы с мясом и рисом		+	+	+	

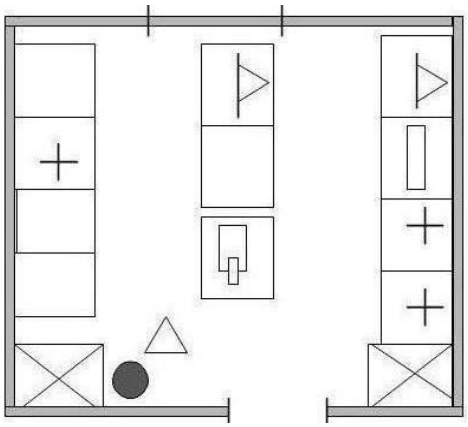
Печень по-строгановски		+	+		
Картофельное пюре		+		+	
Картофель жареный		+		+	
Капуста тушеная		+		+	
Сок	+				
Кисель	+	+			
Какао		+			
Булочка домашняя					+
Пирожок с капустой и яйцом				+	+
Беляш			+	+	+
Ватрушка с творогом					+

3. Схемы размещения оборудования в цехах

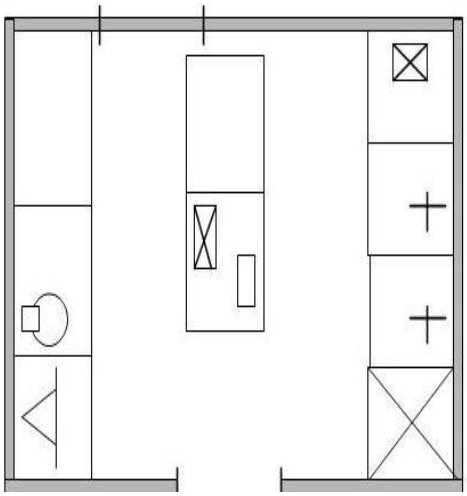
Овощной цех



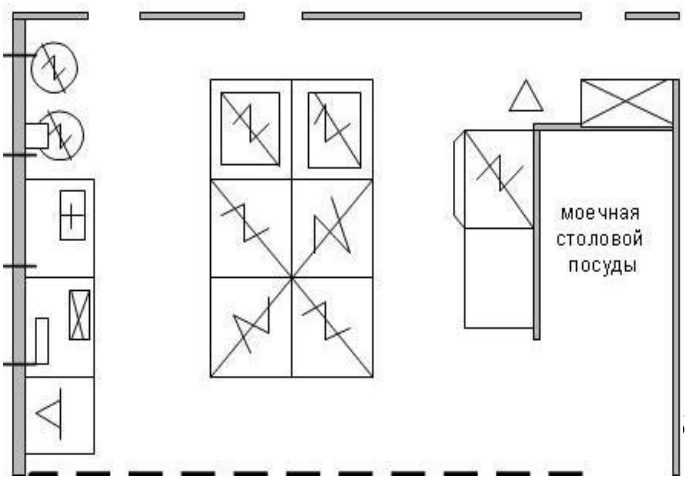
Мясо-рыбный цех



Холодный цех



Горячий цех



4.Схема размещения помещений на предприятии общественного питания

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выбирите правильный вариант ответа, соотнесите, составьте последовательность
- 3. Во время выполнения задания можете воспользоваться иллюстрациями, раздаточным материалом
- 4. Время выполнения: 15 минут

Тест на тему:
«Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания».

	Выберите правильный ответ:	
1.При подачи холодных блюд стол сервируют	а. закусочными приборами б. рыбными приборами в.столовыми приборами	1.При подачи вторых рыбных блюд стол сервируют
2.В глубокой столовой тарелке подают	а. первые блюда б. вторые блюда в.сладкие блюда	2.В мелкой столовой тарелке подают
3.В бульонной чашке подают	а. пюреобразные супы и бульоны	3.В кофейной чашке подают

	б. кофе с молоком в.кофе черный	
4. Фруктовые приборы	а. вилка с более короткими зубцами, с углублением, нож лопатообразный, тупой б. нож -острый, перочинообразный, вилка с тремя зубцами. в.ложка, вилка, нож по размеру меньше закусочного	4.Рыбные приборы
5. Французский способ подачи блюд	а. расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе б. предварительное перекладывание блюд на тарелки посетителей на подсобном столе в. перекладывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов	5. Русский способ подачи блюд
6. Коньячная рюмка	а. на низкой ножке расширенная книзу и суженная сверху б. на низкой ножке, цилиндрической формы в. светло-зеленого или зеленовато-золотистого цвета	6.Рейнвейная рюмка
7. Прибор столовый необходим при сервировке стола	а. для первых и вторых, кроме рыбных блюд б. для холодных блюд и закусок в. для холодных рыбных блюд	7. Прибор закусочный необходим при сервировке стола
	Соотнесите:	
8. Предварительная сервировка стола для завтрака	а. пирожковая тарелка б. закусочная тарелка в. столовые приборы г. закусочные приборы д. фужер е. полотняная салфетка	8. Предварительная сервировка стола для обеда
9.Посуда для подачи холодных блюд	а. закусочная тарелка б. десертная тарелка в. салатник г. креманка д. соусник е. селедочница ж.сливочник	9.Посуда для подачи сладких блюд
	Составьте последовательность:	
10. Последовательность подачи блюд а.супы		10.Последовательность предварительной сервировки стола

б.холодные блюда и закуски в.сладкие блюда г. вторые блюда д.напитки е. мучные кондитерские изделия		а.сервировка тарелками; б. накрытие стола скатертями; в. сервировка приборами; г.сервировка стеклянной посудой; д. расстановка приборов для специй, ваз с цветами. е. раскладывание салфеток;

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. а	3.в
4. б	4. а
5. в	5. а
6. а	6. в
7.а	7.б
8. а, г, д, е	8. а, в, д, е
9. а,в, д, е	9. б,г,д, ж
10. б, а. г. в, д, е	10. б, а, в, г, е, д

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	21-20	5
0,8-0,94	19-17	4
0,7-0,8	16-15	3
Менее 0,7	14	2

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«**2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

2) Самостоятельная работа:

Экскурсия на П.О.П. «Овощерезательные комбайны: разновидности»

Практическая работа «Разновидности взбивальных машин»

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания.

Оценка освоения дисциплины предусматривает проведение экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КИМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины название ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания» основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования
-

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Билет № 1 (пример)

1. Виды передач: разновидности, устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
2. СВЧ-шкафы: назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.
3. Виды инструктажей по технике безопасности: разновидности, назначение, особенности.

Внимательно прочитайте вопросы, составите на листке краткий конспект ответа.
Время подготовки -30 минут

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ В БИЛЕТАХ:

1. Виды передач: разновидности, устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
2. Универсальный привод: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Картофелечистка МОК-125: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности
4. Овощерезка МРО 50-200: форма нарезки, правила эксплуатации, техника безопасности.
5. Овощерезка МРОВ-160: форма нарезки, устройство, техника безопасности.
6. Слайсер: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности
7. Мясорубка МС 2-70: устройство, правила сборки, правила эксплуатации, техника безопасности.
8. Мясорубка МИМ-82: устройство, правила сборки, правила эксплуатации, техника безопасности.
9. Мясорыхлитель МРМ-15: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
10. Фаршемешалка МС 8-150: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
11. Просеиватель МПМ -800: устройство, принцип действия, техника безопасности.
12. Взбивальная машина МВ-35: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
13. Рабочие инструменты взбивальных машин: разновидности, назначение.
14. Тестомесильная машина ТММ-1М: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
15. Тестораскаточная машина МРТ-60М: устройство, принцип действия, техника безопасности.
16. Взбивальная машина Kitchen Aid: устройство, назначение рабочих инструментов, правила эксплуатации, техника безопасности.
17. Соковыжималка: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
18. Хлеборезательная машина МРХ-200: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности

19. Миксер: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
20. Блендер: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
21. МС 12-15: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
22. СВЧ-шкафы: назначение, устройство, принцип действия, техника безопасности.
23. Пароконвектомат: достоинства, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности
24. Газовая плита: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
25. Электроплита ЭП-2М: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
26. Электроплита ПЭСМ-4ШБ: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
27. Электрический котел КПЭ-100: режимы работы котла, устройство, правила эксплуатации
28. Электрический котел КПЭ-60: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности
29. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
30. Сковорода электрическая СКЭ-0,3: устройство, правила эксплуатации техника безопасности.
31. Электрофритюрница: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
32. Шкаф пекарский ШПЭСМ-3: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
33 Шкаф жарочный ШЖЭСМ – 2К: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
34. Электрогрили: разновидности, правила эксплуатации, техника безопасности.
35. Пароконвектоматы: назначение, разновидности, режимы работы, техника безопасности
36. Кофеварка: назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.
37. Кипятильник КНЭ-25: устройство, принцип работы, техника безопасности.
38. Кипятильник КНЭ-100: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
39. Электромармиты: назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
40. Витрина-прилавок:: назначение, устройство, техника безопасности.
41. Холодильный шкаф: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
42. Охлаждаемый прилавок: назначение, устройство, техника безопасности.
43. Холодильная камера: назначение, устройство, техника безопасности
44. Виды инструктажей по технике безопасности: разновидности, назначение, особенности.
45. Производственный травматизм: причины, виды травм, оказание первой помощи.
46. Классификация теплового оборудования.
47. Классификация механического оборудования.
48. Первая помощь при электротравмах.
49. Первая помощь при ранениях, кровотечениях.
50. Первая помощь при термических и электрических ожогах.
51. Первая помощь при переломах, ушибах.
52. Общие правила техники безопасности при работе с электросковородами.

53. Общие правила техники безопасности при работе с электроплитами.
54. Общие правила техники безопасности при работе с пищеварочными котлами.
55. Общие правила техники безопасности при работе с СВЧ-шкафами.
56. Общие правила техники безопасности при работе с холодильным оборудованием.
57. Общие правила техники безопасности при работе на взбивальных машинах.
58. Общие правила техники безопасности при работе на мясорубках.
59. Общие правила техники безопасности при работе с тестомесильными машинами.
60. Общие правила техники безопасности при работе с овощерезками.
61. Общие правила техники безопасности при работе с картофелечисткой.
62. Общие правила техники безопасности при работе с тестораскаточной машиной.
63. Аппараты управления: разновидности, назначение.
64. Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения.
65. Характеристика хладогентов.
66. Холодильный агрегат; устройство, принцип действия.
67. Пожарная безопасность: причины пожаров, средства пожаротушения, правила пожарной безопасности.
68.Основные типы предприятий общественного питания.
69. Организация снабжения предприятий общественного питания
70. Характеристика складского хозяйства, организация и правила хранения продукции
71. Организация работы овощного цеха
72. Организация работы мясо-рыбного цеха
73. Организация работы горячего цеха.
74. Организация работы холодного цеха
75. Организация работы кондитерского цеха
76. Виды кухонной посуды, назначение.
77. Виды столовой посуды, назначение.
78. Характеристика меню, виды, требования к оформлению.
79. Обслуживания потребителей.
80. Основные способы подачи блюд
81. Отпуск готовой продукции на предприятиях общественного питания.
82. Виды раздач. Организация работы раздаточной
83. Основные и вспомогательные части машин.
84. Приемка продуктов в предприятиях общественного питания.
85. Подготовка торгового зала к обслуживанию.
86. Основные правила техники сервировки стола.
87. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда и ужина.
88. Встреча и размещение посетителей за столом. Основные правила этикета.
89. Прием заказа. Подача меню, рекомендации блюд.
90. Расчет с посетителями. Уборка и замена посуды.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
УСЛОВИЯ

Количество билетов для экзаменующегося – *30 штук.*

Время выполнения задания -30 минут
Время на ответ – 15 минут

Оборудование:

1. Картофелечистка МОК -250
2. Взбивальная машина
3. Тестомесильная машина
4. Тестораскаточная машина
5. Кипятильник электрический
6. Рыбоочиститель
7. Мясорубка
8. Газовая плита
9. Универсальный привод
10. Сменные механизмы:
    -овощерезка
    - мясорыхлитель
    - фаршемешалка
11. Электрический чайник
12. Миксер
13. Кофеварка
14. Электрический котел
15. Электрическая сковорода
16. Фритюрница
17. Электрическая жаровня
18. Передвижная тележка
19. Котлетоформовочная машина

Плакаты механического оборудования:

Овощерезки: МРОВ-160, МС 10-160, МС 27-40, МС 18-160, МС 28-100, МРО 50-200, МРО 400-1000, картофелечистка, мясорубки: МС 2-70, МИМ -82, МИМ -105, фаршемешалка МС 8-150, мясорыхлители МРМ -15, МС 19-1400, размолочный механизм МС 12-15, котлетоформовочная машина МФК -2240, хлеборезательная машина, просеиватели, тестораскаточная машина, взбивальная машина, тестомесильная машина, соковыжималка МС 3-40, механизм для дробления орехов, МРГ

Плакаты холодильного оборудования:

Холодильный агрегат, холодильные шкафы, охлаждаемые прилавки, охлаждаемые витрины, морозильные камеры

Плакаты теплового оборудования:

Жарочные шкафы, электрические плиты, кофеварка, сковороды электрические, котлы пищеварочные, аппарат пароварочный, жаровня электрическая, газовые плиты, электронагревательные элементы, кипятильники, водонагреватели, мармиты, микроволновые печи.

Бланки документов: меню, технологическая карта, сертификат качества.

Критерии оценки:

При оценке знаний на экзамене учитывается:

1. Уровень сформированности компетенций, знаний и умений.

2. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
3. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
4. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
5. Умение связать теорию с практикой.
6. Умение делать обобщения, выводы.

Для получения оценки «отлично» студент должен:
-продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала;
-исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал;
-правильно формулировать определения;
-продемонстрировать умения самостоятельной работы;
-уметь сделать выводы по излагаемому материалу.

Для получения оценки «хорошо» студент должен:
-продемонстрировать достаточно полное знание программного материала;
-продемонстрировать знание основных теоретических понятий;
достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал;
-уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.

Для получения оценки «удовлетворительно» студент должен:
-продемонстрировать общее знание изучаемого материала;
-показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины;
-уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае:
-незнания значительной части программного материала;
-не владения понятийным аппаратом дисциплины;
-существенных ошибок при изложении учебного материала;
-неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;
-неумения делать выводы по излагаемому материалу.

:

Комплект

оценочных средств

Организация обслуживания

для проведения административной контрольной работы

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Балашиха

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен обладать предусмотренными знаниями, умениями которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

ПК 1.1-1.4	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1-2.8	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 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 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 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 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1-3.7	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1-4.6	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1-5.6	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1-6.4	Планировать основные показатели производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Умения:	У 1. выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У 2. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
	У 4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
	У 5. подачи блюд и напитков разными способами;
	У 6. расчета с потребителями;
	У 7. обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
	У 8. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У 9. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У 10. складывать салфетки разными способами;
	У 11. соблюдать личную гигиену;
	У 12. подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У 13. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У 14. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
	У 15. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У 16. подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У 17. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У 18. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	У 19. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
	У 20. заменять использованную посуду и приборы;
	У 21. составлять и оформлять меню;
	У 22. обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;

	У 23. обслуживать иностранных туристов;
	У 24. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
	У 25. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
	У 26. предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
	У 27. соблюдать правила ресторанного этикета;
	У 28. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
	У 29. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли
Знания:	З 1. виды, типы и классы организаций общественного питания;
	З 2. рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
	З 3. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	З 4. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	З 5. приемы складывания салфеток
	З 6. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	З 7. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	З 8. сервировку столов, современные направления сервировки
	З 9. обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	З 10. использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	З 11. приветствие и размещение гостей за столом;
	З 12. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	З 13. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	З 14. способы подачи блюд;
	З 15. очередность и технику подачи блюд и напитков;
	З 16. кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	З 17. правила сочетаемости напитков и блюд;
	З 18. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	З 19. способы замены использованной посуды и приборов;
	З 20. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями
	З 21. информационное обеспечение услуг общественного питания;
	З 22. правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 10	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине: Дифференцированный зачет

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке:

Результаты обучения	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
ПК 1.1-1.4	Демонстрация знаний по подготовке рабочих мест,	Текущий контроль,

	оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Демонстрация знаний по обработке, подготовке экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Демонстрация теоретических знаний по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Соблюдает правила по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	тестирование, устный опрос, решение ситуационных задач.
ПК 2.1-2.8	Соблюдение правил по организации и подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Демонстрация знаний по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Демонстрация знаний по приготовлению и правилам хранения горячих соусов сложного ассортимента. Соблюдать требования по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение правил приготовления, творческого оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение требований по правилам приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдать правила приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуационных задач. Подготовка докладов, рефератов, сообщений.
ПК 3.1-3.7	Разработка регламента по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Демонстрация знаний по правилам приготовления, хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение правил приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка правил по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Текущий контроль, устный опрос, решение ситуационных задач. Подготовка докладов, рефератов, сообщений.

	обслуживания Демонстрация знаний по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение правил приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка и адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1-4.6	Соблюдение правил по организации и подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Демонстрация знаний по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение правил приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Демонстрация знаний по правилам приготовления, творческого оформление и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Демонстрация знаний по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение правил разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуационных задач. Подготовка докладов, рефератов, сообщений.
ПК 5.1-5.6	Соблюдение правил по организации и подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Демонстрация знаний по приготовлению, хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Соблюдение правил приготовления, творческого оформления, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм Демонстрация теоретических знаний по приготовлению, творческому оформлению, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдение технологических правил приготовления, творческого оформления, подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуационных задач. Подготовка докладов, рефератов, сообщений.

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Соблюдать правила по разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПК 6.1-6.4	Планировать основные показатели производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
Уметь:		
У1, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 2, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правильности встречи гостей и подачи меню;	Текущий контроль, практическая работа
У 3, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильный прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 4, ОК 1-7, ОК 9-11	Составление различных рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 5, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение требований подачи блюд и напитков разными способами;	Текущий контроль, практическая работа
У 6, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное произведение расчета с потребителями;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 7, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 8, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Текущий контроль, практическая работа
У 9, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по подготовке зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 10, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по складыванию салфеток разными способами;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 11, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по личной гигиене официанта;	Текущий контроль, практическая работа
У 12, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам подготовки посуды, приборов, стекла;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 13, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное осуществление приема заказа на блюда и напитки;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 14, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Текущий контроль, практическая работа
У 15, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам оформления и передачи заказа на производство, в бар, в буфет;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 16, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по подаче алкогольных и безалкогольных напитков, блюд различными способами;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение

		ситуаций
У 17, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное соблюдение очередности и технике подачи блюд и напитков;	Текущий контроль, практическая работа
У 18, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам соблюдения требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 19, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильная разработка различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 20, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по правилам замены использованной посуды и приборов;	Текущий контроль, практическая работа
У 21, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по составлению и оформлению меню;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 22, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 23, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация теоретических знаний по обслуживанию иностранных туристов;	Текущий контроль, практическая работа
У 24, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильно эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 25, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам подачи блюд и напитков гостям различными способами;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 26, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по правилам предоставления счета и произведения расчета с потребителями;	Текущий контроль, практическая работа
У 27, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по ресторанному этикету;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
У 28, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильность произведение расчета с потребителем, используя различные формы расчета;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
У 29, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навыков по правилам изготовления смешанных, горячих напитков, коктейлей.	Текущий контроль, практическая работа
Знать:		
З 1, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по видам, типам и классам организаций общественного питания;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 2, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное выполнение задания по видам услуг предприятий общественного питания;	Текущий контроль, практическая работа
З 3, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
З 4, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 5, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по приемам складывания салфеток разными способами;	Текущий контроль, практическая работа
З 6, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрирует знания по правилам личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;	Текущий контроль, доклад, практическая работа
З 7, ОК 1-7, ОК 9-11	Составление ассортимента, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, стекла;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций

З 8, ОК 1-7, ОК 9-11	Осуществление сервировки столов, современные направления сервировки;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 9, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по обслуживанию потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Текущий контроль, практическая работа
З 10, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
З 11, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение правил приветствия и размещение гостей за столом;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 12, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Текущий контроль, практическая работа
З 13, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по правилам и технике подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Текущий контроль, доклад, практическая работа
З 14, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация практических навык по способам подачи блюд;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 15, ОК 1-7, ОК 9-11	Правильное соблюдение очередности и технике подачи блюд и напитков;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 16, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по кулинарной характеристике блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей	Текущий контроль, практическая работа
З 17, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение правила сочетаемости напитков и блюд;	Текущий контроль, Доклад, практическая работа
З 18, ОК 1-7, ОК 9-11	Демонстрация знаний по требованиям к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 19, ОК 1-7, ОК 9-11	Представление разных способов замены использованной посуды и приборов;	Текущий контроль, практическая работа
З 20, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Текущий контроль, доклад, практическая работа
З 21, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение требований информационному обеспечению услуг общественного питания;	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций
З 22, ОК 1-7, ОК 9-11	Соблюдение правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.	Текущий контроль, тестирование, устный опрос, решение ситуаций

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные рабочей учебной программой по дисциплине «Организация обслуживания», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элемент учебной дисциплины	**Формы и методы контроля**	
	Текущий контроль	
	Форма контроля	**Проверяемые У, З, ОК, ПК**
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Реферат, доклад Практическое задание	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У -3, З -2

Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Тестирование Устный опрос	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У -1, У-8-9, З-1,З-3
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическое задание	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-12,У-14, У-20, У-24 З-4, З-7, З-10
Тема 4. Информационное обеспечение процессаобслуживания	Практическое задание: составление таблиц, заполнение бланков	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, ПК 6.3 У-19,У-21,З-21,22
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Тестирование	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-2, У-4, У-11, У-26, У-28 З-4-6, З-8, З-11-12
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Тестирование Практическая работа	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-3, У-6, У-7, У-13, У-24, З-9, З-20
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Тестирование Решение задач	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-5, У-15-18, У-25, У-29 З-13-18
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Доклад Практическая работа	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-22, З-22
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Практическая работа	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-23, З-22
	Промежуточная аттестация	
	Дифференцированный зачет	

3.2 Типовые задания для освоения учебной дисциплины (текущая аттестация)

Тема 1 Услуги общественного питания и требования к нимУ -3, З -2

Темы рефератов:

1. Современное развитие общественного питания.
2. Современные условия для общественного питания.
3. Новые виды ресторанов.
4. Современные виды оформления интерьера ресторана и кафе.
5. Новые виды баров.
6. Современные тенденции развития кафе.
7. Новые стили кафе. Тематические кафе.

Темы докладов:

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Демократичные рестораны.
3. Элитные рестораны.
4. Рестораны класса «Люкс»
5. Тематические бары.
6. Тематические кафе.
7. Столовые общедоступного типа.

Практические задания
Задача №1 Составьте таблицу и внесите в нее основные требования к официантам в ресторане класса «Люкс», «Высший», «Первый». После таблицы сделайте вывод по основным требованиям.
Задача №2
Перечислите и внесите в таблицу следующие требования к официантам:
1. Правила санитарии
2. Правила гигиены
3. Профилактика профессиональных заболеваний на производстве.

Критерии оценивания практического задания:
Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.
Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.
Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа:

Задача№1

Требования к официантам.

Класс ресторана	Требования к официантам
«Люкс»	Официант — работник торгового зала. Работая в ресторанах «люкс» он должен иметь высшее торговое образование, знать один или два иностранных языка и иметь большой стаж работы в данной отрасли. Он одним из первых встречает посетителей, поэтому должен создать атмосферу гостеприимства, радушия, проявить доброжелательность, быть вежливым, внимательным, чутким по отношению к гостям ресторана. Официант весь день находится на глазах у посетителей и должен производить на них благоприятное впечатление — красиво двигаться и элегантно выглядеть.
«Высший»	Каждый официант должен обладать необходимым уровнем общей культуры, владеть методикой и техникой обслуживания, знать правила поведения за столом. При обслуживании посетителей он должен проявлять предусмотрительность, сдержанность, факт и другие качества, которые определяют этику поведения официанта. К основным принципам профессионального поведения официанта относятся: постоянная приветливость и радушие к гостям ресторана, доброжелательное и внимательное отношение их претензиям и просьбам.
«Первый»	Каждый официант должен обладать необходимой общей культурой, в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать и соблюдать нормы этикета, правила поведения за столом. Помимо этого официант обязан изучить оборудование кухни, буфета, торгового зала, наименование и назначение мельхиоровой, фарфоровой, стеклянной посуды, хрусталя, столовых приборов, столового белья и пройти стажировку в ресторане во всех цехах производства и торговли в качестве ученика. Профессия обязывает официанта быть интеллигентным человеком, быстро ориентироваться и разбираться в людях, способствовать созданию в ресторане непринужденной, свободной обстановки, в

	которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем.

Задание №2

Требования к официантам

Правила санитарии Правила гигиены	Работники предприятий общественного питания должны быть хорошо знакомы с основными правилами санитарии и гигиены. Всегда поддерживать чистоту в подсобном помещении. У каждого официанта должно войти в привычку ставить посуду и приборы в отведенное для них место.Всегда поддерживать в исправности и чистоте рабочее место в торговом зале.нельзя допускать загрязнения участка обслуживания; следует вовремя убирать тарелки с остатками пищи и менять пепельницы. Выполнение требований общей гигиены и гигиены рабочего места показывает уровень культуры обслуживания на данном предприятии.
Профилактика профессиональных заболеваний на производстве	Профилактика профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний - система мер медицинского (санитарно-эпидемиологического, санитарно-гигиенического, лечебно-профилактического и т. д.) и немедицинского (государственного, общественного, экономического, правового, экологического и др.) характера, направленных на предупреждение несчастных случаев на производстве, снижение риска развития отклонений в состоянии здоровья работников, предотвращение или замедление прогрессирования заболеваний, уменьшение неблагоприятных последствий. Развитие многих профессиональных заболеваний и профессионально обусловленных заболеваний зависит от комплексного взаимодействия повреждающих факторов и от качества трудовой жизни. Все работники должны приобретать гигиенические знания и навыки, выполнять нормы и требования, обеспечивающие безопасность труда.

Тема 2 Торговые помещения организаций питания У -1, У-8-9, З-1,З-3

Тестовые задания

1. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?

а) Рабочее место.
б) Технологическая линия.
в) Специализированная зона.

2. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это ….

а) Соблюдение гигиенических норм.
б) Соблюдение хода технологического процесса.
в) Соблюдение техники безопасности.

3. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?

а) На 1 этаже с выходом наружу.
б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.
в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

4. Мебель в ресторан подбирается по следующим показателям:

а) гармоничность, комфортность;
б) изысканность, гармоничность, комфортность;
в) экономичность.

5. Мебель торгового зала должна отвечать требованиям:

а) СанПин
б) Гост
в) Ост

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 5 вопросов
4 – правильные ответы на 4 вопроса

3 – правильные ответы на 3 вопроса
2 – правильные ответы на 2 и менее вопросов
Эталон ответов к тесту :1-а, 2- а, в, 3-б, 4-б, 5-а
Устный опрос
1. Перечислить помещения ресторанов и баров, относящихся к торговой группе.
2. Каково функциональное назначение аванзала?
3. Какие виды мебели используются в торговом зале ресторана?
4. Какова норма длины стола на одного гостя в ресторане в зависимости от уровня и характера застолья?
5. Назовите основные требования, предъявляемые к торговой мебели.
6. По каким признакам можно отличить фарфоровую посуду от фаянсовой?
7. Что препятствует более широкому использованию мельхиоровой посуды в процессе обслуживания?

Алгоритм устного ответа

1. Торговая группа помещений: торговый зал ресторана, бар, аванзал, вестибюль, туалетные комнаты.
2. Назначение аванзала – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей - участников банкетов (торжеств). Оформление аванзала должно быть органично связано с декоративным решением основного зала.
3. Мебель торгового зала ресторана: мягкие или полумягкие кресла, обеденные столы на 2 персоны, на 4 персоны, на 6 персон, банкетные столы, серванты, буфеты.
4. Норма длины стола: банкет с полным обслуживанием - 0,8 $м^2$, банкет с частичным обслуживанием – 0,8 $м^2$, банкет – фуршет -0,6 $м^2$.
5. Требования к мебели в ТЗ: мебель устойчивая, изготовлена из прочных материалов (дерево, металл), обтяжка диванов и кресел из прочных тканей.
6. Отличия фарфора и фаянса. Фарфор легкий, при постукивании издает звон, хрупкий. Фаянс – заменитель фарфора, тяжелее фарфора, при постукивании издает глухой звук, прочнее фарфора
7. Мельхиор более дорогой металл, требует бережного хранения, требует специальной очистки.

Критерии оценивания устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил,

искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье У-12,У-14, У-20, У-24 З-4, З-7

Практическое задание

Необходимо заполнить колонки 2,3.

Наименование посуды	Характеристика(диаметр,мм; вместимость,см^3,порций)	Назначение посуды
1	2	3
Тарелки: • глубокая столовая • мелкая столовая • закусочная • глубокая десертная • мелкая десертная • пирожковая • икорная - розетка		
• менажница		
Блюда круглые (овальные)		
Салатники, салатные вазы		
Селедочницы		
Крюшонница Приборы для специй в наборах Пепельницы Креманка Икорница Кувшин Графин Рюмки: • коньячная • ликерная • водочная • мадерная • рейнвейная - лафитная - Бокал для шампанского - Фужер - Стопка для водки		

Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа

Наименование посуды	Характеристика (диаметр,мм; вместимость,см^3, порций)	Назначение посуды
1	2	3
Тарелки: • глубокая столовая • мелкая столовая • закусочная • глубокая десертная • мелкая десертная • пирожковая • икорная - розетка	Ø200,240мм Ø240-300мм Ø200мм Ø200мм Ø200мм Ø175мм Ø150мм Ø90-100мм	Для потребления супов порциями и полупорциями Для потребления вторых блюд, в качестве подставной под закусочную или глубокую столовую тарелки, под другую посуду Для потребления закусок и холодных блюд, в качестве подставной под посуду Для потребления жидких, полужидких сладких блюд Для потребления сладких блюд и фруктов Для подачи и потребления хлеба, гарниров к прозрачным супам (профитроли, гренки, сухарики, пирожки и т.п.), в качестве подставной под посуду Для подачи паюсной икры. В качестве подставной под посуду Для подачи сахара, лимона, джема, варенья, масла и т.п. порциями
• менажница	Ø200-300мм	Для подачи холодных блюд и закусок из различных продуктов
Блюда круглые (овальные)	Ø240-300мм	Для подачи холодных блюд и закусок
Салатники, салатные вазы	2-12порций	Для подачи салатов, натуральных овощей, некоторых холодных закусок
Селедочницы	120,240,360, 480см^3	Для подачи сельди натуральной, с гарниром, рыбной гастрономии
Крюшонница Приборы для специй в наборах Пепельницы Креманка Икорница Кувшин Графин Рюмки: • коньячная • ликерная • водочная • мадерная • рейнвейная - лафитная - Бокал для шампанского - Фужер - Стопка для водки	3000см3 200-300см3 1,2,4-х порционные 1000-3000см3 250-2000см3 25см3 25 см3 50см3 75см3 100см3 125см3 150см3 250см3 50см3	Для приготовления и подачи крюшона Для подачи специй Для сбора пепла и окурков Для подачи и потребления кремов, мороженого и других сладких блюд Для подачи зернистой икры Для подачи соков, морса и других напитков Для подачи вино-водочных изделий, воды Для потребления коньяка Для потребления ликера Для потребления водки и горьких настоек Для потребления крепких и десертных вин Для потребления белых сухих и полусухих вин Для потребления красных столовых вин Для потребления и подачи игристых и искристых вин Для потребления воды, соков и других слабоалкогольных и безалкогольных напитков Для потребления водки и горьких настоек

Тема 4 Информационное обеспечение процессаобслуживания У-19,У-21,З-21,22

Практическое задание: составление таблиц, заполнение бланков-меню.

Задание№ 1

Составление таблицы по видам меню.

№	Вид меню	Характеристика

Задание№2

Заполнение бланка-меню со свободным выбором блюд для ресторана

Наименование блюд	Выход порции	Количество порций	Цена	Стоимость

Критерии оценивания практического задания:
Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.
Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.
Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;
Эталон ответа

Задание №1

№	Вид меню	Характеристика
1	Меню со свободным выбором блюд	Составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции.
2	Меню комплексных обедов	Представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.
3	Меню детское	Составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков, В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением цикличного меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.
4	Меню банкетное	Составляется с учетом характера банкета и времени проведения. В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню

		включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.
5	Меню диетическое	Составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептур «Диетическое питание в столовых».

Задание №2

Наименование блюд	Выход порции	Количество порций	Цена	Стоимость
Фирменное блюдо				
Садж с курицей	160/80/45	889	500	444500
Чанахи из баранины	1/170	890	400	359000
Холодные блюда и закуски				
Яйцо под майонезом	1/150	117	280	32760
Язык холодный с овощами	1/100	116	341	39556
Цезарь с курицей	1/150	116	245	28420
Супы				
Суп пити	1/250	178	340	60520
Суп из креветок	1/250	178	280	49840
Суп-пюре из шампиньонов	1/250	178	340	60520
Вторые горячие блюда				
Рыба отварная с соусом польским	1/200	148	450	66600
Солянка рыбная на сковороде	1/200	148	450	66600
Рыба фаршированная	1/200	148	450	66600
Сладкие блюда				
Тирамису	1/150	63	320	20160
Желе из свежих фруктов	1/150	63	200	12600
Виноград в шоколаде	1/150	64	200	12600
Напитки				
Какао с молоком	1/150	43	150	6450
Коктейль молочный	1/150	43	150	6450

Тема 5 Этапы организации обслуживания У-2, У-4, У-11, У-26, У-28

З-4-6, З-8, З-11-12

Тестовое задания

1. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?

а) На категории.

б) На классы.

в) На виды.

2. Первое помещение, куда попадают посетители, и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

3. Назовите основные методы обслуживания в ресторане?
а) самообслуживание
б) обслуживание официантами
в) комбинированное
г) все вышеперечисленные
4. Меню составляет ежедневно
А) заведующий производством (шеф-повар) ; Б) администратор (метрдотель)
В) бухгалтер калькулятор; Г) директор.
5. В обязанности метрдотеля входит:
а) руководство, общее наблюдение и контроль
б) исполнение административных обязанностей
в) ответственность за бюджетные доходы
г) все ответы верны
Критерии оценок тестовой работы (баллы) -
5 – правильные ответы на 5 вопросов
4 – правильные ответы на 4 вопроса
3 – правильные ответы на 3 вопроса
2 – правильные ответы на 2 и менее вопросов
Эталон ответов к тесту: 1-б, 2-в, 3-б, 4-а,б, 5-а
Тема 6 Организация процесса обслуживания в залеУ-3, У-6, У-7, У-13, У-24, З-9, З-20

Тестовое задание

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Зал ресторана - это	А. помещение располагается перед входом в основной зал, он служит местом для отдыха или сбора группы посетителей; Б. основное помещение, где обслуживают посетителей; В. первое помещении, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание
2. Меню - это	А. это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже; Б. набор из трёх или четырёх блюд, подобранных с учётом физиологических норм питания, чередующийся по дням недели; В. перечень блюд и закусок со свободным выбором.
3. Меню ресторана класса «Люкс» должно содержать холодные закуски в количестве не менее	А. 10 наименований; Б. 15 наименований; В. 20 наименований.
4. Чашки бульонные с блюдцами используют для подачи	А. бульонов, пюреобразных супов; Б. для супов полными порциями, в качестве подставочных тарелок; В. для супов полупорциями, закусок
5. Для сервировки столов в ресторанах класса «Люкс» используют	А. фаянсовую и стеклянную посуду Б. фарфоровую и хрустальную посуду В. майоликовую и деревянную посуду
6. Лафитные рюмки служат для подачи	А. шампанского и игристых вин; Б. креплёных и десертных вин В. красного вина
7. Знаком (+) выберите оборудование, которое должно находиться в зале ресторана	стеллаж для готовой продукции, производственный стол, стол обеденный, стулья полумягкие, сервант, стойка бара, подсобный стол официанта

8. Цифрами укажите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню	горячие закуски фирменные закуски холодные блюда и закуски супы сладкие блюда вторые блюда горячие напитки мучные кондитерские изделия холодные напитки и соки
9. Цифрами укажите последовательность операций процесса мытья столовой посуды	сортировка ополаскивание и сушка удаление остатков пищи мойка
10. Перечислите виды меню	

2 вариант

Выберите правильный ответ

1.Вестибюль - это	А. помещение располагается перед входом в основной зал, он служит местом отдыха или сбора группы посетителей Б. первое помещение где осуществляется обслуживание посетителей, в нём размещаются гардероб, туалетные комнаты, вход в в основной зал Это комната для курения посетителей
2.В зависимости от формы обслуживания барам присваиваются классы	А. классов нет Б. «Люкс», высший, первый классы В. только «Люкс»
3. Меню ресторана класса «Люкс» должны быть включены супы не менее	А. 10 наименований Б. 15 наименований В. 5 наименований
4. Для подачи супов можно использовать	А. тарелки столовые глубокие Б. тарелки столовые мелкие, чашки бульонные В. тарелки закусочные мелкие
5.Пашотницы служат для подачи	А. очищенных яиц Б. сложных гарниров В. игристых вин
6. Рейнтвейные рюмки служат для подачи	А. белого столового вина Б. красного столового вина В. коньяка
7. Столы сервируют в зависимости от	А. их формы Б. желания посетителей В. вида меню
8. Фарфор изготавливают двух видов	А. китайский и европейский Б. твёрдый и мягкий В. прозрачный и матовый
9. Цифрами укажите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню кафе	Холодные напитки Кисломолочные продукты Горячие напитки Кондитерские изделия Горячие закуски Холодные закуски Супы Сладкие блюда Вторые горячие блюда
10. Ответьте на вопрос. Что представляет собой меню комплексных обедов?	

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 10 вопросов

4 – правильные ответы на 8 вопроса

3 – правильные ответы на 6 вопроса

2 – правильные ответы на 5 и менее вопросов

Эталон ответов к тесту

Вариант№1
1-б,2-а,3-в,4-а,5-б,6-б,7-4,7, 8-231465789, 9-1342, 10 банкетное, основное, комплексное, детское, диетическое.
Вариант№2 1-а, 2-б, 3-б, 4-а, 5-а, 6-а, 7-в, 8-а,в, 9-652789134, 10- основной рацион блюд.
Практическая работа

Цель: Закрепление полученных теоретических знаний. Отработка практических навык по подбору посуды и сервировке столов.
Задание №1
Подобрать столовую посуду и приборы, столовое белье. Произвести сервировку стола к завтраку с соблюдением правил сервировки.
Задание №2
Подобрать столовую посуду и приборы, столовое белье. Произвести сервировку стола к обеду, ужину. Обосновать выбор посуды для данной сервировки. Какая сервировка применяется (полная, предварительная, частичная)
Задание №3
Подобрать столовую посуду и приборы, столовое белье. Произвести полную сервировку стола к различным банкетам по подготовленному банкетному меню.

Алгоритм выполнения практической работы:

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

Критерии оценивания практической работы:
Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.
Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.
Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Тема 7Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков У-5, У-15-18, У-25, У-29, З-13-18

Тестовое задание

1. Аперитив — это:
а) алкогольный напиток, который подают до еды;
б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
в) алкогольный напиток, который подают после еды;
2. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?
а) аперитив;
б) директив;
в) диджестив;
3. Рейнтвейные рюмки служат для подачи

а) белого столового вина
б) красного столового вина
в) коньяка

4. Лафитные рюмки служат для подачи

а) шампанского и игристых вин;
б) креплёных и десертных вин
в) красного вина

5. Выберете основные способы приготовления коктейлей:

а) билд, шейк.
б) билд, шейк, микс.

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 10 вопросов
4 – правильные ответы на 8 вопроса
3 – правильные ответы на 6 вопроса
2 – правильные ответы на 5 и менее вопросов

Эталон ответов к тесту

1-а, 2-в, 3-а, 4-б, 5-б

Ситуационные задачи

1. Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; рассчитайте площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола, разработайте сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.
2. Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 18 до 20 часов. Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Алгоритм выполнения ситуационных задач

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Ответ на задания должен быть четким и отражать всю суть поставленной задачи.
3. Для выполнения задач можно воспользоваться сборником рецептур.

Критерии оценивания ситуационных задач

- оценка *«отлично»:* ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.
- оценка *«хорошо»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.
- оценка *«удовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- оценка *«неудовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов У-22, З-22

Темы доклада

1. Банкет – фуршет

2. Банкет – коктейль

3. Банкет – чай

4. Банкет по типу «буфет»

5. Комбинированные банкеты.

Практическая работа
Цель: Закрепление полученных теоретических знаний. Научиться правильно разрабатывать и составлять разные виды меню.
Задание №1
Разработка и составление меню для свадебного торжества. Подбор алкогольных напитков и их рекомендация.
Задание №2
Подбор столовой посуды и приборов по меню свадебного торжества.
Задание №3
Предварительная сервировка стола по меню.
Задание №4
Разработка и составление меню для празднования Нового года. Подбор алкогольных напитков.

Алгоритм выполнения практической работы:

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

Критерии оценивания практической работы:
Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.
Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.
Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Тема 9 Специальные формы обслуживанияУ-23, З-22
Практическая работа
Цель: Обобщить и закрепить полученные теоретические знания на практике. Научиться соблюдать все правила составления меню для разных типов предприятий.
Задание:

1. Составить план-меню для диетпитания (на обед) для 150 посетителей диетической столовой с заболеванием органов пищеварения с включением в меню блюда: «Суп-пюре из птицы». Определить потребное количество продуктов для этого блюда.
2. Составить план-меню для столовой для детского кафе на весенне-летний период (комплексный обед) на 50 посетителей с включением в меню блюда: «Суп с фигурными макаронными изделиями». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
3. Составить план-меню для офисной столовой (на обед) для 60 питающихся с включением блюда «Сырники из творога». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
4. Составить план-меню закусочной на 30 мест с включением в меню блюда: «Картофель, запеченный со свининой». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
5. В кладовой кафе имеются в наличии следующие продукты: судаки крупные, гуси П категории, творог, яйца, овощи, масло сливочное, крупы, чай, лимоны, сухофрукты, сахар. Составить план-меню обеда для питания 100 человек туристов с учетом имеющихся продуктов.

Алгоритм выполнения практической работы:

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

Критерии оценивания практической работы:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Практическая работа

Цель: Закрепить полученные знания по видам специального обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задание №1

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

Задание №2

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

Алгоритм выполнения практической работы:

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

Критерии оценивания практической работы:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно

выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.
Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.
Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

4.Контрольно-оценочные средства для аттестации по учебной дисциплине

Система оценивания знаний, умений общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся Краевого государственного бюджетного профессиональное образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

ПАСПОРТ

Назначение:
Ком предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

	Наименование результата обучения
ПК 1.1-1.4	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1-2.8	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 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 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 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 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1-3.7	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1-4.6	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1-5.6	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1-6.4	Планировать основные показатели производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Умения	У 1. выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У 2. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

	У 4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
	У 5. подачи блюд и напитков разными способами;
	У 6. расчета с потребителями;
	У 7. обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
	У 8. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У 9. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У 10. складывать салфетки разными способами;
	У 11. соблюдать личную гигиену;
	У 12. подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У 13. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У 14. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
	У 15. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У 16. подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У 17. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У 18. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	У 19. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
	У 20. заменять использованную посуду и приборы;
	У 21. составлять и оформлять меню;
	У 22. обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
	У 23. обслуживать иностранных туристов;
	У 24. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
	У 25. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
	У 26. предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
	У 27. соблюдать правила ресторанного этикета;
	У 28. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
	У 29. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли
Знания	З 1. виды, типы и классы организаций общественного питания;
	З 2. рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
	З 3. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	З 4. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	З 5. приемы складывания салфеток
	З 6. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	З 7. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	З 8. сервировку столов, современные направления сервировки
	З 9. обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	З 10. использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	З 11. приветствие и размещение гостей за столом;
	З 12. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	З 13. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	З 14. способы подачи блюд;
	З 15. очередность и технику подачи блюд и напитков;
	З 16. кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	З 17. правила сочетаемости напитков и блюд;
	З 18. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	З 19. способы замены использованной посуды и приборов;
	З 20. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями
	З 21. информационное обеспечение услуг общественного питания;
	З 22. правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения

	задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 10.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Тестовое задание по итоговому контролю знаний для дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Организация обслуживания»
Вариант№1

Вопросы	Варианты ответа
1. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:	а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей. б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления. в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления. г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
2.Выберите правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:	а) Требованиям безопасности и экологичности б) Требованиям экономичности в) Требованиям управляющего г) требованиям производства кулинарной продукции
3. Выберите правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:	а) Культура обслуживания б) Этикет в) Метод планирования г) Анкетирование
4.Выберите правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:	а) 2 м2 б) 1,8 м2 в) 1,6 м2 г) 1,7 м2
5.Выберите правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:	а) Хостес б) Официант в) Бармен г) Сомелье
6.Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук	а) Фарфоровая б) Керамическая в) Фаянсовая г) Стеклянная
7.Выберите правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:	а) Клеймо Госстандарта б) Клеймо ГОСТ в) Клеймо Роспотребнадзора г) Без клейма
8.Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина	а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую б) Бокал для красного вина имеет шарообразную

	форму, а для белого продолговатую в) Нет различий г) Одинаковые
9.Выберите бокал, предназначенный для шампанского:	а) Пусс-кафе б) Айриш в) Флюте г) Фраппе
10.Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы	а) Основными приборами б) Вспомогательными приборами в) Дополнительными приборами г) Столовыми приборами

Вариант №2

Вопросы	Варианты ответа
1. Выберите вспомогательный прибор:	а) Ложка для бульона б) Вилка для раков в) Вилка кокотная г) Десертная ложка
2. Выберите неверный метод обслуживания посетителей:	а) Бригадный метод б) Венская система в) Английская система г) Индивидуальный метод
3. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы	а) 5-15 б) 15-25 в) 25-35 г) 35-45
4. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку	а) Столовая тарелка б) Рюмка для вина в) Столовая ложка г) Салфетка
5. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь	а) Столовые приборы б) Скатерть в) Салфетка г) Столовая посуда
6. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения	а) Два б) Три в) Четыре г) Пять
7. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя	а) От заказа потребителя б) От норм заведения в) От предпочтения официанта г) От администратора
8. Выберите правильный ответ. При составлении меню, какая характеристика не учитывается:	а) Тип предприятия б) Ассортиментный минимум в) Экологичность заведения г) Сезонность
9. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах	а) От репутации б) От класса в) От бармена г) От управляющего
10. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь	а) Супы б) Холодные закуски в) Вторые блюда из мяса г) Вторые блюда из рыбы

Эталон ответа

Вариант№1: 1-б, 2-а, 3-а, 4-б, 5-г, 6-г, 7-в, 8-б, 9-в, 10-в.

Вариант №2: 1-б, 2-в, 3-в, 4-б, 5-в, 6-г, 7-а, 8-в, 9-в, 10-а.

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 10-8 вопросов

4 – правильные ответы на 7-6 вопросов
3 – правильные ответы на 5 вопросов
2 – правильные ответы на 4 и менее вопросов
Итоговая аттестация Дифференцированный зачет

Пакет экзаменатора

Пакет экзаменатора			
Задание			
Тестирование			
Ответы на вопросы в письменной форме по предложенным вариантам			
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результатов	Тип задания	Отметки о выполнении
ОК 1-7,9,10	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,и оценивать их эффективность и качество.	Тестирование	
ПК 1.1-1.4	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.1-2.8	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 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 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 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 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ПК 3.1-3.7	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 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 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1-4.6	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое		

	оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1-5.6	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ПК 6.1-6.4	Планировать основные показатели производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		
Критерии оценки: 5 (отлично) – правильные ответы на 10-8 вопросов 4 (хорошо) – правильные ответы на 7-6 вопросов 3 (удовлетворительно) – правильные ответы на 5 вопросов 2(неудовлетворительно) – правильные ответы на 4 и менее вопросов			

8. Методические рекомендации

по обеспечению самостоятельной работы по учебной дисциплине «Организация обслуживания»

Тема 1Услуги общественного питания и требования к ним

Вид внеаудиторной работы: Подготовка рефератов по общественному питанию в современных условиях
Темы рефератов:

1. Современное развитие общественного питания.

2. Современные условия для общественного питания.

3. Новые виды ресторанов.

4. Современные виды оформления интерьера ресторана и кафе.

5. Новые виды баров.

6. Современные тенденции развития кафе.

7. Новые стили кафе. Тематические кафе.

План написания реферата

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список используемой литературы.

Тема 2 Торговые помещения организаций питания
Вид внеаудиторной работы: Подготовка докладов по классификации предприятий общественного питания

Темы докладов:

1. Классификация предприятий общественного питания.

2. Демократичные рестораны.

3. Элитные рестораны.

4. Рестораны класса «Люкс»

5. Тематические бары.

6. Тематические кафе.

7. Столовые общедоступного типа.

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Вид внеаудиторной работы: Составление характерных особенностей посуды для подачи напитков

Задание: Заполнить таблицу по характеристике посуды

Вид посуды	Характеристика посуды.
	

 http://guest-marketing.com	
 http://guest-marketing.com	
	
	
	
	
	

Вид внеаудиторной работы: Подготовка сообщений по производству столовой посуды и приборов

Темы сообщений

1. Производство фарфоровой посуды.
2. Производство фаянсовой посуды.
3. Производство металлической посуды.
4. Производство керамической посуды.
5. Производство столовых приборов.

План написания сообщения

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список используемой литературы.

Тема 4Информационное обеспечение процессаобслуживания
Вид внеаудиторной работы: Составление различных видов меню

Задание: Составить меню ресторана класса «Люкс», спорт-бара первого класса

План выполнения задания:

1. Используя сборник рецептур подобрать различные блюда и напитки.

2. Внести данные в таблицу с учетом цены и выхода.

3. Ярко оформить меню.

Наименование блюд	Выход порции	Количество порций	Цена	Стоимость

Тема 5 Этапы организации обслуживания
Вид внеаудиторной работы: Составление схем предварительной сервировки

Задание: Составление схем предварительной сервировки столов.

План выполнения задания:

1. Предварительная сервировка столов к завтраку.
2. Предварительная сервировка столов к обеду.
3. Предварительная сервировка столов к ужину.

Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале
Вид внеаудиторной работы: Подготовка рефератов по организации обслуживания

Темы рефератов

1. Встреча посетителей в зале ресторана.
2. Общие правила подачи различных видов блюд.
3. Характеристика ликероводочных напитков.
4. Характеристика различных видов вин.
5. Характеристика слабоалкогольных напитков.
6. История профессии официант.
7. Правила приготовления крепкоалкагольных напитков.

План написания реферата

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список используемой литературы.

Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков
Вид внеаудиторной работы: Подготовка рефератов по различным напиткам и рекомендациям к ним.

Темы рефератов

1. Профессия «Сомелье»
2. Профессия «Бариста»
3. История подачи закусок.
4. Сладкие блюда. История возникновения.
5. Особенности подачи горячих блюд.
6. История возникновения горячих похлебок.
7. Подбор посуды и приборов для подачи блюд.
8. Текилла, история, мифы, производство.
9. Дорогое французское шампанское.
10. Рекомендации по напиткам.

11. История кофе.

12. История чая.

План написания реферата

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список используемой литературы.

Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов
Вид внеаудиторной работы: Практические работы (решение ситуационных задач)

Практическая работа

Задание №1

Разработка и составление меню для свадебного торжества. Подбор алкогольных напитков и их рекомендация.

Задание №2

Подбор столовой посуды и приборов по меню свадебного торжества.

Задание №3

Предварительная сервировка стола по меню.

Задание №4

Разработка и составление меню для празднования Нового года. Подбор алкогольных напитков.

Формы банкетного обслуживания

Вид внеаудиторной работы: Подготовка сообщений по классификации предприятий
Темы сообщений

1.Банкет – фуршет

2. Банкет – коктейль

3. Банкет – чай

4. Банкет по типу «буфет»

5. Комбинированные банкеты.

Тема 9 Специальные формы обслуживания
Вид внеаудиторной работы: Подготовка рефератов

Темы рефератов

1. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана.

2. Новые виды блюд и их внедрение.

3. Новые формы обслуживания в ресторане.

4. Внедрение акций в ресторане.

5. Управление в ресторане.

6. Организация подбора персонала ресторана.

7. Организация рекламы в ресторанном сервисе.

8. Основные требования по разработке рекламы.

9. Эстетические нормы рекламы.

10. Разработка рекламы в соответствии с нормами.

11. Организация безопасности в ресторанном сервисе.

План написания реферата

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список используемой литературы.

Критерии оценки реферата и доклада

Оценка «5» (отлично) ставится если:

- Студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; Не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- Студент выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
- Студент усваивает весь объем программного материала;
- Отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;
- Студент умеет обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
- Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Оценка «4» (хорошо) ставится если:

- Студент знает весь изученный материал;
- Отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя;
- Студент умеет применять полученные знания на практике;
- В условных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет определенные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя;
- Материал оформлен недостаточно аккуратно и в соответствии с требованиями.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится если:

- Студент обнаруживает освоение основного материала, но испытывает затруднения при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных дополняющих вопросов преподавателя;

- Предпочитает отвечать на вопросы воспроизводящего характера и испытывает затруднения при ответах на воспроизводящие вопросы;
- Материал оформлен не аккуратно или не в соответствии с требованиями.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится если:

- У студента имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все, же большая часть не усвоена;
- Оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы.

9. Библиография

Основные источники:

Нормативно технологические документы:

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50764 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 г №1036 с изменениями от 21.06.2001г №389)
5. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.
6. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи,2010.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи,2010.

Учебники

1. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания» Ростов на /Д, «Феникс», 2010 г.
2. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания наПОП» М: «Академия», 2010 г.
3. В.А. Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» 2010.
4. В.И. Богушева «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Ростов на /Д, «Феникс», 2010 г.
5. В.И. Богушева «Бары и рестораны. Искусство обслуживания» Ростов на /Д, «Феникс», 2010 г.
6. Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: ИНФРА-М, 2011

Дополнительные источники:

учебные пособия:

1. Г.М. Зойко учебно-практическое пособие «Организация обслуживания и производства на предприятиях общественного питания» 2012.

2. И.Л. Фоминых учебное пособие «Организация и менеджмент ресторана»
3. Уильям Л.К. «Организация обслуживания на предприятиях массового питания» 2012.
4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов / Пер. с нем. Ю.О. Бема. – М.: Изд. Центрполиграф, 2012.
5. Сборник технологических условий и технологических инструкций /НИИ информации и передового опыта в торговле и в общественном питании/, части 1,2,3. – М.,2010.

Периодические издания:

1. Журнал « Питание и общество»
2. Журнал «Вы и Ваш ресторан»

Интернет- источники:

1 www.pitportal.ru- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.
2. www.100menu.ru - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

Учебно-методический комплекс разработан преподавателем_____Л.Е. Краузе

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП. 05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. о. Балашиха

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего/рубежного контроля в форме **расчетных,тестовых,контрольных работ**.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **экзамен**.

КОС разработан в соответствии с:основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»

- Положением о промежуточной аттестации в ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»
- Положением о текущем и рубежном контроле в ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»
- Положением о портфолио студента в ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»

2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;
- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию поконтролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости,
- использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

- составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;

- количественный и качественный состав персонала организации;

- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- стили управления;

- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

- правила делового общения в коллективе;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

- понятие сегментация рынка;

- методы проведения маркетинговых исследований;

- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

3.Задания текущего / рубежного контроля

Для выполнения заданий текущего / рубежного контроля необходимо: кабинет, компьютер, дидактический материал.

3.1. Задания входного контроля по разделу 1 – Народнохозяйственный комплекс России. Предпринимательство

Тест

3.2 Заданиятекущего / рубежного контроля по разделу 1 – Народнохозяйственный комплекс России. Предпринимательство

3.2.1. Задание текущего контроля по теме 1.1. Структура национальной экономики: сферы, отрасли, комплексы, секторы. Предприятие как субъект и объект предпринимательской деятельности. Виды предпринимательства

Устный опрос

Задание: ответить на вопросы

Что входит в структуру национальной экономики?

Дайте определение: сфера, отрасль, сектор экономики.

Можно ли надеяться, что прогресс науки и техники когда-нибудь сможет преодолеть относительную ограниченность ресурсов?

Почему реализация принципа уравнительности в распределении благ замедляет рост благосостояния всех граждан страны?

Время выполнения 30 мин.

3.2.2. Задание текущего контроля по теме 1.2. Предприятие – основное звено экономики. Уставной капитал и имущество предприятия. Оценка положения предприятия

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) Проверяемые результаты обучения: ОК1, У3, З1, З9.

«Лауреаты Нобелевской премии по экономике и их вклад в развитие экономической мысли»
Уровень жизни: понятие и факторы, его определяющие»
Выполнение компьютерной презентации по теме «Значение экономики для развития общества»

Критерии оценки:

оценка «неудовлетворительно» - работа не выполнена.

Время выполнения 2 час.

3.2.3. Задание рубежного контроля по разделу 1 Народнохозяйственный комплекс России. Предпринимательство

Тест
На вопрос выбрать правильный вариант ответа (1 ответ)

№ п/п	Вопрос	Варианты ответа
1.	Экономика нужна для того, чтобы	**1.** экономить деньги; **2.** удовлетворять потребности людей в условиях рынка; **3.** богато жить.
2.	Главная проблема экономики состоит в том, что...	**1.** человеческие желания ограничены; **2.** ресурсы безграничны; **3.** люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов.
3.	Микроэкономика - раздел экономической науки, изучающий хозяйствование на уровне	**1.** отросли региона; **2.** страны; **3.** мирового сообщества.
4.	Ресурсы - это	**1.** сырьё для производства; **2.** оборудование, машины; **3.** всё перечисленное.
5.	Проблема выбора стоит:	**1.** только перед государством; **2.** только перед теми людьми, вынужденными экономить средства; **3.** всеобщая проблема.

Правильные ответы: 2, 3, 1, 3, 3.

Вариант 2

№ п/п	**Вопрос**	**Варианты ответа**
1.	В какой из вариантов включены основные вопросы экономики?	1. Что? Как? Кем? 2.Что? Кто? Как? 3. Что? Как? Для кого?
2.	Свободные цены, конкуренция - являются основными элементами	1.любой экономической системы; 2.традиционной; 3. рыночной.
3.	Факторы производства это	**1.** труд, капитал, ресурсы; **2.** труд, земля, станки; **3.** земля, деньги, труд.
4.	С чем связана ограниченность трудовых факторов?	**1.** с географией страны; **2.** с предыдущим развитием страны; **3.** число трудоспособных людей ограниченно.

5.	Что из данного перечня является капиталом	**1.** деньги; **2.** оборудование; **3.** акции.

Правильные ответы: 3, 3, 2, 3, 2.

Вариант 3

№ п/п	**Вопрос**	**Варианты ответа**
1.	При росте производительности труда объём производимых товаров и услуг	**1.** растёт; **2.** уменьшается; **3.** не изменится.
2.	Факторами роста производительности труда не является	**1** внедрение трудоёмкой технологии производства; **2** рост интенсивности труда;
3.	Какой товар с ростом доходов населения будут покупать меньше	**1** низшей категории; **2** высшей категории; **3** первой категории.
4.	С увеличением численности потребителем на рынке, спрос	**1** увеличится; **2** уменьшится; **3** не изменится.
5.	При снижении цен на товар движение вдет	**1** вверх по кривой предложения; **2** вниз по кривой предложения; **3** вправо по кривой предложения; **4** влево от кривой предложения.

Правильные ответы: 1, 1, 1, 1,2.

Вариант 4

№ п/п	Вопрос	Варианты ответа
1.	При избытке предложения на рынке наблюдается	**1** дефицит; **2** равновесие; **3** избыток.
2.	Предложение задано функцией Qs = 5p + 15 сколько товара будет продано при цене 10 рублей?	**1** 60; **2** 65; **3** 70; **4** нет правильного ответа.
3.	Продукты питания относятся к	**1** частной собственности; **2** государственной собственности.
4.	Несёт ли владелец индивидуального предприятия ответственность по долгам своим личным имуществом?	**1** да; **2** нет.
5.	К экономическим благам не относится	**1** продукты питания; **2** книги; **3** воздух, вода.

Правильные ответы: 3, 2, 1, 1,3.

Критерии оценки:

Оценка

Время на выполнения 15 мин

3.3. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 2 Предприятие в рыночной среде

3.3.1. Задание текущего контроля по теме 2.1. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятия. Внутренняя среда как фактор развития предприятия

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Сущность деятельности акционерного общества»
«Формы связей предприятий»
«Мое отношение к монополии»
«Конкуренция – важный аспект развития экономики»

Изучить связи предприятий в предпринимательской деятельности

Время выполнения 4 часа.

3.3.2. Задание текущего контроля по теме 2.2. Внешняя среда предприятия. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятия

Практическое занятие № 1 «Показатели оценки положения предприятия в отрасли»

Вариант 1

Определите показатели, характеризующие изменение положения предприятия в структуре отрасли, если в базисном году объем производства продукции в отрасли составил 4500 млн. руб., на предприятии — 148,5 млн. руб.; в отчетном году — 4800 млн. руб. и 168 млн. руб. соответственно.

Вариант 2

Определите показатели, характеризующие изменение положения предприятия в структуре отрасли, если в базисном году объем производства продукции в отрасли составил 2250 млн. руб., предприятия — 297 млн. руб.; в отчетном году — 2400 млн. руб. и 336 млн. руб. соответственно

Вариант 3

Определите показатели, характеризующие изменение положения предприятия в отрасли, если в базисном году объем производства продукции в отрасли составил 600 млн. руб., предприятия — 36 млн. руб.; в отчетном году — 630 млн. руб. и 36,8 млн. руб. соответственно.

Время выполнения 1 час.

3.3.3. Задание текущего контроля по теме 2.3. Экономическая и функциональная стратегия. Сущность маркетинга

Практическое занятие № 2 «Расчет уставного капитала, номинальной стоимости акции, распределения прибыли»

Вариант 1

Задача 1

Акционерное общество на момент принятия решения о дополнительном выпуске обыкновенных акций имело полностью оплаченный уставный капитал в размере 10000 тыс. руб. На общем собрании акционеров принято решение о дополнительной эмиссии акций на сумму 1000 тыс. руб. Срок размещения дополнительного выпуска акций составляет 1 год. На 31.12.2006 оплачено акций на сумму 780 тыс. руб.

Определить уставный капитал ОАО по результатам эмиссии на 31.12.2006.

Задача 2

Акционерное общество на момент принятия решения о дополнительном выпуске обыкновенных акций имело полностью оплаченный уставный капитал в размере 10 млн руб. Совет директоров АО принял решение о дополнительной эмиссии акций на сумму 1 млн руб. Срок размещения дополнительного выпуска акций составляет 1 год.

Рассматриваются два варианта:

по истечении срока эмиссии фактически размещено акций на сумму 900 тыс. руб. При этом полностью оплачено только 780 тыс. руб.;
по истечении срока эмиссии не размещена ни одна акция.

Определить величину уставного капитала АО по результатам эмиссии. Какая процедура предшествует увеличению уставного капитала АО по результатам эмиссии?

Вариант 2

Задача 1

Учредители ОАО продали 10 тыс. обыкновенных акций по номинальной стоимости на сумму 480 тыс. руб. Частично эта сумма была ими израсходована на учреждение общества в размере 24 тыс. руб., приобретение производственного здания на сумму 180 тыс. руб., оборудования – 65 тыс.руб. Учредители приобрели также необходимые для производства запасы на сумму 31 тыс. руб., причем счета поставщиков не оплачены.

Определить стоимость имущества АО и величину его уставного капитала.

Задача 2

ОАО выпустило в обращение 30000 обыкновенных акций номинальной стоимостью 1000 руб. Размер нераспределенной прибыли за отчетный период составил 5780 тыс. руб. В следующем году АО выпустило и разместило 5000 акций. Все выпущенные акции были реализованы по цене 1300 руб.
Определить величину акционерного капитала и балансовую стоимость акции до и после дополнительной эмиссии акций. Прокомментировать полученные результаты.

Вариант 3

Задача 1

Рыночная цена обыкновенных акций составляет 13 руб. АО объявило о выплате дивидендов
акциями в размере 5 %. Структура акционерного капитала до выплаты дивидендов выглядит следующим образом:Уставный капитал, всего 24000 руб., привилегированные акции (1000 акций по 6 руб.) 6000 руб.;обыкновенные акции (1800 акций по 10 руб.) 18000 руб., резервный капитал 3600 руб., нераспределенная прибыль 18974 руб.Всего: 46754 руб. Как изменится структура акционерного капитала общества? Прокомментируйте полученный результат.

Задача 2

Определить изменение цены обыкновенных акций АО на фондовой бирже, если величина дивидендов базисного года составляла 14 руб., ожидаемый темп прироста дивидендов в текущем году – 2,3 %, а размер банковской ставки – 30%.

Время выполнения 1 час.

3.3.4 Задание рубежного контроля по разделу 2 - Предприятие в рыночной среде

Контрольная работа № 1

Вариант 1

Задача 1

Инвестор приобретает акцию номинальной стоимостью 7 тыс. руб. по биржевому курсу 16 тыс. руб. Предполагается, что по ней будет выплачиваться дивиденд в размере 500 руб. Определите предполагаемый доход на акцию.

Задача 2

Для производства ремонтных работ требуется приобрести следующее оборудование: подъемник стоимостью 130 тыс. руб.;инструменты общей стоимостью 120 тыс. руб.; оборудование для проведения диагностики — 250 тыс. руб.Величина оборотных средств, необходимых для приобретения материалов и оплаты труда работников, составляет 460 тыс. руб. в год.Три учредителя объединяют свои средства для создания предприятия. Определите расчетную величину уставного капитала предприятия. Какую организационно-правовую форму предприятия можно выбрать?

Вариант 2

Задача 1

Акционерное общество имеет уставный капитал 1000 тыс. руб. Часть прибыли, остающейся после уплаты налоговых платежей, в размере 200 тыс. руб. общим собранием акционеров решено направить на увеличение уставного капитала без изменения количества акций. Номинальная стоимость акции — 10 тыс. руб. Определите номинальную стоимость акции после увеличения уставного капитала.

Вариант 3

Задача 1

Акционерное общество имеет уставный капитал 1000 тыс. руб. Номинальная стоимость акции составляет 10 тыс. руб. Учредители сделали следующие взносы в уставный капитал, тыс. руб.:

учредитель «А» — 400;
учредитель «Б» — 300;
учредитель «В» — 200;
учредитель «Г» — 100.

Часть прибыли, остающейся после уплаты налоговых платежей, в размере 500 тыс. руб. общим собранием акционеров решено направить на увеличение уставного капитала с соответствующим увеличением количества акций. Как распределятся эти акции среди учредителей?

Задача 2

Для выполнения работ создано полное товарищество, учредителями которого являются три физических лица, имеющих равные доли в складочном капитале. Стоимость работ по договору с заказчиком — 2000 тыс. руб., затраты на проведение работ составили 1400 тыс. руб. Как будет распределяться прибыль между членами полного товарищества?

Вариант 4

Задача 1

Уставный капитал акционерного общества — 500 тыс. руб. Привилегированных акций выпущено на сумму 100 тыс. руб., номиналом 20 тыс. руб. каждая и доходностью 50% годовых.

Номинальная стоимость обыкновенных акций — 10 тыс. руб. Чистая прибыль предприятия за год составила 1000 тыс. руб. Собрание акционеров постановило:40% чистой прибыли направить в фонд развития предприятия;20% — в фонд материального поощрения;5% — в резервный фонд;
остаток чистой прибыли — на выплату дивидендов.
Определите дивидендный фонд, дивиденды по обыкновенным и привилегированным акциям.

Задача 2

Предприятие по результатам работы за год получило балансовую прибыль в размере 500 тыс. руб. Налог на прибыль составляет 24%. Определите чистую прибыль предприятия. Как распределяется прибыль в обществе с ограниченной ответственностью; в производственном кооперативе; в товариществе?

Время выполнения 40 мин.

3.3.5. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 3- Продукция предприятия. Качество и конкурентоспособность продукции

3.3.6. Задание текущего контроля по теме 3.1. Классификация продукции. Понятие и показатели качества продукции

Устный опрос

Каковы цели, принципы и методы стандартизации?
Уровень качества как критерий конкурентоспособности товаров и услуг
Понятие уровня качества товаров и услуг
Общая характеристика потребительских показателей качества товаров

Время выполнения 20 мин.

3.3.7. Задание текущего контроля по теме 3.2. Стандарты и системы качества. Конкурентоспособность продукции

Устный опрос

Социальная адресность товаров и услуг: понятие, показатель и метод измерения
Роль потребительской новизны товаров и услуг. Понятие и классификация новых товаров (услуг)
Методика оценки степени и стабильности новизны товаров и услуг
Направления обновления ассортимента товаров

Время выполнения 20 мин.

3.3.8. Задание рубежного контроля по разделу 3 - Продукция предприятия. Качество и конкурентоспособность продукции

Коллоквиум

Безопасность товаров: понятие, номенклатура видов и показателей
Престижность товаров и услуг: понятие, влияние на потребительную ценность, показатели
Понятие информативности товаров и услуг. Обязательные требования к информации о товарах и услугах для потребителей
Виды конкурсов товаров и услуг, проводимых в России: характеристика, оценочные критерии и значение их использования товаропроизводителями (услугодателями) при проведении самооценки

Время выполнения 1 час.

4.4. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 4 - Основной капитал, основные фонды и нематериальные активы предприятия

4.4.1. Задание текущего контроля по теме 4.1. Состав и классификация основного капитала и основных фондов. Виды оценки и методы переоценки основных фондов

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) Проверяемые результаты обучения: «Основные фонды на предприятии»
«Особенности современной экономики России»

Время выполнения 2 часа

4.4.2. Задание текущего контроля по теме 4.2. Износ основных фондов. Способы начисления амортизации. Обновление основных фондов

Индивидуальные творческие задания

Составить тест;
Составить кроссворд

Время выполнения 2 часа

4.4.3. Задание текущего контроля по теме 4.3. Показатели состояния, движения и использования основных фондов. Пути улучшения использования основных фондов. Нематериальные активы предприятия

Практическое занятие № 3 «Расчет валовой, товарной и реализованной продукции. Расчет амортизации и среднегодовой стоимости основных фондов»

Вариант 1

Задача 1Основные производственные фонды предприятия на 01.01 составили 2825 тыс. руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года отражены в таблице.

Наличие на 1 число месяца	Основные фонды, тыс. руб.	
Февраль	40	6
Май	50	4
Август	70	8
ноябрь	10	5

Определить среднегодовую и выходящую стоимость основных производственных фондов.

Задача 2
Определить первоначальную стоимость оборудования исходя из следующих данных: оптовая цена оборудования - 720 тыс. руб.; общая сумма транспортных расходов на доставку оборудования – 220 тыс. руб., стоимость погрузо-разгрузочных работ – 50 тыс.руб.; расходы на установку - 40 тыс. руб., на монтаж оборудования - 60 тыс. руб.

Задача 3

Рассчитать остаточную стоимость оборудования Первоначальная стоимость составляла 568 тыс. руб. За срок эксплуатации сумма начисленного износа составила 76% от первоначальной стоимости. Затраты на демонтаж составили – 34 тыс. руб.

Задача 4

Стоимость оборудования цеха – 15000 тыс. руб. С 1 марта введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 45,6 тыс. руб.; с 1 июля выбыло оборудование стоимостью 20,4 тыс. руб. Объем выпуска продукции 800,0 тыс. т., цена 1 т. – 30 руб. Производственная мощность – 1000,00 тыс. т.

Определить: величину фондоотдачи оборудования и коэффициент интенсивности использования оборудования

Вариант 2

Задача 1

В цехе машиностроительного завода установлено 100 станков. Режим работы цеха 2-хсменный, продолжительность смены 8 ч. Годовой объем выпуска продукции – 280 тыс. изделий, производственная мощность цеха – 310 тыс. изделий.

Определить: коэффициенты экстенсивности, интенсивности и интегральной загрузки, если известно, что в первую смену работают все станки, во вторую – 50% станочного парка, количество рабочих дней в году – 260, время фактической работы одного станка за год – 4000 ч.

Задача 2

Основные производственные фонды предприятия на начало года составляли 2825 тыс. руб. Ввод и выбытие основных фондов в течении года отражены в таблице

На 1-е число месяца	Основные фонды, тыс. руб.	
	ввод	выбытие
февраль	40,0	6
май	50,0	4
август	70,0	8
ноябрь	10,0	5

Задача 3

Определить норму амортизации станочного оборудования, если его первоначальная стоимость – 90 млн. руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 20 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования – 10 тыс. руб. Срок службы оборудования – 5 лет.

Задача 4

Первоначальная стоимость основных производственных фондов предприятия на начало года составила 300 млн. руб. В течение года в эксплуатацию введено оборудования на сумму 30 млн. руб., выбыло оборудования на сумму – 20 млн. руб. Износ основных фондов на начало года составил 30%. Средняя норма амортизации за год – 10%.

Определить среднегодовую норму амортизации и сумму амортизационных отчислений в текущем периоде.

Вариант 3

Задача 1

Объем реализованной продукции в прошлом периоде составил 2015 млн. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов – 485 млн. руб. В текущем периоде объем реализации увеличился на 19%, а среднегодовая стоимость – на 8%. Определить, как изменится фондоотдача.

Задача 2

Стоимость основных фондов промышленного предприятия в текущем периоде составила 4850 тыс. рублей. При этом фондоотдача снизилась с 5,8 до 5,3 руб. на рубль основных фондов. Определить объем выпуска продукции, который недополучило предприятие за счет снижения фондоотдачи.

Задача 3

Предприятие за год выпустило 4180 тыс. изделий по цене 1200 руб. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов на 1 число текущего года составила 2125 млн. руб. за год было приобретено новое оборудование, которое введено в действие в августе. Стоимость нового оборудования – 45 млн. руб. Определить фондоотдачу на начало следующего года.

Задача 4

В прошлом году предприятие изготовило изделий на сумму 980 млн. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов составила 400 млн. руб. В текущем году выпущено продукции на сумму 1070 млн. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов увеличилась на 7%. Определить, на сколько, изменилась фондоотдача основных фондов и фондоѐмкость продукции.

Вариант 4

Задача 1

Основная продукция предприятия в расчетном году составит 52 000 тыс. руб., услуги промышленного характера — 4 800 тыс. руб. Стоимость полуфабрикатов — 5 400 тыс. руб., 50 % этой суммы будет использовано для собственного производства. Объем незавершенного производства на конец расчетного года увеличится на 3 900 тыс. руб. Остатки готовой продукции на складе предприятия ожидаются на начало расчетного периода в размере 8 200 тыс. руб., на конец того же периода — 3 700 тыс. руб. Определить ожидаемый объем товарной, валовой, реализованной чистой продукции, если стоимость материальных затрат и сумма амортизационных отчислений составят приблизительно 55 % от товарного выпуска предприятия.

Задача 2
Определите объем валовой, товарной и реализованной продукции по следующим данным:
стоимость готовых изделий для реализации на сторону - 80 млн. руб.;стоимость выполненных на сторону работ — 12 млн. руб.;стоимость услуг своему капитальному строительству - 8 млн. руб.; стоимость незавершенного производства на начало года — 5 млн. руб., на конец года —10 млн. руб.; остатки готовой продукции на складе на начало года — 4 млн. руб., на конец года — 9 млн. руб.

Задача 3

В базисном году объем реализации продукции составил 420 млн. руб. В отчетном году предприятие реализовало готовых изделий на сумму 430 млн. руб., оказало услуг сторонним организациям на сумму 20 млн. руб., дополнительно изготовило полуфабрикатов стоимостью 10 млн. руб., стоимость переработки сырья заказчика составила 12 млн. руб.
Определите объем реализованной продукции и ее рост по сравнению с базисным годом.

Время выполнения 2 часа.

4.4.4. Задание рубежного контроля по разделу 4 - Основной капитал, основные фонды и нематериальные активы предприятия

Тест
На вопрос выберите правильный ответ (1 или 2)

Вопрос 1. В состав основных производственных фондов предприятия включают:

. А здания, сооружения, передаточные устройства, транспортные средства;

. Б здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование,

В средства, инструменты и приспособления, незавершенное производство;

. Г здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование,
Д средства, инструменты и приспособления, производственный и хозяйственный инвентарь;

. Е здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование,
Ж средства, готовая продукция на складе, производственный и хозяйственный инвентарь.

Вопрос 2. Основные фонды при зачислении их на баланс предприятия в результате приобретения (в том числе и бывших в употреблении), строительства оцениваются:

А. по полной первоначальной стоимости;
Б. по восстановительной стоимости;
В. по фактическим затратам на приобретение, строительство;
Г. по остаточной стоимости.

Вопрос 3. Уровень использования основных производственных фондов характеризуют:

А. рентабельность, прибыль;
Б. фондоотдача, фондоемкость;
В. коэффициент сменности;
Г. производительность труда рабочих.

Вопрос 4. Амортизация основных фондов - это:

А. износ основных фондов;
Б. процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость изготовляемой продукции;
В. восстановление основных фондов;
Г. расходы по содержанию основных фондов.

Вопрос 5. Показатель фондоотдачи характеризует:

А. объем товарной продукции, приходящейся на 1 руб. основных производственных фонов;
Б. уровень технической оснащенности труда;
В. удельные затраты основных фондов на 1 руб. товарной продукции;
Г. количество оборотов оборотных средств.

Правильные ответы: В; В; Б,В; Б; В.

Время выполнения 25 мин.

4.5. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 5 - Оборотные средства предприятия

4.5.1. Задание текущего контроля по теме 5.1. Понятие, состав, источники формирования, оценка и классификация оборотных средств. Порядок формирования оборотных средств

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Электронные рынки как феномен мировой экономики»
«Оффшорный бизнес и его роль в экономике России»
Оформить экономический терминологический словарь

Время выполнения 4 часа

4.5.2. Задание текущего контроля по теме 5.2. Методы расчета норматива оборотных средств. Определение потребности предприятия в оборотных средствах. Показатели использования оборотных средств

Практическое занятие № 4 «Расчет потребности в оборотных средствах» Проверяемые результаты обучения: ОК4, У3, У4, З3, З6

Вариант 1

Задача 1

Расход материалов на предприятии за квартал составляет 360 тыс. руб. Норма запаса материалов – 25 дней. Определить норматив запаса материалов на квартал.

Задача 2

Определить число оборотов оборотных средств, если годовой объѐм выпуска продукции предприятия за отчѐтный год составил 400 млн. рублей, а среднегодовые остатки оборотных средств – 80 млн. руб.

Вариант 2

Задача 1

Рассчитать норматив по незавершенному производству, если объем производственных работ составляет 2000 тыс. руб. в год, норма незавершенного производства – 27%.

Задача 2

Определить норматив оборотных средств в незавершенном производстве. Выпуск продукции за год – 10000 изделий. Себестоимость изделия – 800 руб. Коэффициент нарастания затрат в незавершенном производстве – 0,5; длительность производственного цикла 5 дней.

Вариант 3

Задача 1

Стоимость производственных фондов в отчетном году составила 2000 тыс. руб., доля основных производственных фондов — 0,625; себестоимость реализованной продукции — 15 000 тыс. руб. В следующем году планируется сократить длительность одного оборота на три дня. Определите стоимость высвобождения оборотных средств в планируемом году.

(Ответ: 125 тыс. руб.)

Задача 2

В отчетном году было выпущено и реализовано продукции на 16 млн. руб. при среднегодовом остатке оборотных средств 4 млн. руб. В планируемом году предусматривается увеличение выпуска продукции на 2 млн. руб., коэффициент оборачиваемости оборотных средств возрастет на 25%. Определите изменение остатка оборотных средств: фактическое, относительное, на 1 руб. реализованной продукции.

(Ответ: уменьшится: на 0,4 млн. руб.; 10%; 5 коп/руб.)

Вариант 4

Задача 1

Производственная себестоимость ежегодного выпуска продукции предприятия составляет 72 млн. руб. Длительность производственного цикла по изготовлению изделия — 1,5 дня. Затраты на каждое изделие по ходу производственного цикла осуществляются в три этапа одинаковой

продолжительностью следующим образом: первый этап — 5 тыс. руб., второй этап — 3 тыс. руб., третий этап - 12 тыс. руб. Определите коэффициент нарастания затрат и величину оборотных средств в незавершенном производстве.

(Ответ: 0,55; 165 тыс. руб.)

Задача 2

Выпуск продукции за год составил 8 тыс. изделий, себестоимость единицы изделия — 135 тыс. руб. Длительность производственного цикла изготовления изделий — 5 дней, коэффициент нарастания затрат в незавершенном производстве — 0,6. Норма готовой продукции - 1 день.

Определите потребность в оборотных средствах на незавершенное производство и запасы готовой продукции.

(Ответ: 9 млн. руб.; 3 млн. руб.)

Время выполнения 40 мин.

4.5.3. Задание рубежного контроля по разделу 5 - Оборотные средства предприятия

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (только 1)

Вопрос 1. Что называется оборотными средствами?

А. предметы труда, вступившие в производственный процесс; Б. готовая продукция на складах предприятия;

В. часть производственных фондов промышленности, содержанием которых являются предметы труда, функционирующие в сфере производства;

Г. совокупность денежных средств, вложенных в фонды обращения, с целью обеспечить непрерывность процесса производства.

Вопрос 2. Какой из показателей наиболее удобен и нагляден?

А. коэффициент загрузки оборотных средств;

Б. показатель рентабельности оборотных средств;

В. показатель оборачиваемости (дни);

Г. коэффициент оборачиваемости оборотных средств.

Вопрос 3. Состав оборотных средств

А. оборотные производственные фонды и фонды обращения;

Б. оборотные фонды в производственных запасах и находящиеся в процессе производства; В. сырье и основные материалы, покупные полуфабрикаты, топливо, НЗП, товары отгруженные, дебиторская задолженность, денежные средства;

Г. оборотные фонды в производственных запасах, НЗП, полуфабрикаты собственного производства, расходы будущих периодов, готовая продукция.

Вопрос 4. Показатели эффективности оборотных средств (ОС)?

А. скорость оборота и сумма ОС, приходящихся на 1 руб. реализованной продукции;

Б. длительность оборота в днях и коэффициент оборачиваемости;

В. характер производства, масштаб выпуска, номенклатура, степень освоения;

Г. объем реализованной продукции и ОС;

Вопрос 5. Что понимается под нормативом оборотных средств?

А. утвержденная планом сумма ОС, обеспечивающих бесперебойную работу предприятия;

Б. совокупность денежных средств, вложенных в оборотные фонды;

В. средняя скорость движения ОС на предприятии;

Г. часть расходов, вызванных освоением новых изделий.

Вопрос 6. Что относится к нормируемым оборотным средствам?

А. оставшаяся часть средств в сфере обращения, продукция отгруженная;
Б. средства, временно используемые в обороте;
В. средства, используемые в качестве резерва;
Г. средства, размещенные в сфере производства и частично в сфере обращения.

Вопрос 7. Содержание фондов обращения?
А. готовая продукция, НЗП, средства в расчетах, дебиторская задолженность, денежные средства;
Б. товары отгруженные, полуфабрикаты собственного производства, готовая продукция, денежные средства, НЗП;
В. средства в расчетах, готовая продукция, денежные средства, товары отгруженные, дебиторская задолженность.

Вопрос 8. Чем определяется величина ОС, занятых в сфере производства?А. условиями реализации продукции и уровнем сбыта продукции;
Б. длительностью производственных циклов, изготовленной продукцией, уровнем развития техники, совершенством технологии и организации производства;
В. своевременным поступлением денежных средств в порядке оплаты за РП.

Вопрос 9. Что характеризует период оборота оборотных средств?
А. планомерную, бесперебойную работу предприятия;
Б. среднюю скорость движения средств на предприятии; В. число кругооборотов.

Вопрос 10. Какие элементы оборотных средств нормируются?
А. элементы ОС, составляющие оборотные производственные фонды и фонды обращения; Б. элементы ОС, находящиеся в производственных запасах и в процессе производства; В. элементы ОС, находящиеся в процессе производства и в фондах обращения; Г. оборотные производственные фонды и готовая продукция.

Вопрос 11. Укажите источники формирования оборотных средств
А. часть средств уставного фонда;
Б. отчисления в резервный фонд;
В. дебиторская задолженность.

Эталон ответов:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Ответ	В	В	В	Б	А	Г	В	Б	Б	Б	А

Время выполнения 30 мин.

4.6. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 6 - Трудовые ресурсы предприятия

4.6.1. Задание текущего контроля по теме 6.1. Рынок труда. Трудовые ресурсы, кадры, персонал предприятия, их состав

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Экономические кризисы в истории России»

«Россия на рынке технологий»
Оформить экономический терминологический словарь

Время выполнения 2 часа

4.6.2. Задание текущего контроля по теме 6.2. Управление трудовыми ресурсами

Индивидуальные творческие задания

Составить тест;
Составить кроссворд

Время выполнения 2 часа

4.6.3. Задание текущего контроля по теме 6.3. Понятие и показатели производительности труда, факторы и резервы роста

Практическое занятие № 5 «Расчеты производительности труда»
Вариант 1

Задача 1
Определить трудоемкость единицы продукции по плану и фактически, а также рост производительности труда на основе данных. Трудоемкость товарной продукции по плану – 30 тыс. нормо-часов; плановый объем выпуска продукции – 200 шт.; фактическая трудоемкость товарной продукции – 26 тыс. нормо-часов; фактический объем выпуска продукции – 220 шт.

Задача 2
Определить процент выполнения нормы выработки учащимся, изготовившим за урок 15 карточек при норме выработки 13 карточек.

Задача 3

Бригада из 5 учащихся во время летней практики работали в бригаде «экологического патруля» два месяца. В июне за 23 рабочих дня школьники произвели уборку береговой территории р. Селенга 1800 м. В июле в бригаде работали еще два ученика, и за 23 рабочих дня было убрано территории 2200 м. Определить рост средней производительности труда одного учащегося.Определить процент выполнения нормы выработки за 4 часа, если обучаемый изготовил 5 деталей при норме времени 15 минут на 1 деталь.

Задача 2
Два ученика изготовили 32 самолета (оригами) за 6 час. При этом первый изготовил на 4 самолета больше второго. Определить:часовую производительность труда;трудоемкость единицы продукции, изготовленной каждым учеником;на сколько производительность труда первого ученика выше, чем второго.

Задача 3
Годовой выпуск изделий на предприятии составляет 52 800 шт., трудоемкость одного изделия — 50 мин, годовой фонд времени одного рабочего — 1760 ч. За счет проведения технико--организационных мероприятий в планируемом году трудоемкость изделия уменьшится на 10 мин.
Определите снижение трудоемкости, рост производительности и высвобождение рабочих. (Ответ: 20%; 25%; 5 человек.)

Вариант 3

Задача 1

Плановая норма времени на изготовление одного изделия составляет 33 мин, коэффициент выполнения нормы — 1,1. Определите уровень сменной выработки рабочего, если продолжительность смены 8 ч.

(Ответ: 16 изд.)

Задача 2

В отчетном году среднесписочная численность рабочих цеха была 20 человек. На предстоящий год планируется увеличить объем работ на 32%, производительность труда увеличится на 10%. Определите численность рабочих на планируемый год.

(Ответ: 24 человек.)

Задача 3

В отчетном году объем выпуска товарной продукции предприятия составил 220 млн. руб., среднесписочная численность промышленно-производственного персонала — 110 человек. В планируемом году объем товарной продукции составит 230 млн. руб., а численность промышленно-производственного персонала сократится на 10 человек.

Определите производительность труда в отчетном и плановом периодах, рост производительности труда в планируемом году.

(Ответ: 2 млн. и 2,3 млн. руб./чел.; 15%.)

Время выполнения 30 мин.

4.6.4. Задание рубежного контроля по разделу 6 - Трудовые ресурсы предприятия

Контрольная работа № 2

Вариант 1

Задача 1

Для расточки детали по нормам необходимо 30 мин. Рабочий за смену 7,5 ч. обработал 18 деталей.

Определите изменение фактических показателей трудоемкости обработки детали и выработки по сравнению с нормативными показателями.

(Ответ: снижение трудоемкости на 16,67%; рост выработки на 20%.)

Задача 2

Рассчитать производительность труда на предприятии в стоимостном выражении, если объем выпуска продукции составил 2500 изделий по цене 700 руб. за единицу, явочная численность 100 чел, коэффициент замещения – 1,15.

Задача 3

Плановая трудоемкость производственной программы 652 тыс. нормо-часов, полезный фонд рабочего времени 1865 час. Планируемое среднее выполнение норм выработки - 110%. Рассчитать плановую явочную численность сдельщиков.

Вариант 2

Задача 1

Определить среднесписочную численность работников на основе следующих данных. Количество обслуживаемых станков – 120. Норма обслуживания на одного наладчика – 6 станков в смену, режим работы – 2 смены. Коэффициент использования номинального фонда рабочего времени – 0,9.

Задача 2

Определить среднесписочную численность работников на основе следующих данных. Сменное производственное задание – 60 штук изделий. Норма времени на изготовление одного изделия – 3 часа. Плановый коэффициент выполнения планового задания – 1.2, режим работы – двусменный. Продолжительность рабочей смены – 8 часов. Коэффициент использования номинального фонда времени – 0,95. Коэффициент замещения – 1,17.

Задача 3

Цеху на год запланировано производство трех видов продукции в следующих объемах: вид «А» — 4400 ед., трудоемкость единицы продукции — 25 чел.-ч; вид «Б» — 6060 ед., трудоемкость единицы продукции — 20 чел.-ч; вид «В» — 2000 ед., трудоемкость единицы продукции — 65 чел.-ч. Номинальный фонд времени одного рабочего составляет 1992 ч., действительный (эффективный) — 1720 ч. Планируемый коэффициент выполнения норм — 1,05. Определите списочную и явочную численность основных рабочих цеха, необходимую для выполнения производственной программы.

Вариант 3

Задача 1

Определить численность рабочих-сдельщиков на основе следующих данных. Технологическая трудоемкость производственной программы составляет по плану 3560 тыс. нормо-часов. Реальный фонд рабочего времени в плановом периоде 225 дней. Реальная продолжительность рабочего дня 7,78 часа, планируемый коэффициент выполнения норм выработки 1,2.

Задача 2

Рассчитать среднесписочный состав бригады на основе следующих данных. Общий годовой объем работы бригады – 800 тыс. тонн. Суточная норма выработки – 120 тонн. Коэффициент выполнения норм – 1,2. Коэффициент использования номинального фонда рабочего времени 0,95.Работа производится круглосуточно 365 дней.

Задача 3

Число основных рабочих в смену, необходимое для выполнения сменного производственного задания по выпуску продукции, составляет 51 человек. Номинальный фонд рабочего времени одного рабочего за год составляет 250 дней, действительный (эффективный) фонд рабочего времени — 218 дней. Определите явочную и списочную численность производственных рабочих литейного цеха при двухсменной работе.

(Ответ: 102 человек и 117 человек.)

Время выполнения 50 мин.

4.7. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 7 - Организация и нормирование труда на предприятии

4.7.1. Задание текущего контроля по теме 7.1. Понятие и направления совершенствования организации труда. Формы разделения и кооперации. Организация рабочих мест

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Сущность лизинга. Его значение для предприятия и экономики страны»
«Первоначальная стоимость нематериальных активов»
«Способы начисления амортизации НМА»
Время выполнения 1 час

4.7.2. Задание текущего контроля по теме 7.2. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени и нормирования труда. Определение потребности в персонале

4.7.3. Задание рубежного контроля по разделу 7 - Организация и нормирование труда на предприятии

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (только 1)

Вариант 1

Вопрос 1. Простая сдельная оплата труда зависит от:

А. объема определенного комплекса работ, подлежащих выполнению;
Б. индивидуальной выработки рабочего;
В. коэффициента трудового участия;
Г. отработанного времени;
Д. от результатов труда других работников.

Вопрос 2. По результатам фотографии рабочего времени рассчитывают коэффициенты:
А. использования рабочего времени;
Б. текучести кадров;
В. затрат заработной платы;
Г. потерь рабочего времени;
Д. оборота персонала.

Вопрос 3. Тарифные коэффициенты, соответствующие каждому разряду, отражают:
А. распределение абсолютного отклонения фактических выплат от плановых;

Б. степень дифференциации оплаты труда работников в зависимости от их квалификации;
В. степень дифференциации фонда заработной платы в зависимости от объема выпускаемой продукции;
Г. степень дифференциации работников в зависимости от производительности труда;
Д. распределение выявленных отклонений между работниками.

Вопрос 4. Коэффициент сменности характеризует отношение:
А. выходов во все смены к выходам в смену максимальной загруженности;Б. выходов в ночные смены к выходам в смену максимальной загруженности; В. выходов в смену максимальной загруженности к выходам в ночные смены; Г. выходов в смену максимальной загруженности к выходам во все смены;

Д. выходов в дневные и вечерние смены к выходам в смену максимальной загруженности.

Вопрос 5. Какие группы факторов влияют на изменение производительности труда?
А. социально-экономические;
Б. физиологические;
В. материально-технические;
Г. организационные.

Вопрос 6. Для исчисления средних затрат рабочего времени на выпуск единицы продукции рассчитывают:

А. норму численности;
Б. норму штучно-калькуляционного времени;
В. норму управляемости;
Г. норму производительности труда;
Д. норму времени обслуживания.

Вопрос 7. В зависимости от целей хронометраж может быть осуществлен методами:
А. наблюдения;
Б. опроса;
В. эксперимента;
Г. отдельных отсчетов;
Д. по текущему времени.

Вопрос 8. Оценка уровня напряженности норм труда характеризует:
А. долю научно обоснованных норм;
Б. долю основных рабочих в общей численности;
В. долю нормируемых работ;
Г. соответствие применяемых норм общественно необходимым затратам труда; Д. оценку качества действующих норм.

Вопрос 9. Снижение технологической, производственной и полной трудоемкости выпускаемой продукции характеризует:

А. снижение часовой выработки;
Б. снижение средней заработной платы;
В. увеличение средней заработной платы;
Г. рост часовой выработки;
Д. рост численности.

Вопрос 10. Коэффициент, характеризующий уровень текучести в отдельных подразделениях (или группах работников), называют:

А. коэффициентом групповой текучести;
Б. частным коэффициентом текучести;
В. коэффициентом избыточной текучести;
Г. коэффициентом интенсивной текучести;
Д. единичным коэффициентом текучести.

Вопрос 11. Особенности проведения и обработки фотографии рабочего времени методом моментных наблюдений состоят в следующем:

А. в наблюдательный лист занятости записывают каждый элемент работы и перерыва, запись ведется по текущему времени, отмечается время окончания каждого элемента
Б. запись результатов наблюдений ведется при помощи индексов или условными обозначениями, предварительно определяется требуемое число моментов;
В. в наблюдательном листе производится регистрация потерь рабочего времени и причин, их вызывающих;
Г. рассчитывается средняя величина продолжительности выполнения каждого элемента операции.

Вопрос 12. Чтобы определить влияние изменений производительности труда по ряду факторов, необходимо:

А. сложить частные индексы производительности труда по каждому фактору; Б. сложить проценты роста производительности труда по каждому фактору;
В. перемножить частные индексы производительности труда по каждому фактору;
Г. перемножить проценты роста производительности труда по каждому фактору.

Вопрос 13. При детальном планировании численности определяют:

А. расстановочную численность;
Б. списочную численность;

В. стратегическую численность;
Г. явочную численность;
Д. тактическую численность.

Вопрос 14. Цель расчета абсолютных отклонений отчетного фонда заработной платы от планового (расчетного):

А. установление наличия экономии или перерасхода по фонду заработной платы;
Б. выявление причин отклонений;
В. распределение выявленных отклонений между работниками;
Г. резервирование суммы отклонений на следующий календарный год; Д. выявление уровня средней заработной платы.

Вопрос 15. Для определения общего показателя роста производительности труда на предприятии необходимо:

А. сложить индексы производительности труда по отдельным факторам;
Б. сложить проценты изменения производительности труда по отдельным факторам;
В. перемножить индексы производительности труда по отдельным факторам;
Г. сумму всех индексов производительности труда по отдельным факторам разделить на общее количество индексов.

Вариант 2

Вопрос 1. Повременная оплата труда зависит от:

А. объема определенного комплекса работ, подлежащих выполнению;
Б. индивидуальной выработки рабочего;
В. коэффициента трудового участия;
Г. отработанного времени;
Д. от результатов труда других работников.

Вопрос 2. Видами фотографий рабочего времени являются:
А. самофотография;
Б. маршрутная фотография рабочего времени;
В. индивидуальная фотография рабочего времени;
Г. фотохронометраж;
Д. групповая фотография рабочего времени.

Вопрос 3. Какие разновидности систем оплаты труда служащих вы знаете?
А. «плавающие» оклады;
Б. аккордная система;
В. регрессивная оплата;
Г. ставка трудового вознаграждения;
Д. повременная система.

Вопрос 4. Если разряд работ превышает разряд рабочих, это означает, что:
А. необходимо отказаться от выполнения работ повышенной сложности;
Б. часть рабочих направить на повышение квалификации;
В. набрать новых рабочих соответствующей квалификации;
Г. уволить часть рабочих соответствующей квалификации;
Д. необходимо выполнять работы повышенной сложности.

Вопрос 5. Производительность труда – это:
А. отношение объема продукции к стоимости основных фондов;
Б. отношение объема продукции к величине затрат на ее производство;

В. произведение объема продукции и стоимости основных фондов;
Г. отношение затрат на производство к стоимости рабочей силы;
Д. сумма затрат на производство и стоимости рабочей силы.

Вопрос 6. Норма времени обслуживания – это:

А. установленное количество единиц оборудования, которое должно обслуживаться одним рабочим;
Б. количество рабочего времени, необходимое для выполнения единицы определенной работы (операции) одним рабочим или группой рабочих;
В. установленное количество единиц оборудования (число рабочих мест, квадратных метров площади и т.д.), которое должно обслуживаться одним рабочим или группой рабочих соответствующей квалификации при определенных организационно-технических условиях в течение смены;
Г. число квадратных метров площади, которое должно обслуживаться группой рабочих соответствующей квалификации;
Д. количество времени, которое необходимо в определенных организационно-технических условиях на обслуживание в течение смены одной единицы оборудования.

Вопрос 7. Достоинствами метода моментных наблюдений являются:
А. подробное изучение процесса труда и использования оборудования;
Б. один исследователь может наблюдать почти неограниченное число объектов и прерывать процесс наблюдения, небольшая трудоемкость и точность проведения наблюдения;
В. получение усредненных данных;
Г. возможность выявления рациональных приемов и методов труда, причин и нерациональных затрат времени.

Вопрос 8. Из перечисленных выберите два способа определения показателя выполнения норм выработки:

А. исходя из фактической выработки рабочего и нормы выработки;
Б. исходя из количества израсходованных материалов фактически и по норме; В. исходя из фактических и нормативных затрат сырья, материалов, энергии;
Г. исходя из сравнения нормируемого времени на выполнение работы и фактически затрачиваемого времени.Вопрос 9. Прирост производительности труда в связи с влиянием отдельных факторов может быть исчислен исходя из:

А. удельного веса каждого конкретного фактора в общем росте производительности труда;
Б. произведения всех факторов роста производительности труда;
В. затрат на производство продукции;
Г. произведения объема продукции и стоимости основных фондов;
Д. отношения затрат на производство к стоимости рабочей силы.

Вопрос 10. Индекс численности зависит от динамики показателей:
А. коэффициента текучести кадров;
Б. себестоимости продукции;
В. производительности труда;
Г. объема производства;
Д. количества рабочих дней в году.

Вопрос 11. Какие существуют виды наблюдений?
А. хронометраж, фотография рабочего времени и фотохронометраж;
Б. хронометраж, фотография рабочего времени и метод моментных наблюдений; В. метод непосредственных замеров и метод моментных наблюдений;
Г. метод непосредственных замеров, фотография рабочего времени и фотохронометраж.

Вопрос 12. При использовании натурального метода измерения выработка определяется:
А. в нормо-часах;
Б. в денежных показателях;
В. в процентах;
Г. в натуральных единицах;
Д. в индексах.

Вопрос 13. Цель изучения структуры кадров и соотношения отдельных категорий промышленно-производственного персонала:

А. определение количества подразделений организации;
Б. проверка правильности расстановки и использование работников;
В. оценка движения кадров;
Г. проверка наличия всех категорий работников;
Д. определение категории организации.

Вопрос 14. Различия в оплате труда и стоимости жизни по регионам страны компенсируют:
А. нормы труда;
Б. тарифные коэффициенты;
В. разряды работ;
Г. районные коэффициенты;
Д. доплаты.

Время выполнения 40 мин.

4.8. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 8 - Оплата труда на предприятии

4.8.1. Задание текущего контроля по теме 8.1. Сущность заработной платы. Фонд оплаты труда

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Проверяемые результаты обучения: ОК5, У4, З5

«Формы и системы оплаты труда»
«Материальная заинтересованность работников»
«Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица».

Время выполнения 1 час

Задача 2
В предстоящем году планом предусмотрено производство трех видов продукции в следующих объемах: изделие «А» — 1100 ед., трудоемкость единицы — 100 чел.-ч; изделие «Б» — 1515 ед., трудоемкость единицы — 80 чел.-ч; изделие «В» — 2000 ед., трудоемкость единицы — 65 чел.-ч. Номинальный фонд времени одного рабочего составляет 248 дней, действительный (эффективный) — 215 дней. Продолжительность рабочей смены — 8 ч. Планируемый коэффициент выполнения норм — 1,05. Определите списочную и явочную численность основных рабочих, необходимую для выполнения производственной программы.

(Ответ: 231 человек; 200 человек.)

Задача 3
Цеху на год запланировано производство трех видов продукции в следующих объемах: вид «А» — 2200 ед., трудоемкость единицы продукции — 50 чел.-ч; вид «Б» — 3030 ед., трудоемкость единицы продукции — 40 чел.-ч; вид «В» — 4000 ед., трудоемкость единицы продукции — 32,5 чел.-ч.

Номинальный фонд времени одного рабочего составляет 1992 ч., действительный (эффективный) - 1720 ч. Планируемый коэффициент выполнения норм — 1,05.Определите списочную и явочную численность основных рабочих цеха, необходимую для выполнения производственной программы.

(Ответ: списочная численность — 226 человек; явочная численность — 195 человек.)

Вариант 3

Задача 1

Фактическая сменная выработка рабочего составляет 32 изд., продолжительность смены — 8 ч, коэффициент выполнения нормы — 1,1. Определите плановую норму времени на изготовление единицы продукции.

(Ответ: 16,5 мин/изд.)

Задача 2

Рабочему на смену (7,5 ч) установлена норма выработки 30 деталей. Он обработал 36 деталей. Определите изменение фактических затрат времени на обработку одной детали по сравнению с нормативным показателем.

(Ответ: ниже на 2,5 мин/изд.)

Задача 3

Рассчитайте фонд оплаты труда (ФОТ), если объем производства продукции в базисном году составил 12 млн. руб., ФОТ — 2,64 млн. руб. В планируемом году объем производства продукции составит 15 млн. руб., норматив заработной платы из-за структурных изменений в товарной продукции увеличился на 40%.

(Ответ: 4,62 млн. руб.)

Вариант 4

Задача 1

При нормативе 100 изделий рабочий-сдельщик за месяц произвел 110 изделий. Сдельная расценка составляет 150 руб. за одно изделие. Премия за выполнение плана — 20%, за перевыполнение — 1% за каждый процент перевыполнения.

Определите заработок рабочего-сдельщика.

(Ответ: 21 450 руб.)

Задача 2

Рассчитайте заработок рабочего-сдельщика по сдельно-прогрессивной системе оплаты труда по следующим данным: норма затрат труда на деталь — 2 чел.-ч, за месяц отработано 20 смен по 8 ч каждая, произведено 100 деталей. Нормативная расценка — 200 руб. за деталь. На выработанную продукцию сверх нормы до 110% сдельные расценки повышаются на 20%; от 110 до 120% — на 40%; от 120 до 130% — на 60%.

(Ответ: 21 440 руб.)

Задача 3

За месяц рабочий произвел 132 изделия при нормативе 120 изд./мес. Сдельная расценка составляет 100 руб./изд. Установлены премии за выполнение плана — 30%, за перевыполнение — 2% за каждый процент перевыполнения. Определите заработок рабочего.

(Ответ: 19 800 руб.)

Время выполнения 30 мин.

4.8.4. Задание рубежного контроля по разделу 8 - Оплата труда на предприятии

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вопрос 1. В состав промышленно-производственного персонала включают:
А. основных рабочих;
Б. вспомогательных рабочих;
В. работников, принадлежащего предприятию жилищно-коммунального хозяйства;
Г. работников, принадлежащих предприятию подразделений общественного питания; Д. сторожевую и пожарную охрану.

Вопрос 2. К качественным показателям, характеризующим персонал, относятся:
А. профессия;
Б. специальность;
В. квалификация;
Г. разряд единой тарифной сетки;
Д. среднесписочная численность персонала;
Е. текучесть персонала.

Вопрос 3. К количественным показателям, характеризующим персонал, относятся:
А. профессия;
Б. специальность;
В. квалификация;
Г. разряд единой тарифной сетки;
Д. среднесписочная численность персонала;
Е. текучесть персонала.

Вопрос 4. Планирование численности по нормам обслуживания осуществляется для планирования численности:
А. основных рабочих в единичном и серийном производстве;
Б. основных рабочих в массовом производстве;
В. вспомогательных рабочих;
Г. служащих, инженерно-технических работников и руководителей;
Д. младшего обслуживающего персонала.

Вопрос 5. Основными показателями производительности труда являются:
А. фондоотдача и фондоемкость;
Б. выработка продукции в единицу времени;
В. трудоемкость продукции;

Г. коэффициент интенсивного использования оборудования; Д. фондовооруженность.

Вопрос 6. Какая методика расчета показателей производительности труда обеспечивает сравниваемость этих показателей для предприятий, относящихся к различным отраслям:

А. стоимостная;
Б. калькуляционная;
В. натуральная и условно-натуральная;
Г. трудовая;
Д. сопоставимая

Шкала правильных ответов

1	2	3	4	5	6
А, Б, Г	А, Б, В, Г	Д, Е	В, Д	Б, В	А, В, Г

Время выполнения 40 мин.

4.9. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 9 - Эффективность использования материальных ресурсов

4.9.1. Задание текущего контроля по теме 9.1. Понятие и состав материальных затрат предприятия

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Оптовая и розничная цена»
«Антимонопольная политика государства»
«Экономическая свобода. Значение специализации и обмена»

Время выполнения 2 час

4.9.2. Задание текущего контроля по теме 9.2. Величина потребности в материальных ресурсах. Показатели их использования. Рациональное и экономное использование материальных ресурсов

Практическое занятие № 7 «Расчет материальных затрат на производство и реализацию продукции»

Вариант 1

Задача 1

Объем выпуска продукции составляет 50 тыс. единиц. Чистый вес единицы продукции — 4 кг. Фактические потери и отходы в отчетном году в расчете на единицу продукции составили 1 кг.

В планируемом периоде предусмотрено внедрить новую технологию обработки заготовок и ввести нормы расхода материала, которые учитывают снижение отходов и потерь на 20%. Стоимость 1 т материала — 90 тыс. руб.Определите:норму расхода материала на изделие в плановом периоде; расход материала на весь выпуск продукции в отчетном и плановом годах; величину экономии за счет изменения нормы расхода материала.

(Ответ: 4,8кг/изд.; 250т и240т; 900тыс.руб.)

Задача 2

На производство 30 тыс. дисков весом по 20 кг используют отливки из металла. Стоимость 1 отливок — 40 тыс. руб., возвратных отходов — 6 тыс. руб. Коэффициент использования металла— 0,75. Доля возвратных отходов в общей величине отходов и потерь составляет 0,7. Определите затраты на материал для изготовления дисков с учетом использования возвратных отходов.

(Ответ: 23,37млн руб.)

Задача 3

Предприятие выпускает 2000 изделий в квартал, чистый вес одного изделия — 4,32 кг. Фактический коэффициент использования материала — 0,72. Доля возвратных отходов в общей величине потерь и отходов — 0,6. Стоимость 1 кг материала — 10 руб., 1 кг возвратных отходов руб. Определите экономию на материале за квартал при повышении коэффициента использования материала до 0,8.

(Ответ: 8400руб.)

Вариант 2

Задача 1

Фабрика работает 250 дней в году. По плану предусмотрено выпустить 500 тыс. м каната. Норма расхода сырья на 1 м каната составляет 0,2 кг сырья. Запас сырья на начало планового года — 6 т. Норма запаса на конец года рассчитывается на 20 рабочих дней.

Определите поступление необходимого количества сырья в плановом году с учетом величины переходящего запаса на конец планового периода

(Ответ: 102т.)

Задача 2

Цех работает 250 дней в году. По плану предусмотрено выпустить 125 тыс. изделий. Норма расхода металла на 1 изделие составляет 2 кг. Запас материала на начало планового года — 18 т. Норма запаса на конец года рассчитывается на 20 рабочих дней.
Определите поступление необходимого количества металла в плановом году с учетом величины переходящего запаса на конец планового периода.

(Ответ: 252т.)

Задача 3

цехе работает 20 единиц оборудования с электродвигателями мощностью по 30 кВт. Коэффициент использования мощности — 0,9. Цена 1 кВт • ч электроэнергии — 3 руб. Годовой фонд времени работы оборудования 7200 ч, из которых простои оборудования в планово-предупредительном ремонте составляют 5%.Определите сумму годовых затрат производства по статье «Электроэнергия на технологические цели».

Время выполнения 40 мин.

4.9.3. Задание рубежного контроля по разделу 9 - Эффективность использования материальных ресурсов

Контрольная работа № 3

Вариант 1

Задача 1

В апреле объем продаж составил 200000 руб. Себестоимость проданной продукции равна 90000 руб., а расходы (арендная плата, зарплата и т. д.) — 30000 руб. Определите валовую прибыль, чистую прибыль.

Задача 2

Выручка от реализации продукции – 500 тыс. руб., затраты на производство продукции – 350 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей – 15 тыс. руб., прибыль, полученная от сдачи имущества в аренду – 5 тыс. руб., налоговые платежи составили 70 тыс. руб., величина собственного капитала предприятия – 1600 тыс. руб.
Определите балансовую и чистую прибыль, рентабельность продаж и рентабельность собственного капитала предприятия.

Задача 3

Определите среднегодовую стоимость основных средств, и стоимость на конец года. Данные для решения:

Показатель	Значение, тыс. руб.
Стоимость на начало года	15 000
Стоимость введенных основных средств:	
с 1 марта	200
1 июня	150
1 августа	250
Стоимость выбывших основных средств:	
1 февраля	100
1 октября	300

Задача 4

Определить первоначальную стоимость оборудования исходя из следующих данных: оптовая цена оборудования - 720 тыс. руб.; общая сумма транспортных расходов на доставку оборудования – 220 тыс. руб.; стоимость погрузо-разгрузочных работ – 50 тыс.руб.; расходы на установку - 40 тыс. руб.; на монтаж оборудования - 60 тыс. руб.

Вариант 2

Задача 1

В апреле объем продаж составил 250000 руб. Себестоимость проданной продукции равна 110000 руб., а расходы (арендная плата, зарплата и т. д.) — 40000 руб. Определить валовую прибыль и чистую прибыль.

Задача 2

Фактическая себестоимость продукции – 2000 руб., минимально приемлемая выручка от реализации продукции – 2500 руб. Определите минимально приемлемую рентабельность продаж.

Задача 3

Объем реализованной продукции на предприятии составил 550000 руб. в 2012 г., а в 2013 г. – 600000 руб., средние годовые остатки оборотных средств соответственно 150000 руб. и 130500 руб. Определить коэффициент оборачиваемости и продолжительность одного оборота.

Задача 4

Рассчитать среднегодовую стоимость основных средств предприятия, если на 01.01 стоимость основных средств составляет 300 тыс. руб., с 01.01 марта приобретено оборудование на сумму 90 тыс. руб., с 01.01 октября списано оборудование на сумму 20 тыс. руб.

Вариант 3

Задача 1

Рассчитать остаточную стоимость оборудования. Первоначальная стоимость составляла 568 тыс. руб. За срок эксплуатации сумма начисленного износа составила 76% от первоначальной стоимости. Затраты на демонтаж составили – 34 тыс. руб.

Задача 2

Основные производственные фонды предприятия на 01.01 составили 2825 тыс. руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года отражены в таблице.

Наличие на 1 число месяца	Основные фонды, тыс. руб.	
Февраль	30	4
Май	40	6
Август	80	5
ноябрь	20	7

Определить среднегодовую и выходящую стоимость основных производственных фондов.

Задача 4

Рассчитать сумму амортизационных отчислений, если стоимость зданий составила 3 млн. руб., транспортных средств -8 млн. руб., оборудования - 2 млн. руб. Средняя норма амортизационных отчислений по видам основных средств составила соответственно 5, 10 и 12 %.

Время выполнения 50 мин.

4.10. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 10 - Издержки производства и себестоимость продукции

4.10.1. Задание текущего контроля по теме 10.1. Издержки производства. Виды производственных затрат предприятия и себестоимость продукции

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Основные теории происхождения процента»
«Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса»
«Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене»

Время выполнения 4 часа

4.10.2. Задания текущего контроля по теме 10.2. Группировка затрат по экономическим элементам. Смета затрат на производство и реализацию продукции. Структура затрат. Группировка затрат по калькуляционным статьям

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вопрос 1. Для сдельной формы оплаты труда характерна оплата труда в соответствии с:
А. количеством изготовленной (отработанной) продукции;
Б. количеством отработанного времени;
В. количеством оказанных услуг;
Г. должностным окладом.

Вопрос 2. Для повременной оплаты труда характерна оплата труда в соответствии с:
А. количеством изготовленной (отработанной) продукции;
Б. количеством отработанного времени;
В. количеством оказанных услуг;
Г. должностным окладом.

Вопрос 3. Аккордная система оплаты труда характеризуется:
А. наращиванием количества изготавливаемой (вырабатываемой) продукции; Б. улучшением качества продукции;
В. экономией времени при выполнении задания;
Г. ростом производительности труда;
Д. улучшением использования основных фондов.

Вопрос 4. Тарифная система оплаты труда включает:
А. тарифные ставки, тарифные сетки;
Б. тарифные ставки, тарифно-квалификационные справочники;
В. тарифные ставки, тарифные сетки, тарифно-квалификационные справочники, районный коэффициент;
Г. тарифные ставки, тарифные сетки, должностные оклады;
Д. должностные оклады, премиальные положения, тарифно-квалификационные справочники.

Вопрос 5. Косвенно-сдельная форма оплаты труда применятся для оплаты труда:
А. основных рабочих;
Б. вспомогательных рабочих;
В. младшего обслуживающего персонала;
Г. служащих;
Д. руководителей.

Вопрос 6. Окладная форма оплаты труда применятся для оплаты труда:
А. основных рабочих;
Б. вспомогательных рабочих;
В. младшего обслуживающего персонала;
Г. служащих;
Д. руководителей.

Вопрос 7. Бригадная форма оплаты труда применятся для оплаты труда:
А. основных рабочих;
Б. вспомогательных рабочих;
В. младшего обслуживающего персонала;
Г. служащих;
Д. руководителей.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7
А, В	Б, Г	В, Г	В	Б	В, Г, Д	А, Б

Время выполнения 40 мин.

4.11. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 11 – Цена: сущность, функции, факторы. Система цен.4.11.1. Задание текущего контроля по теме 11.1. Понятие и функции цены. Формирование цен на продукцию

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

Тарифы как цены на услуги могут быть
А. маржинальными
Б. макроэкономическими
В. оптовыми

Цены фондового рынка формируются на … торгах.
А. биржевых
Б. аукционных
В. тендерных
Г. валютных

Мировые цены отражают … стоимость.
А. интернациональную
Б. розничную
В. закупочную
Г. оптовую

Факторы, не оказывающие определяющее воздействие на мировые цены:
А. внутренние издержки предприятия
Б. темпы инфляции
В. государственное регулирование

Ценами продавца являются следующие мировые цены…
А. международных аукционов
Б. международных торгов
В. биржевые цены

Цены по характеру обслуживаемого оборота
А. закупочные
Б. регулируемые
В. оптовые
Г. мировые

Признаки мировой цены – это …
А. наличие информации в печати
Б. платежи в свободно конвертируемой валюте
В. совершение крупных экспортных и импортных сделок
Г. высокие экспортно-импортные тарифы
Д. регулируемость уровня цен государствами

Утверждение верное при аукционной форме продажи в классическом ее варианте - А. стартовая цена ниже конечной цены реализации Б. стартовая цена выше конечной цены реализации В. стартовая цена равна конечной цене реализации

Абсолютное количественное выражение цены в деньгах
А. структура
Б. динамика
В. уровень
Г. спрос

Равновесная цена – это цена …
А. выше создающей избыточный спрос
Б. при которой нет ни избытка, ни дефицита
В. установленная органами власти

Вариант 2

Базисное условие поставки, в котором страховка в цену не включается:
А. СИФ
Б. ФОР
В. ФОБ
Г. КАФ
Виды цен в зависимости от обслуживания конкретных отраслей или сфер экономики:
А. закупочные
Б. текущие
В. розничные
Г. единые

Публикуемые (справочные) цены, как правило, являются ценами …
А.спроса
Б.предложения
В.обмена
Г.взаимозачѐта

Когда потолок цен устанавливается ниже равновесной цены, возникает …
А.дефицит
Б.избыток
В.изменения объема продаж
Г.изменение предложения
Издержки и прибыль торгующих организаций включаются в …
А.закупочную цену
Б.оптовую цену предприятия
В.розничную цену
Г.равновесную цену

Тендер позволяет приобрести товар по …
А. максимальной цене
Б. цене, максимально отражающей качество товара
В. минимальной цене

Отличие оптовых и розничных цен в …
А. использовании услуг посредников
Б. объѐме реализации
В. ассортименте товаров
Г. характере расчѐтов

Система цен включает следующие блоки:
А. национальные – местные – мировые
Б. оптовые – закупочные – розничные – рыночные В. постоянные – временные – сезонные – разовые Г. оптовые – договорные – прейскурантные

Виды цен в зависимости от территории действия:
А. единые
Б. зональные
В. рыночные
Г. справочные
Д. местные
Е. гибкие
Ж. контрактные
Подсистема, входящая в систему цен
А. внутренние (национальные) цены
Б. цены бартерных операций
В. цены ―чѐрного‖ рынка

Вариант 3
Цели установления

А. увеличить товарооборот
Б. ликвидировать излишки продукции
В. увеличить прибыль
Г. освободить складские помещения
Д. снизить налоги
Е. осуществить сговор с конкурентами
Ж. ускорить продажу товаров
З. привлечь покупателей

Политика фиксированных цен заключается в продаже товара по ценам
А. утверждѐнным руководством компании
Б. ниже себестоимости
В. определяемым торговым посредником

Товары, на которые снижается спрос при росте доходов:

А. товары первой необходимости

Б. предметы роскоши

В. товары низшего качества

Г. товары с единичной эластичностью

Динамика справочных цен и цен фактических сделок

А. совпадает в долгосрочном периоде

Б. совпадает в краткосрочном периоде

В. не зависят друг от друга

Закупочные цены используются для …

А. реализации сельхозпродукции населению

Б. реализации промышленной продукции компаниям

В. скупки сырья и материалов у предприятий

Г. реализации сельхозпроизводителями своей продукции государству и предприятиям в больших объѐмах

Розничная цена отличается от отпускной цены производителя на величину …

А. торговой надбавки

Б. косвенных расходов

В. прибыли

Г. оптовой надбавки

Цена, которая ограничивает транспортно-экспедиторские расходы отправления доставкой груза до причала:

А. ФОР

Б. СИФ

В. ФАС

Г. КАФ

Мировые цен, как правило, ниже внутренних цен.

А. да

Б. нет

Скидки за превышение суммарной величины закупок – это скидки …

А. за ускорение оборота

Б. за ускорение платежа

В. премиальные, прогрессивные

Г. сезонные

Д. закрытые

Вариант 4

Переход от мировой цены к цене международного контракта возможен через …

А. косвенные налоги

Б. ценовые поправки

В. учет базисных условий поставки

Г. налог на добавленную стоимость

Д. регулирование цен непосредственно государственными органами ценообразования

Е. ориентацию на цены аукционов или торгов

Цена, при которой все расходы по перевозке груза, оплате транспортных сборов и страхованию товара до пересечения им борта судна в порту покупателя несѐт продавец товара:

А. КАФ

Б. ФОБ

В. СИФ
Г. ФОР

Сезонность может привести на рынке к …
А. стабильности розничных цен
Б. шокам предложения
В. шокам спроса
Г. колебаниям розничных цен

Процентная ставка с точки зрения ценообразования отражает …
А. взаимозависимость рынка товаров и денег
Б. принцип возвратности заемных средств
В. принцип платности за использование кредитных средств
Г. инфляционные ожидания в экономике

Базисное условие поставки, которое не находят отражение в цене:
А. расходы на транспортировку
Б. расходы на страхование продукции
В. расходы на погрузку и разгрузку
Г. расходы на сертификацию товара

Предприятие – потребитель обычно приобретает факторы производства по …
А. розничной цене
Б. себестоимости
В. первоначальной стоимости
Г. отпускной цене при наличии посредника

Регулируемые цены отличаются от свободных цен по …
А. абсолютным показателям
Б. натуральным показателям
В. степени и характеру вмешательства государства в ценообразование
Г. конъюнктуре мирового рынка

Цены, используемые ТНК во внутрифирменных расчетах
А. закупочные
Б. розничные
В. трансфертные
Г. оптовые

Расчетные методы анализа мировых цен применяют в условиях производства …
А. стандартной массовой продукции
Б. заказной продукции
В. продукции военно-промышленного комплекса
Г. продукции для государственных нужд и госзакупок

Цены биржевых операций называются …
А. тарифы
Б. лимиты
В. оферты
Г. котировки

Шкала правильных ответов

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
1 вариант	В	А	А	А	А	АВЖ	БВ	А	В	Б

2 вариант	Г	АВ	Б	А	В	В	АВ	АБ	АБД	А
3 вариант	АБГЕЖ	А	В	А	Г	АГ	В	А	Б	А
4 вариант	БВЕ	В	Г	ВГ	Г	Г	В	В	Б	Г

Время выполнения 40 мин.

4.11.2. Задание текущего контроля по теме 11.2. Цели ценообразования. Ценовая стратегия.

Тест
На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

Уровень инфляции определяется по:
А. индексу потребительских цен;
Б. индексу цен производителей;
В. индексу-дефлятору ВВП;
Г. индексу цен продовольственных товаров.

Стратегия средних цен может быть представлена в виде:
А. стратегии проникновения на рынке;
Б. стратегии нейтрального ценообразования;
В. стратегии следования за лидером.

В чем главное отличие понятий "оптовые" и "розничные" цены?
А. в наличии (отсутствии) розничной торговой организации;
Б. в размере партии продажи товара;
В. в категории покупателя, ради которого организована продажа (население или организация).

Что такое цена?
А. денежное выражение стоимости товара;
Б. сумма денег, за которую отчуждается товар в акте купли-продажи.

Неявные затраты - это:
А. затраты, изменяющиеся при изменении объема производства;
Б. стоимость ресурсов, принадлежащих собственнику (не покупаемых на рынке), включая нормальную прибыль как отдачу на предпринимательский талант;

В. бухгалтерские затраты;
Г. затраты, не изменяющиеся при изменении объема производства.

Верно/неверно данное выражение
Постоянные издержки фирмы - это которые фирма имеет, даже если продукция не производится.
Имеются следующие данные о ценах на конфеты «Мишки на севере» на начало каждого месяца (руб. за 1кг): 1 января - 48, 1 февраля - 45, 1 марта - 43, 1 апреля - 40, 1 мая - 46, 1 июня - 50, 1 июля - 48.Определить среднюю цену конфет за полугодие.

Что такое торговая скидка?
А. скидка с розничной цены;
Б. скидка с оптовой цены;
В. наценка к издержкам.

Вариант 2

Назовите стадии жизненного цикла, располагающие к снижению цен:
А.спада;
Б.внедрение на рынок;
В.зрелости;
Г.товарного роста.

Как формируется розничная цена?
А.издержки, налог, прибыль;
Б.себестоимость, сбытовые и торговые наценки;
В.оптовая цена, налоги.

Назовите производственные факторы ценообразования:
А.финансовые проблемы;
Б.производственные мощности;
В.конкуренция;
Г.хозяйственная динамика;
Д.издержки.

Как характеризуется покупатель, если свое внимание обращает на уровень цен?
А.рациональный;
Б.апатичный;
В.экономичный.

На каких покупателей рассчитана стратегия "цены проникновения"?
А.покупатель солидный;
Б.массовый, с низким доходом;
В.индивидуальный заказчик.

Выполняет ли цена следующие основные функции в экономике?
А.функцию учета затрат при производстве товаров и услуг;
Б.стимулирующую функцию. Более высокая цена увеличивает заинтересованность в производственном процессе;
В.распределительную функцию цены способствует организации сбыта товаров и услуг предприятия;
Г.функцию рационального распределения размещения производства товаров и услуг на рынке;
Д.функцию сбалансирования спроса и предложения. Чем выше спрос, тем выше цена, и наоборот;

Является ли цена?

А.индикатором рынка, отражающим весь комплекс ценообразующих факторов, их зарождение, развитие, взаимодействие;
Б.маркетинговым регулятором рынка, с помощью которого осуществляется воздействие на поведение субъектов и факторы рынка;

Являются ли основными целями ценовой политики предприятия?
А. обеспечение выживаемости;
Б. максимизация прибыли;
В. удержание рынка.

Вариант 3

Под влиянием, каких факторов формируется рыночная цена?
А. спроса и предложения;

Б. издержек производства;
В. цен конкурентов и др.
Г. все ответы верны.

Какими способами может государство воздействовать на цены.

А. прямыми способами — это установление определенного порядка ценообразования; Б. косвенными способами, направленными на изменение конъюнктуры рынка, создание определенного положения в области финансов, валютных, налоговых операций, оплаты труда;
В. все ответы верны.

Стратегии дифференцированного ценообразования основаны на неоднородности покупателей и возможности продажи одного и того же товара/услуг по разным ценам. Относятся ли к ним?
А. ценовая стратегия скидки на втором рынке; Б. ценовая стратегия периодической скидки;
В. ценовая стратегия «случайной» скидки («случайного» снижения цен).

Стратегии конкурентного ценообразования строятся на учете конкурентоспособности товаров/услуг предприятия посредством цен. Включают ли они?
А. ценовую стратегию проникновения на рынок;
Б. ценовую стратегию по «кривой освоения»;
В. ценовую стратегию сигнализирования;
Г. ценовую географическую стратегию.

Стратегии ассортиментного ценообразования (товарная линия) применимы, когда у предприятия имеется набор аналогичных, сопряженных или взаимозаменяемых товаров/услуг. Относятся ли к ним?
А. ценовая стратегия «набор»;
Б. стратегия смешанных наборов; В. ценовая стратегия «комплект»;
Г. ценовая стратегия «выше номинала»; Д. ценовая стратегия «имидж».

Будут ли для части покупателей, имеющих высокие поисковые требования, применяться следующие стратегии ценообразования?
А. «случайная» скидка;
Б. сигнализирование ценами; В. «имидж» - ценообразование.

У некоторых покупателей низкая оценка полезности товара. Будут ли в этом случае использоваться стратегии?
А. периодическая скидка;
Б. ценообразование при проникновении;
В. ценообразование по «кривой освоения»;
Г. ценообразование на наборы;
Д. цены «выше номинала».

В случае, если у покупателей ограниченная покупательская способность, будут ли использованы следующие стратегии?
А. скидка на втором рынке;
Б. географическое ценообразование;
В. комплектное ценообразование.

Шкала правильных ответов

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
1 вариант	В	Б	Б	А	Б	верно	45,33	АБ
2 вариант	АВ	А	БВ	В	Б	Д	Б	В

3 вариант	Г	В	Б	А	Б	В	В	А

Время выполнения 30 мин.

4.11.3. Задание текущего контроля по теме 11.3. Методы ценообразования. Группировка цен.

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Проверяемые результаты обучения: ОК3, ОК4, З7

«Определение ценовой политики»
«Фактор – труд и его цена»
«Рынок труда и его субъекты»
«Цена труда»

Время выполнения 4 часа

4.11.4. Задание рубежного контроля по разделу 11 – Цена: сущность, функции, факторы.

Система цен.

Контрольная работа № 4

Вариант 1

Задача 1.
Определить оптовую (отпускную) цену на товар, если себестоимость его выпуска – 600 руб. за единицу, приемлемая для производителя рентабельность – 20% к затратам, ставка акциза – 15%, ставка НДС – 18%.

Задача 2.
Определить возможную рентабельность производства товара, если по условиям реализации он может успешно продаваться по розничной цене не выше 100 руб. за единицу. Обычная торговая скидка для аналогичной продукции – 15%, посредническая скидка – 10%, ставка НДС – 20% (16,67%). Себестоимость изготовления товара – 50 руб.

Задача 3.
Определить эффективность производства пива, если розничная цена составляет 8 руб. за 0,5л. Производитель поставляет товар в организацию розничной торговли, которая применяет торговую скидку в размере 25%. Товар облагается акцизом по твѐрдой ставке 72 коп. за 1л. Издержки производства составляют 4,1 руб. на 0,5л.

Задача 4
Менеджеры предприятия предполагают инвестировать в производство 1750 тыс. руб. и получить доход на инвестиции – 20%. Рассчитать цену, используя метод целевого дохода на капиталовложения, если себестоимость производства единицы изделия – 28 руб., постоянные расходы – 400 тыс. руб., ожидаемый объем продаж – 50 тыс. штук.

Задача 5.
Рассчитать оптовую цену изделия, если отчисления на заработную плату на изделие по нарядам составляют 1620 руб.; за непрерывный стаж работы - 20%,, отчисления на социальное страхование – 26%, районный коэффициент 40%. Накладные расходы 90%. Рентабельность изделия 20%. Цена материала для изготовления изделия 2380 руб., вес изделия - 0,54 кг.

Вариант 2

Задача 1.

Рассчитать показатели (заполнить таблицу) на основании данных, приведенных в таблице.

№	Себестоимость единицы продукции, руб.	Рентабельность, %	Удельная прибыль, руб.	Оптовая цена предприятия, руб.
1			50	250
2	400		80	
3		40	100	
4	400			520

Задача 2.

Определить оптовую (отпускную) цену с учетом НДС, если издержки производства составляют (руб./т.): сырье и материалы – 850, топливо и энергия – 120, заработная плата производственных рабочих с начислениями – 140, цеховые расходы – 160, общехозяйственные расходы – 200, внепроизводственные расходы – 60, расчетная рентабельность продукции – 16%, налог на добавленную стоимость – 18%.

Задача 3.

Рассчитать розничную цену. Свободная отпускная (оптовая) цена на товар составляет 120 руб., в том числе НДС – 18,3 руб.Товар поступает от производителя непосредственно в торговую организацию.Торговая надбавка30%.Товар поступает в торговую сеть через одного посредника. Торговая надбавка – 30%, оптовая надбавка – 10%.

Задача 4.

Определить размер посреднической надбавки в процентах к оптовой цене, если известно, что продукция реализуется в розничный магазин через оптового посредника по цене 187 руб. за единицу в количестве 1200 штук. Издержки обращения оптового посредника – 3288 руб. рентабельность у посредника 30% к издержкам обращения. Ставка НДС- 18%.

Задача 5.

Предприятие производит два вида продукции. Затраты на их изготовление (руб./ед. продукции) приведены в таблице

Виды затрат	Продукт А	Продукт Б
1. Сырье и основные материалы	300	500
2. покупные комплектующие изделия	700	250
3.Топливо и энергия на технологические цели	90	100
4.Основная заработная плата производственных рабочих	850	600

Дополнительная заработная плата производственных рабочих – 355 к основной заработной плате, отчисления на социальные нужды – 265. коммерческие расходы – 1% от производственной себестоимости. Общий фонд заработной платы рабочих – 1200 тыс. руб. Общепроизводственные расходы - 2900 тыс. руб., общехозяйственные расходы – 700 тыс. руб. в год. Объем производства продукции «А» 8000 изделий в год, продукции «Б» - 4800 изделий в год. Определить оптовую цену выпускаемой продукции, если рентабельность продукции «А» – 35%, продукции «Б «19%. Косвенные расходы распределить по видам продукции пропорционально заработной плате производственных рабочих.

Время выполнения 50 мин.

4.12. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 12 – Финансовые результаты деятельности предприятия

4.12.1. Задание текущего контроля по теме 12.1. Доходы, расходы и прибыль предприятия

Индивидуальные творческие задания
Составить тест;
Составить кроссворд;
Время выполнения 1 час

4.12.2. Задание текущего контроля по теме 12.2. Рентабельность: виды и показатели

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

«Факторы, влияющие на прибыль предприятия»

Время выполнения 4 часа

4.12.3. Задание текущего контроля по теме 12.3. Финансовые ресурсы предприятия и их источники

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)
Вариант 1

Основным источником информации для анализа абсолютных показателей
А. финансовых результатов является:
Б. внешняя бухгалтерская отчетность предприятия;
В. данные отчета о прибылях и убытках;
Г. данные бухгалтерского баланса предприятия.

Коэффициент генерирования доходов предприятия определяется как отношение
А. чистой прибыли к средней величине капитала предприятия;
Б. чистой прибыли к средней величине собственных средств предприятия;
В. чистой прибыли к средней величине активов предприятия.

При формировании валовой прибыли не учитывается:
А. величина налога на прибыль;
Б. величина внереализационных доходов и расходов предприятия;
В. величина коммерческих и управленческих расходов;
Г. величина операционных доходов и расходов предприятия;
Д. величина выручки от реализации.

Показатели рентабельности предприятия рассчитываются для анализа:
А. эффективности управления предприятием;
Б. абсолютных показателей финансовых результатов деятельности предприятия;
В. финансового состояния предприятия.

К внешним факторам, влияющим на величину прибыли предприятия, не относятся:
А. уровень развития внешне-экономических факторов;
Б. использование метода ЛИФО в оценке стоимости запасов;
В. социально-экономические условия;
Г. цены на производственные ресурсы.

Показатель рентабельности объема продаж рассчитывается с учетом:

А. себестоимости реализованной продукции;
Б. чистой прибыли;
В. прибыли от финансово-хозяйственной деятельности; Г. средней величины активов предприятия; Д. величины налога на прибыль.

При формировании прибыли(убытка) от реализации не учитываются:
А. коммерческие расходы;
Б. управленческие расходы;
В. прочие операционные доходы и расходы;
Г. себестоимость реализованной продукции.

Анализ рентабельности собственного капитала производится на основе следующих факт оров:
А. рентабельности реализованной продукции, оборачиваемости активов, структуры ав ансированного капитала;
Б. рентабельности объема продаж, рентабельности реализованной продукции, структ уры авансированного капитала;
В. рентабельности совокупного капитала, рентабельности объема продаж, рентабель ности реализованной продукции;
Г. рентабельности активов, оборачиваемости активов, структуры авансированного капи тала.

Анализ рентабельности собственного капитала учитывает влияние:
А. рентабельности реализованной продукции;
Б. рентабельности объема продаж;
В. рентабельности совокупного капитала;
Г. рентабельности текущих активов.

Количественную оценку причин, вызвавших изменение прибыли, налоговых платежей из прибыли в бюджет, выявление издержек, цен на величину полученной прибыли можн о получить, проводя:
А. оперативный анализ величины прибыли;
Б. перспективный анализ величины прибыли;
В. текущий (ретроспективный) анализ величины прибыли.

Вариант 2

Факторный анализ прибыли от реализации продукции проводится с применением:
А. приема цепных доставок;
Б. приема сравнения;
В. приема балансовой увязки.

Основным источником информации анализа прибыльности являются:
А. Ф-1 «Бухгалтерский баланс»;
Б. Ф-2 «Отчет о прибылях и убытках»;
В. Ф-3 «Приложение к балансу».

Для проведения анализа эффективности работы предприятия рассчитывают показатель рен табельности. Какой из показателей, используемых для анализа, характеризует величину прибыл и с каждого рубля продаж:
А. показатель рентабельности товарной продукции;
Б. показатель рентабельности продаж;
В. показатель рентабельности собственного капитала.

На показатель рентабельности товарной продукции влияет множество факторов, основным и из которых является:
А. прибыль до налогообложения и величина себестоимости товарной продукции;
Б. прибыль до налогообложения и величина себестоимости единиц продукции;

В. прибыль до налогообложения и величина собственного капитала.

Часть прибыли, которая не выплачивается акционерами в форме дивидендов:
А. валовая прибыль;
Б. резервный фонд;
В. нераспределенная прибыль;
Г. фонд потребления;
Д. фонд накопления.

Балансовая прибыль сегодня называется:
А. прибыль до налогообложения;
Б. прибыль от реализации;
В. валовая прибыль.

Нераспределенная прибыль отражается в:
А. отчете о прибылях и убытках;
Б. балансе;
В. отчете о движении капитала.

Доход и прибыль – это понятия синонимы:
А. да;
Б. нет.

В 2017 году налог на прибыль предприятия уплачивали в размере:
А. 24 процента;
Б. 35 процентов;
В. 30 процентов.

Прибыльность – это:
А. рентабельность;
Б. прибыль предприятия, полученная в текущем периоде;
В. прибыль предприятия, прогнозируемая к получению.

Вариант 3

При анализе финансового результата проводят:
А. анализ динамики прибыли;
Б. факторный анализ прибыли;
В. анализ взаимосвязи затрат, объема производства и прибыль;
Г. анализ движения материальных ресурсов.

Изменение прибыли формируется под воздействием изменения объема реализации, изменен ия цен на реализованную продукцию, изменения уровня затрат материальных и трудовых ре сурсов. Анализ изменения называется:
А. анализ себестоимости;
Б. анализ прибыли;
В. факторный анализ прибыли.

Основной нормативный документ, который устанавливает правила формирования в бухгалте рском учете информации о доходах, называется:

А. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99;
Б. Положение по бухгалтерскому учету «Учет займов и кредитов и затрат по их обслуж иванию» ПБУ 15/01;
В. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 5/01.

Планируются ли внереализационые финансовые результаты:
А.да;
Б . нет.

Информация о распределении прибыли содержится:
А.в форме №2;
Б. в форме №3;
В. в форме №1;
Г. в форме №5.

Факторные модели рентабельности являются управляемыми моделями прогнозирования:

А.финансовой устойчивости;
Б. ликвидности;
В. структуры баланса.

Прирост выручки от реализации на единицу прироста количества производимого продукта, называется:

А.прибылью предприятия;
Б. предельным доходом;
В. доходом организации.

Соотношение цены единицы продукта и единицы ресурса, называют:
А.доходностью производства;
Б. дефлятором цены;
В. финансовой производительностью цены.

На изменение прибыли оказывают влияние:
А.внешние факторы;
Б. внутренние факторы;
В. никакие факторы не влияют на величину прибыли.

Снижение себестоимости, при тех же условиях работы, приводит:
А.к увеличению прибыли;
Б. к снижению прибыли;
В. прибыль не изменится.

Шкала правильных ответов

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
1 вариант	Б	В	А	А	Б	Б	В	А	А	В
2 вариант	А	Б	Б	В	АБ	А	Б	Б	А	А
3 вариант	АБВ	В	А	Б	АБ	А	Б	ББ	АБ	А

Время выполнения 40 мин.

4.12.4. Задание рубежного контроля по разделу 12 – Финансовые результаты деятельности предприятия

Контрольная работа № 5

Вариант 1

Задача 1.

Рассчитать прибыль и рентабельность производства, если цена изделия составляет 1000 руб., себестоимость единицы изделия 800 руб. Объем выпуска продукции составил 900 единиц изделий.

Задача 2.

Рыночная цена товара 495 руб., розничная надбавка к цене – 25%, наценка сбытовой организации – 105, налог на добавленную стоимость – 18%, полная себестоимость продукции – 250 руб. определить прибыль предприятия, рентабельность продукции и рентабельность продаж.

Задача 3.

Два предприятия «А» и «Б», входящие в акционерное общество, имеют следующие итоги работы, млн. руб..

Показатели	А	Б
. Объем товарной продукции	250	390
. Полная себестоимость товарного выпуска, в том числе	200	300
Постоянные издержки	60	180
Переменные издержки	140	120

Определить удельные затраты на рубль товарной продукции, рентабельность продукции, долю маржинальной прибыли в общем объеме продаж.

Задача 4.

Показатели по видам продукции, выпускаемым на предприятии приведены в таблице.

Показатели	А	Б
Выпуск продукции, штук	950	600
Цена одного изделия, руб.	125	75
Себестоимость изделия, руб.	110	60

Определить, как изменилась фактическая рентабельность продукции по сравнению с плановой по все изделиям, если в течение года предприятие добилось снижения себестоимости продукции в результате соблюдения режима экономии по изделию «А на 5%, по изделию «Б» на 3%. Оптовая цена изделий осталась без изменений

Задача 5.

Для выполнения планового объема работы потребная численность составляет 20 чел. Внедрение средств механизации позволит сократить численность работников вдвое. Определить эффективность внедрения средств механизации стоимостью 1980 тыс. руб., если средняя заработная плата рабочих на предприятии составляет 8700 руб.

Вариант 2

Задача 1.

В 1 квартале года предприятие реализовало 5000 изделий по цене 200 руб. За единицу, что покрыло расходы предприятия, но не дало прибыли. Общие постоянные расходы составляют 170 тыс. руб., удельные переменные расходы 150 руб. Во 2 квартале изготовлено и реализовано 6000 изделий. В 3 квартале планируется увеличить прибыль на 10% по сравнению со 2 кварталом. Сколько должно быть дополнительно реализовано продукции, чтобы увеличить прибыль на 10%.

Задача 2.

Предприятие производит для собственного сборочного цеха деталь, издержки производства которой составляют 5800 тыс. руб., в том числе переменные – 5000 руб., постоянные – 8000 руб. Одна из фирм предложила предприятию покупать у нее эту деталь за 5500 руб. Если предприятие примет это

предложение, то высвобожденные мощности оно направит на выпуск другого альтернативного изделия. Определить величину прибыли и убытка от данной сделки; какой должна быть максимальная величина переменных издержек альтернативного изделия, чтобы предприятие при совершении сделки не понесло убытков; какой будет величина средних общих издержек альтернативного изделия, которое предприятие будет выпускать на освободившихся мощностях.

Задача 3.

Рыночная цена на товар предприятия составляет 6000 руб., объем товарной продукции – 40 шт., полная себестоимость единицы товара – 4500 руб., в том числе оплата труда – 2000 руб. Определить рентабельность продукции, валовой доход предприятия. Если налог на прибыль составляет 24%, то какими будут цена, объем реализации и чистая прибыль.

Задача 4.

Выручка от реализации продукции предприятия составила 110 млн. руб., валовой доход – 40 млн. руб., оплата труда – 20 млн. руб. Определить полную себестоимость продукции, балансовую прибыль и рентабельность продукции.

Задача 5.

Рыночная цена товара 290 руб., розничная надбавка к цене – 20%, наценка сбытовой организации – 60%, налог на добавленную стоимость – 18%, полная себестоимость продукции – 110 руб. определить прибыль предприятия, рентабельность продукции и рентабельность продаж..

Время выполнения 50 мин.

4.13. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 13 – Налогообложение предприятия

4.13.1. Задание текущего контроля по теме 13.1. Налогообложение и налоги Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Акцизы
Страховые взносы в социальные фонды

Время выполнения 4 часа

4.13.2. Задание текущего контроля по теме 13.2. Классификация налогов

Решение задач

Задача 1
Рассчитать сумму налога на акциз, имея следующие данные:
Таможенная стоимость приобретенного товара – 100 000,0 тыс. руб.
Таможенная пошлина – 15 %.
Таможенный сбор – 0,15 %.
Ставка акциза – 20 %.

Задача 2
Определить сумму НДС, исходя из следующих данных:
а) первоначальная стоимость товаров, предъявленных на аукцион – 125,0 тыс. руб.
б) окончательная цена реализации – 300 тыс. руб.;
в) общая сумма дохода от проведения аукциона – 190 тыс. руб.;
г) дополнительная выручка от аукционной продажи товаров и прочие доходы – 15,0 тыс. руб.

Задача 3

Транспортная фирма оказала услуги по погрузке и выгрузке экспортных грузов на сумму 10 млн. руб.; по транзиту иностранных грузов через территорию РФ – на сумму 15 млн. руб.
Рассчитать платежи в бюджет по НДС.

Задача 4

Предприятие занимается оптовой торговой деятельностью. Определить сумму налога на содержание жилищного фонда, если предприятие закупило товаров на сумму 120 млн. руб., реализовало их на сумму 200 млн. руб.

Задача 5

Организация с полученного дохода в размере 100000 руб. уплатила налог на прибыль по ставке 38 %. Количество акций, на которые начисляются дивиденды, составляет 6200 шт.
Определить сумму выплаты физическому лицу, имеющему 50 акций.

Задача 6

Определение суммы налогового вычета. Сотрудник организации, работающий по трудовому договору, пользовался в течение января – мая отчетного года стандартным вычетом на себя и двоих детей в возрасте до 18 лет. В июне его доход, полученный по этому месту работы нарастающим итогом с начала года, превысил 240000 руб. Вычеты с июня работодателем не предоставлялись. Сумма полученного за год дохода составила 500000 руб.

По окончании налогового периода физическое лицо подает декларацию в налоговый орган и заявляет социальные налоговые вычеты в связи с оплатой обучения своих детей в образовательных учреждениях, а также оплатой услуг медицинского учреждения по лечению налогоплательщика и его супруги. Прилагаемыми к декларации документами подтверждаются расходы налогоплательщика на обучение детей в сумме 45000 руб. (на одного ребенка 15000 руб. и на другого ребенка 30000 руб.) и лечение в сумме 27000 руб.Определить исчисленную сумму налога и сумму, подлежащую возврату налогоплательщику.

Время выполнения 50 мин.

4.13.3. Задание текущего контроля по теме 13.3. Элементы налогообложения. Основные налоги, уплачиваемые предприятием

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

Существенными признаками налога являются:
А. добровольность;
Б. возвратность;
В. императивность;
Г. легитимность.

Налог - это:

А. необязательный взнос в бюджет или внебюджетные фонды в определѐнных законом размерах и в установленные сроки;

Б. обязательный взнос в бюджет или внебюджетные фонды, осуществляемый плательщиками в произвольных размерах и в установленные сроки;

В. обязательный взнос в бюджет или внебюджетные фонды, осуществляемый плательщиками в поряке и на условиях, определѐнных законодательными актами;

Обязательный взнос, взимаемая с организаций и физических лиц, уплата которого является одним из условий совершения в отношении налоплательщиков сборов государственными органами, включая предоставление определенных прав или выдачу разрешений.

А. штраф;
Б. налог;
В. пошлины;
Г. сбор.

Верно ли утверждение? Пошлина - особый вид налогов и сборов, взимаемых не со всех физических и юридических лиц, а только с тех, которые вступают в специфические отношения между собой и государством в лице государственных органов.

А. верно;
Б. не верно.

Функции налогов:
А. фискальная;
Б. экономическая;
В. контрольная;
Г. регулирующая.

Воздействие налогов на общественно-экономические отношения в государстве.
А. фискальная;
Б. экономическая;
В. контрольная;
Г. регулирующая.

Льготы, направляемые на уменьшение налоговой ставки или окладной суммы.
А. налоговый кредит;
Б. изъятие;
В. целевые льготы;
Г. прочие льготы.

Функции налога
А. основные его отличительные черты;
Б. проявление его сущности в действии;
В. способ выражения его свойств;
Г. ни одно из утверждений не является верным.

Элементы налогового механизма:
А. налоговое планирование;
Б. налоговое регулирование;
В. налоговый контроль;
Г. все ответы верны.

Налог будет считаться, если определены…
А. налоговые агенты;
Б. налогоплательщики;
В. сумма налога;
Г. элементы налогообложения.

Вариант 2

К элементам налогообложения относятся:
А. налоговая ставка;
Б. налоговый период;
В. источник уплаты;

Г. налогооблагаемая база.

Верно ли утверждение? Налоговая ставка - это величина налоговых начислений, приходящаяся на единицу измерения налоговой базы.

А. верно;
Б. не верно.

Налоговая база - это:
А. величина налоговых начислений, приходящаяся на единицу измерения налоговой базы;
Б. стоимостная, физическая или иная характеристика объекта налогообложения;
В. показывается, из какого источника уплачивается налог;
Г. нет верных ответов.

Группировка по ряду основных признаков:
А. специфическая;
Б. классификация;
В. кооперация;
Г. функции.

Налоги, элементы которых устанавливаются в соответствии с законодательством органами ее субъектов.
А. федеральные;
Б. местные;
В. региональные.

Налоги по способу взимания:
А. косвенные;
Б. общие;
В. целевые;
Г. прямые.

Способ обложения:
А. кадастровый;
Б. декларационный;
В. прогрессивный;
Г. пропорциональный.

Источник уплаты налогов:
А. себестоимость;
Б. пенсия;
В. заработанная плата;
Г. индивидуальный доход.

Налог на прибыль организаций способен:
А. стимулировать рост производства и тормозить его;
Б. тормозить рост производства;
В. только стимулировать рост производство.

В истории древних государств первыми налогами на предпринимательскую деятельность были:
А. пошлина;
Б. пошлина и косвенные сборы;
В. косвенные сборы.

Вариант 3

Минимальный налог:

А. 0%;
Б. 0,5%;
В. 1%.

Единый налог может применяться по решениям представительных органов:
А. налоговой инспекцией;
Б. индивидуальных предпринимателей;
В. муниципальных районов.

Единый налог может применяться по:
А. оказанию бытовых услуг;
Б. розничной торговле;
В. выручка от реализации имущества.

Организации и индивидуальные предприниматели, плательщики единого налога:
А. уплачивают НДС;
Б. не уплачивают НДС;
В. нет правильного ответа.

Вмененный доход:
А. условная месячная в стоимостном выражении;
Б. потенциально возможный валовой доход плательщика;
В. нет правильного ответа.

Базовая доходность:
А. потенциально возможный валовый доход плательщика
Б. условная месячная в стоимостном выражении;
В. нет правильного ответа.

Декларация по единому налогу представляется по итогам налогового периода:
А. не позднее 20 числа первого месяца следующего налогового периода;
Б. не позднее 25 числа первого месяца следующего налогового периода;
В. не позднее 20 числа следующего месяца.

Шкала правильных ответов

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
1 вариант	ВГ	В	Г	А	АВГ	Г	А	БВ	Г	БГ
2 вариант	АБВГ	А	Б	Б	В	АГ	АБ	АВГ	А	Б
3 вариант	А	А	АВ	БВ	Б	А	В	АБ	Б	А
4 вариант	В	В	АБ	Б	Б	Б	А	В	А	В

Время выполнения 40 мин.

4.13.4. Задание рубежного контроля по разделу 13 – Налогообложение предприятия

Контрольная работа № 6

Проверяемые результаты обучения: ОК2, ОК7, З9

Вариант 1

Задача 1

Реализована продукция на сумму236 тыс. руб., в т. ч. НДС. Организация приобрела сырье в том же периоде на сумму 177 тыс. руб., в т. ч НДС. Услуги транспорт организации по доставке сырья составили 5900 руб., в т. ч. НДС. Определить сумму НДС к уплате.

Задача 2

Приобрели партию куриных окорочков 15 000 евро. Курс 44 руб. за 1 евро, 20% таможенная пошлина. Сбор за хранение 5000 руб. Определить сумму НДС, уплаченную на таможне.

Задача 3

Табачная фабрика реализовала 1 млн. шт. сигарет с фильтром, по цене 1180000 руб. , в т.ч. акциз и НДС. Максимальная розничная цена пачки 20 руб. Ставка 150 руб. за 1000 шт., плюс 6% от расчетной стоимости. Определить НДС и акциз к уплате.

Задача 4

Выручка от реализации продукции составила 2360000 руб., в т.ч. НДС. Расходы на производно продукции составили 1300000 руб. Уплачен штраф за нарушение договора поставки 40000 руб. Уплачен штраф за нарушение налогового законодательства 100000 руб. Выявлена отрицательная курсовая разница на 80000 руб. Определить сумму налога на прибыль, если уплаченные авансы по налогам на сумму 35000 руб.

Задача 5

Гражданин Герой РФ, женат, 2 детей - 10 и 22 года. За январь ему начислена заработная плата16000 руб., материальная помощь 5000 руб. Удержать НДФЛ.

Задача 6

В организации начислена заработная плата 300 тыс. руб. Начислена премия за производственные успехи 100 тыс. руб. и пособия по временной нетрудоспособности 3 000 руб. Начислить ЕСН за период.

Задача 7

В 1 квартале поступило на расчетный счет 900 тыс. руб. Начислены и уплачены страховые взносы по обязательному страхованию - 25000 руб. Определить сумму единого налога к уплате.

Задача 8

В текущем месяце добыто 1 тыс. т. песка, из которого 400 т. реализовано по цене 800 руб., без НДС и 100 т. - по цене 500 руб., без НДС. Определить налог, если ставка 4%.

Вариант 2

Задача 1

Организация имеет в собственности земельный участок, кадастровая стоимость которого 5100000 руб. Определить сумму авансового платежа по земельному налогу за 1 квартал.

Задача 2

Остаточная стоимость имущества на 1 января составила 400 тыс. руб., 1 февраля - 450 тыс. руб., 1 марта - 448 тыс. руб., 1 апреля - 445 тыс. руб. Определить сумму авансового платежа по налогу на прибыль.

Задача 3

Организация в квартал осуществила забор воды в размере 80 тыс. $м^3$. Годовой лимит для предприятия 240 тыс. $м^3$.Ставка водного налога 398 руб. за 1 тыс. $м^3$.Определить сумму водного налога.

Задача 4

Организация оказывает бытовые услуги населению. Численность работников 8 чел. Базовая доходность 7500 руб. в мес. К1=1,081 и К2=1.Начислены и уплачены страховые взносы на УПС в размере 13 000 руб. Определить ЕНВД за текущий квартал.

Задача 5

Казино зарегистрировано 10 игровых столов: из них 3 стола имеют 2 игрового поля, а также 40 игровых автоматов. Определить сумму налога по минимальным ставкам федерального закона.

Задача 6

Организация получила лицензию на 3 мес. на вылов рыбы. Ставка сбора 1400 руб. за тонну. Объем вылова - 400 т. Определить сумму разового сбора и сумму аванса

Задача 7

В собственности организации числится легковой автотранспорт 75 лошадиных сил .Зарегистрировано в ГИБДД 19 февраля и грузовой автомобиль 150 лошадиных сил, продан 17 марта, снят с учета. Определить транспортный налог за 1 квартал.

Задача 8

Пенсионерка имеет в совместной собственности с сыном квартиру и дачу. Инвентаризационная стоимость квартиры 205 тыс. руб. Дачи - 81 000 р. Определить налог на имущество данных граждан.

Время выполнения 50 мин.

4.14. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 14 – Инвестиционная политика предприятия

4.14.1. Задание текущего контроля по теме 14.1. Инвестиционный цикл и политика

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Проверяемые результаты обучения: ОК2, У5, З9
Управление занятостью
Политика государства в области занятости населения

Время выполнения 4 часа

4.14.2. Задание текущего контроля по теме 14.2. Основные направления инвестиций, их источники

Индивидуальные творческие задания

Составить тест;
Составить кроссворд;
Дополнить термины в глоссарий
Время выполнения 1 час

4.14.3. Задание текущего контроля по теме 14.3. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

Назовите источники финансирования капитальных вложений:
А. прибыль (доход) предприятий;
Б. кредиты банков;
В. амортизационные отчисления;
Г. себестоимость продукции;
Д. средства государственного (местного) бюджета.

Понятие «капитальное строительство» включает:
А. строительно-монтажные работы при возведении зданий, сооружений;
Б. приобретение оборудования, транспортных средств;
В. совокупность работ, связанных с созданием основных фондов;
Г. приобретение сырья, основных и вспомогательных материалов.

Какие из перечисленных затрат входят в состав капитальных вложений?
А. затраты на строительно-монтажные работы;
Б. затраты на приобретение оборудования, инструмента, инвентаря; В. затраты на приобретение основных и вспомогательных материалов комплектующих изделий;
Г. затраты на проектно-изыскательские работы;
Д. затраты на инфраструктуру и охрану окружающей среды.

Какие существуют виды структур капитальных вложений?
А. технологическая;
Б. воспроизводственная;
В. отраслевая;
Г. территориальная;
Д. все варианты ответов

Финансовое инвестирование − это:
А. вложение средств в создание финансовых структур (банков страховых компаний и т.д.);
Б. финансирование разработки и реализации инвестиционных проектов;
В. вложение средств в финансовые активы (ценные бумаги).

Реальное инвестирование − это:
А. вложение средств в физический капитал предприятия (средства производства);
Б. инвестирование в данный момент времени;
В. инвестиционный проект, находящийся на стадии эксплуатации.

Капитальные вложения – это:
А. затраты обеспечивающие увеличение капитала предприятия;
Б. паевые и иные взносы в уставный капитал вновь создаваемых предприятий; В. затраты на строительно-монтажные работы, приобретение оборудования,инструмента, инвентаря, прочие капитальные работы и затраты.

Техническое перевооружение − это:
А. замена старой производственной техники на новую (с более высокими технико-экономическими показателями) с расширением производственной площади;
Б. замена старой производственной техники и технологии на новую (с более высокими технико-экономическими показателями) без расширения производственной площади;
В. увеличение объема производства путем строительства новых цехов и организации новых подразделений

Расширение производства – это:
А. замена старой производственной техники и технологии на новую (с более высокими технико-экономическими показателями) с расширением производственной площади;
Б. замена старой производственной техники и технологии на новую(с более высокими технико-экономическими показателями) без расширения производственной площади;

В. увеличение объема производства путем строительства новых цехов и организации новых подразделений.

Вариант 2

Реконструкция производства − это:

А. замена морально устаревших и физически изношенных машин и оборудования;

Б. совершенствование и перестройка зданий и сооружений;

В. замена морально устаревших и физически изношенных машин и оборудования, а также совершенствование и перестройка зданий и сооружений.

В каком случае инвестиционный проект считается эффективным?

А. если индекс доходности меньше единицы;

Б. если индекс доходности больше единицы;

В. если значение чистого дисконтированного дохода положительно;

Г. если значение чистого дисконтированного дохода отрицательно;

Д. если внутренняя норма доходности меньше уровня нормы дисконта;

Е. если внутренняя норма доходности больше уровня нормы дисконта.

Инвестиции - это?

А. покупка недвижимости и товаров длительного пользования;

Б. операции, связанные с вложением денежных средств в реализацию проектов, которые будут обеспечивать получение выгод в течение периода, превышающего один год;

В. покупка оборудования и машин со сроком службы до одного года; Г. вложение капитала с целью последующего его увеличения.

Сущностью инвестиций являются?

А. маркетинг рынка для определения производственной программы Б. выбор площадки и определение мощности предприятия

В. вложение капитала в модернизацию, расширение действующего производства или новое строительство

Г. вложение инвестиций в расширение или новое строительство с целью получения прибыли и достижения социального эффекта

Прямые инвестиции - это?

А. инвестиции, сделанные прямыми инвесторами, полностью владеющими предприятием или контролирующими не менее 10% акций или акционерного капитала предприятия;

Б. вложение средств в покупку акций, не дающих право вкладчиков влиять на функционирование предприятий и составляющих менее 10% акционерного капитала предприятия;

В. торговые кредиты.

Портфельные инвестиции - это?

А. покупка акций в размере менее 10% акционерного капитала предприятия;

Б. покупка акций в размере более 10% акционерного капитала предприятия;

В. торговые кредиты.

Портфельные инвестиции осуществляются?

А. в сфере капитального строительства;

Б. в сфере обращения финансового капитала;

В. в инновационной сфере.

Что не включается с состав инвестиции в денежные активы?

А. приобретение акций и других ценных бумаг;

Б. приобретение прав на участие в делах других фирм и долговых прав;

В. приобретение оборотных средств;

Г. портфельные инвестиции.

Капитальные вложения включают?

А. инвестиции в основные и оборотные фонды;

Б. инвестиции в реновацию производственных мощностей;

В. инвестиции в прирост (наращивание) производственных мощностей.

Вариант 3

Какой вид инвестиций не включается в нематериальные активы?

А. «ноу-хау», патенты, изобретения;

Б. подготовка кадров для будущего производства;

В. приобретение лицензий, разработка торговой марки и др.;

Г. кредиты банка.

Какой вид вложений не входит в состав инвестиций в нефинансовые активы?

А. инвестиции в основной капитал;

Б. инвестиции в нематериальные активы;

В. вложения в ценные бумаги других юридических лиц, в облигации местных и государственных займов;

Г. вложения в капитальный ремонт основных фондов;

Д. инвестиции на приобретение земельных участков.

Улучшение инвестиционного климата?

А. политическая стабильность;

Б. финансовая стабилизация;

В. создание условий экономического роста.

Основная цель инвестиционного проекта?

А. максимизация объема выпускаемой продукции;

Б. минимизация затрат на потребление ресурсов;

В. техническая эффективность проекта, обеспечивающая выход на рынок с качественной (конкурентоспособной) продукцией;

Г. максимизация прибыли.

Инвестиционный проект?

А. система организационно-правовых и финансовых документов;

Б. комплекс мероприятий, обеспечивающий достижение поставленных целей; В. документ, снижающий риск инвестиционной деятельности.

Инвестиционный потенциал представляет собой?

А. нормативные условия, создающие фон для нормального осуществления инвестиционной деятельности;

Б. количественную характеристику, учитывающую основные макроэкономические условия развития страны региона или отрасли;

В. целенаправленно сформированную совокупность объектов реального и финансового инвестирования, предназначенных для осуществления инвестиционной деятельности;

Г. макроэкономическое изучение инвестиционного рынка.

К какому виду планирования следует отнести инвестиционный проект?

А. оперативное планирование;

Б. текущее планирование;

В. долгосрочное планирование.

Производственный потенциал определяется?

А. производственной мощностью;

Б. составом и износом основного технического оборудования, зданий и сооружений;

В. наличием квалифицированных кадров;

Г. наличием нематериальных активов (патентов, лицензий, ноу-хау).

Источники собственного капитала?
А. акции;
Б. займы, кредиты;
В. амортизационные отчисления + прибыль + средства от проданных активов.

Шкала правильных ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 вариант	АБВД	А	АБВГ	Д	Б	А	В	Б	В
2 вариант	В	БВЕ	Г	Г	А	А	Б	В	А
3 вариант	Г	В	В	Г	Б	Б	В	А	В

Время выполнения 40 мин.

4.14.4. Задание текущего контроля по теме 14.4. Расчет нормы рентабельности

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)
Вариант 1

Что является необходимым условием инвестирования:
А. вложение денежных средств в проект;
Б. получение дохода, превышающего инвестированную сумму;
В. приобретение каких-либо материальных активов.

Что является главной целью инвестирования:
А. получение дохода (эффекта);
Б. увеличение ценности фирмы.

В составе рынка объектов реального инвестирования выделяются:
А. рынок капитальных вложений;
Б. рынок недвижимости;
В. фондовый рынок;
Г. рынок интеллектуальных инвестиций.

Элементами инфраструктуры инвестиционной деятельности являются:
А. фондовые биржи;
Б. государственные и коммерческие банки;
В. инвестиционные фонды;
Г. правительственные учреждения.

Субъектами инвестиционной деятельности являются:
А. предприятия;
Б. инвесторы;
В. приказчики;
Г. заказчики
Д. аудиторы;
Е. подрядчики;
Ж. пользователи;
З. пользователи;

Кто из субъектов инвестиционной деятельности должен обеспечивать целевое использование инвестиционных средств:

А. инвесторы;
Б. заказчики;
В. подрядчики;
Г. пользователи.

Стратегические инвесторы имеют целью:

А. приобретение контроля над собственностью для обеспечения реального управления предприятием;
Б. получение высокого текущего дохода или прироста капитала в будущем.

В зависимости от цели инвесторы подразделяются на:

А. консервативных;
Б. агрессивных;
В. изощренных;
Г. институциональных.

Для какого типа инвесторов характерна безопасность вложений плюс доходность:

А. консервативного;
Б. умеренно агрессивного;
В. агрессивного;
Г. изощренного.

Для какого типа инвесторов характерна доходность роста вложений плюс ликвидность вложений:

А. консервативного;
Б. опытного;
В. агрессивного.

Вариант 2

Для какого типа инвесторов характерны максимальные доходы:

А. консервативного;
Б. умеренно агрессивного;
В. опытного;
Г. агрессивного;
Д. изощренного.

Зависимость спроса на инвестиции от нормы процента:

А. прямо пропорциональная;
Б. обратно пропорциональная;
В. нейтральная.

Инвестиции - это:

А. обоснование экономической целесообразности, объема и сроков осуществления капитальных вложений, в том числе необходимая проектно – сметная документация, разработанная в соответствии с законодательством РФ и утвержденными в установленном порядке нормами и стандартами, а также описание практических действии по осуществлению инвестиций (бизнес-план);

Б. вновь создаваемые и модернизируемые основные фонды, и оборотные средства во всех отраслях и сферах народного хозяйства РФ, ценные бумаги, целевые денежные вклады, научно-техническая продукция, другие объекты собственности, а также имущественные права и права на интеллектуальную собственность;

В. денежные средства, целевые банковские вклады, паи, акции и другие ценные бумаги, технологии, машины, оборудование, лицензии, в том числе и на товарные знаки, кредиты, любое другое имущество или имущественные права, интеллектуальные ценности, вкладываемые в объекты

предпринимательской и других видов деятельности в целях получения прибыли (дохода) и достижения положительного социального эффекта;

Г. расчетный суммарный объем денежных средств, подлежащих уплате в виде ввозных таможенных пошлин, федеральных налогов и взносов в государственные внебюджетные фонды инвестором.

По объектам вложений инвестиции подразделяются на: А. реальные и финансовые; Б. прямые и портфельные;

В. агрессивные, умеренные, консервативные.

По сфере вложений инвестиции подразделяются на:

А. производственные и не производственные;

Б. зарубежные и иностранные;

В. краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные.

Объектами финансовых инвестиций являются:

А. основные фонды;

Б. оборотный капитал;

В. банковские депозиты;

Г. акции золотодобывающих компаний.

Объектами реальных инвестиций являются:

А. основные фонды;

Б. оборотный капитал;

В. объекты тезаврации;

Г. акции реального сектора экономики.

Капиталообразующие инвестиции включают в себя:

А. инвестиции в основной капитал и в нематериальные активы;

Б. затраты на капитальный ремонт;

В. инвестиции на приобретение земельных участков и объектов природопользования;

Г. предметы коллекционного спроса.

Нетто – инвестиции направляются на:

А. основание предприятия, объекта;

Б. расширение существующих предприятий;

В. прирост производственного потенциала предприятия.

Валовые инвестиции – это общий объем инвестиционных средств, направляемых: А. в основной капитал и материально-производственные запасы; Б. в банковские депозиты и акции золотодобывающих компаний.

Вариант 3

Чистые инвестиции – это:

А. сумма валовых инвестиций, уменьшенная на сумму амортизационных отчислений в определенном периоде;

Б. средства, направленные на расширение производства;

В. затраты на замещение старого оборудования.

При каких условиях государство «проедает» капитал:

А. чистые инвестиции составляют отрицательную величину;

Б. чистые инвестиции равны нулю;

В. чистые инвестиции составляют положительную величину.

Если чистые инвестиции составляют положительную величину, то: А. экономика снижает свой производственный потенциал; Б. отсутствует экономический рост; В. экономика находится в стадии развития.

По характеру использования капитала в инвестиционном процессе выделяют
А. первичные инвестиции, реинвестиции и дезинвестиции;
Б. изолированные инвестиции зависимые от внешних факторов и инвестиции, влияющие на внешние факторы;
В. внешние и внутренние.

Капитальные вложения - это:
А. размещение капитала в ценные бумаги;
Б. инвестирование в создание новых или воспроизводство действующих основных фондов;
В. инвестиции в любые объекты;
Г. инвестиции в новые технологии.

Технологическая структура капитальных вложений представляет соотношение затрат на:
А. реконструкцию;
Б. новое строительство;
В. оборудование;
Г. техническое перевооружение;
Д. строительно-монтажные работы;
Е. прочие нужды;
Ж. расширение.

Воспроизводственную структуру прямых инвестиций формируют капитальные вложения в:
А. новое строительство;
Б. реконструкцию;
В. реорганизацию;
Г. техническое перевооружение;
Д. расширение;
Е. приобретение оборудования, инструментов, инвентаря.

Состав и структура капитальных вложений зависят от:
А. инвестиционного климата;
Б. формы собственности;
В. характера воспроизводства основных фондов;
Г. состава затрат;
Д. назначения капитальных вложений.

Косвенное регулирование инвестиционной деятельности включает:
А. налоговую политику;
Б. амортизационную политику;
В. выпуск облигационных займов;
Г. проведение экспертизы инвестиционных проектов.

Развитие финансового лизинга в РФ – это:
А. прямое участие государства в инвестиционной деятельности;
Б. регулирование условий инвестиционной деятельности.

Вариант 4
Инвестиционная деятельность может быть приостановлена или прекращена органами власти управления в случаях:
А. возникновение стихийных бедствий и катастроф;
Б. введения чрезвычайного положения;

В. если продолжение инвестиционной деятельности может привести к нарушению экономических, санитарно-гигиенических и других норм;

Г. признание инвестора банкротом.

Реализация любого инвестиционного проекта преследует следующие цели: А. сохранение продукции на рынке; Б. расширение объемов производства и улучшение качества продукции; В. выпуск новой продукции; Г. увеличение стоимости фирмы.

Инвестиционный цикл включает в себя следующие фазы:

А. прибыльную;
Б. прединвестиционную;
В. убыточную;
Г. заключительную;
Д. инвестиционную;
Е. начальную;
Ж. эксплуатационную.

Бизнес – план разрабатывается с целью

А. обоснования возможности реализации инвестиционного проекта;
Б. рекламы;
В. текущего планирования производства.

Бизнес-проспект инвестиционного проекта представляет:

А. предельно сжатую аналитическую информацию с целью формирования пакета проектов организации;

Б. детальную оценку предложений, представление структурированной информации инвестору;

В. комплексное, детально проработанное обоснование использование инвестиций и формирование рабочего плана действий по реализации проекта.

Проект не будет принят к реализации, если не обеспечит:

А. возмещение вложенных средств;
Б. прирост капитала;
В. окупаемость инвестиций;
Г. использование нескольких валют.

Оценка эффективности инвестиционных проектов включает два основных аспекта:

А. финансовый и экономический;
Б. фундаментальный и технический.

Дисконтирование – это:

А. процесс определения будущей стоимости денег, связанный с их наращением;
Б. процесс приведения будущей стоимости денег к их настоящей стоимости.

Что не учитывает срок окупаемости проекта:

А. объем инвестиций;
Б. требуемую инвесторами доходность;
В.денежные потоки за пределами срока окупаемости.

Инвестиционный риск – это:

А. вероятность возникновения непредвиденных финансовых потерь в ситуации неопределенности условий инвестиционной деятельности;

Б. вероятность получения прибыли выше запланированной величины; В. вероятность смены в стране политической власти.

Время выполнения 40 мин.

4.14.5. Задание текущего контроля по теме 14.5. Расчет срока и внутренней нормы окупаемости

Решение задач

Задача 1.

Трехлетний инвестиционный проект характеризуется следующими данными: единовременные инвестиции составили 136,0 тыс. руб.; доходы по годам (отнесенные к концу соответствующего года) прогнозируются в следующих объемах (тыс. руб.): 50,0; 70,0; 80,0. Цена капитала равна 13%. Необходимо определить срок окупаемости этого проекта.

Задача 2.

Рассчитать величину внутренней нормы доходности инвестиционного проекта, компоненты денежного потока которого приведены в таблице, предполагая единовременные вложения (инвестиции) и поступление доходов в конце каждого года.

Годы	0	1	2		
Денежный поток	-100	50	40	0	0

Задача 3.

Рассчитать величину внутренней нормы доходности инвестиционного проекта, структура денежных потоков которого представлена в таблице 1, предполагая единовременные вложения (инвестиции) и поступление доходов в конце каждого года. Поскольку данный показатель относительный и не зависит от единицы измерения денежного потока, денежный поток измерен в условных безразмерных единицах.

Годы	0	1	2	3	4	5
Денежный поток	-8.0	2.0	0.5	2.5	4.0	1.5

Задача 4.

Рассчитать величину чистой текущей стоимости инвестиционного проекта, который характеризуется следующими данными: продолжительность проекта 3 года, ликвидационная стоимость 20 тыс. руб., прогнозируемый индекс инфляции 10%. Величины денежного потока и инвестиций (отнесенные к концу соответствующего года) приведены в таблице 1.

Год	Инвестиции, тыс. руб.	Доходы, тыс. руб.	Ставка дисконтирования, %	Ликвидационная стоимость, тыс. руб.
0	-100	-	-	-
1	-40	50	15	-
2	-	70	13	-
3	-	80	12	20

Задача 5.

Инвестор приобрел миноритарный пакет акций при цене 50 руб. за акцию, через 240 дней продал весь пакет при цене 55 руб. за акцию, получив за время владения акциями дивиденды в размере 3-х руб. на каждую акцию. Рассчитать доходность акции (доходность пакета) за период владения.

Задача 6.

Вексель номиналом 50 000 руб. по которому начисляется 14% годовых, предъявлен к оплате через 90 дней со дня начисления процентов. Определить цену векселя, если требуемая инвестором норма доходности составляет 11% годовых.

Время выполнения 50 мин.

4.14.6. Задание рубежного контроля по разделу 14 – Инвестиционная политика предприятия

Контрольная работа № 7

Вариант 1

Задача 1.

Определить экономическую эффективность инвестиционного проекта на пятом году использования техники за расчѐтный период (горизонт расчѐта 10 лет) по следующим показателям: чистый дисконтированный доход, индекс доходности, срок окупаемости капитальных вложений. Ежегодные результаты и затраты от внедрения новой техники – соответственно 50 млн. руб. и 30 млн. руб., в том числе ежегодные капитальные вложения 5 млн. руб. при постоянной норме дисконта 0,1.

Задача 2.

Определить целесообразность вложения средств в инвестиционный проект путем определения доходности инвестиций – без учета и с учетом дисконтирования на основе следующих данных: коэффициент дисконтирования -0,15, инвестиции в нулевой год реализации проекта – 600 тыс. руб., результаты от реализации проекта за три года: 1 год – 210 тыс. руб., 2 год – 220 тыс. руб., 3 год – 400 тыс. руб.

Задача 3.

Рассчитать ожидаемый экономический эффект от эксплуатации новой техники на пятом году еѐ использования с учѐтом факторов неопределѐнности и инфляции, если максимальный и минимальный размеры экономического эффекта составили соответственно 60 млн. и 40 млн. руб., норматив учѐта неопределѐнности 0,3, а коэффициент дисконтирования 0,1. Ежегодный уровень инфляции – 15%.

Задача 4.

Определить величину интегрального эффекта (чистого дисконтированного дохода) и индекс доходности инвестиционного проекта по данным таблицы.

Показатели	Шаги расчета, годы			
	1	2	3	4
Чистая прибыль, тыс. руб.	800	2100	3500	3500
Амортизация, тыс. руб.	200	400	400	400
Капиталовложения, тыс. руб.	5000	1000		
Норма дисконта	0,2	0,2	0,2	0,2

Задача 5.

Выбрать эффективный вариант реконструктивных мероприятий по сумме приведенных затрат, если по первому варианту стоимость реконструкции составляет 980 млн. руб., по второму варианту 1000 млн. руб. Предполагаемый объем выпуска продукции 25 тыс. изделий. Затраты на производство единицы продукции по первому варианту реконструкции 35 руб./ед., по второму варианту – на 8% меньше.

Вариант 2

Задача 1.

На реконструкцию завода сборного железобетона израсходовано 1600 тыс. рублей. При этом себестоимость 1 $м^3$ железобетона снизилась на 60 руб., а производственная мощность завода после реконструкции составила 50 тыс. $м^3$. Определить коэффициент экономической эффективности капитальных вложений на реконструкцию завода.

Задача 2.

На реконструкцию завода строительных материалов израсходовано 2,5 млн. рублей. При этом показатели себестоимости1 тонны строительных материалов снизились с 480 до 460 рублей. Производственная мощность завода после реконструкции – 80 тыс. тонн. Определить общую экономическую эффективность капитальных вложений за реконструкцию завода.

Задача 3.

Предприятие рассматривает целесообразность приобретения новой технологической линии. На рынке имеются две модели со следующими параметрами.

Показатели	Модель 1	Модель 2
Цена, тыс.	9500	13000
Генерируемый годовой доход, тыс.	2100	2250
Срок эксплуатации, лет	8	12
Ликвидационная стоимость, тыс.	500	800
Требуемая норма прибыли, %	11	11

Задача 4.

Компания имеет свободные денежные средства в размере 50 млн. руб. По плану намечается реконструкция основных цехов через 3 года. Предварительная стоимость проекта реконструкции – 120 млн. руб. Определить минимально допустимую ставку процента на вложенный капитал (ставку банка), при которой компания накопит требуемую сумму средств на реконструкцию

Задача 5.

Выбрать эффективный вариант инвестиций по сроку окупаемости, если капитальные вложения по первому варианту составляют – 10900 тыс. руб., по второму варианту – 12100 тыс. руб. Предполагаемый объем выпуска продукции по цене 500 руб. за ед. – 20 тыс. изделий. Себестоимость производства продукции по второму варианту составит 350 руб./ед., по первому варианту на 15% больше.

Время выполнения 50 мин.

4.15. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 15 – Организация производственных процессов

4.15.1. Задание текущего контроля по теме 15.1. Сущность, задачи и понятие о производственном процессе

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Роль профсоюзов в защите работников
Возникновение и эволюция денег на Руси

Время выполнения 2 часа

4.15.2. Задание текущего контроля по теме 15.2 - Принципы организации, типы производства и их характеристика

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

При каком способе обработки длительность производственного цикла максимальна:
А. параллельном;
Б. последовательном;
В. горизонтальном;
Г. линейном.

Какую технологическую операцию называют главной?
А. последнюю;
Б. первую;
В. наиболее трудоемкую;
Г. наименее трудоемкую.

Производственный процесс – это:
А. совокупность технологических и вспомогательных процессов;
Б. совокупность технологических и естественных процессов ;
В. совокупность взаимосвязанных процессов труда и естественных процессов, направленных на изготовление определенной продукции;
Г. совокупность естественных и вспомогательных процессов.

Какие процессы входят в состав производственного процесса:
А. естественные;
Б. управленческие;
В. вспомогательные;
Г. технологические.

Что из перечисленного относится к естественным процессам:
А. остывание отливок;
Б. шлифование деталей;
В. сушка окрашенных изделий;
Г. окраска и гальванопокрытие.

Деталь – предмет, который:
А. состоит из 2-х или более составных частей;
Б. не может быть разделен на части без разрушения его;
В. может состоять из соединенных между собой сборочных единиц.

Технологический процесс включает следующие стадии:
А. заготовительную;
Б. внедрения;
В. обрабатывающую;
Г. сборочную ;
Д. разработки.

Вариант 2

В процессе технологической операции происходит:
А.изменение форм и размеров изделий;
Б.перемещение изделий от одного рабочего места к другому;
В. изменение свойств изделий;
Г. контроль качества изделий.

2. При выполнении основных операций изменяются:
А. форма и размеры предмета труда;

Б. его внутренние качества;
В. внешний вид;
Г. взаимное положение его частей.

3. Длительность производственного цикла - это:
А. календарный период времени, в течение которого осуществляются все стадии производственного процесса;
Б. период времени, в течение которого сырье или основной материал превращается в готовую продукцию;
В. отрезок времени между моментом начала и моментом окончания какого-либо производственного процесса;
Г. период времени, в течение которого осуществляются заготовительная и обрабатывающая стадии производственного процесса, включая вспомогательные операции.

4. К основным цехам предприятия относятся:
А. литейный;
Б. термический;
В. сборочный;
Г. инструментальный;
Д. транспортный.

5. К вспомогательным цехам предприятия относятся:
А. механосборочный;
Б. инструментальный;
В. ремонтно-механический;
Г. кузнечный;
Д. транспортный.

6. Отделы главного конструктора и главного технолога подчиняются:
А. заместителю генерального директора по маркетингу;
Б. главному инженеру;
В. главному экономисту;
Г. начальнику производства;
Д. заместителю генерального директора по кадрам.

7. Под партией деталей понимается:
А. определенное количество одинаковых предметов, обрабатываемых или собираемых на любой операции непрерывно и с однократной затратой подготовительно-заключительного времени;
Б. определенное количество одинаковых предметов, лежащих на складе готовой продукции;
В. детали одного наименования, находящиеся в цеховом складе;
Г. детали одного наименования, относящиеся к одной транспортной (передаточной) партии.

Вариант 3

1. Длительность производственного цикла зависит:
А. от норм времени на выполнение технологических операций;
Б. от принятого вида движения обрабатываемых деталей;
В. от продолжительности транспортных и контрольных операций;
Г. от времени перерывов в производственном процессе в связи с регламентом работы предприятия.

2. В рабочее время входят:
А. переналадка оборудования;
Б. технологические операции;
В. транспортные операции;

Г. контрольно-обслуживающие операции.

3. К способам обработки партий деталей относятся:
А. параллельно-последовательный;
Б. параллельный;
В. последовательный;
Г. возвратно-поступательный.

4. Самый «быстрый» способ обработки партий деталей:
А. параллельно-последовательный;
Б. параллельный;
В. последовательный;
Г. возвратно-поступательный.

5. Пути сокращения длительности производственного цикла:
А. совершенствование организации труда и технического нормирования;
Б. повышение технологичности конструкций машин;
В. совершенствование и внедрение новых технологических процессов;
Г. снижение себестоимости продукции.

6. К основным типам производства относятся:
А. единичное;
Б. серийное;
В. многоцелевое;
Г. массовое;
Д. автоматизированное.

7. Специализация - это:
А. минимизация простоев оборудования при обработке деталей и сборочных единиц;
Б. минимизация разнообразия работ и операций, выполняемых в ходе производственного процесса;
В. максимизация параллельности обработки деталей и сборочных единиц;
Г. обеспечение кратчайшего пути движения деталей и сборочных единиц по рабочим местам.

Вариант 4

1. Принцип ритмичности заключается:
А. в освобождении работника от затрат ручного малопроизводительного труда;
Б. в необходимости обеспечить быструю переналадку технологического оборудования;
В. в обеспечении выпуска в равные промежутки времени одного и того же или равномерно возрастающего количества продукции;
Г. в обеспечении устойчивого хода производственного процесса.

2. Комплектующими называются изделия, которые:
А. производят в заготовительном цехе предприятия
Б. поставляют в сборочный цех из других цехов;
В. получают в готовом виде с других предприятий;
Г. получают в виде заготовок и полуфабрикатов со склада.

3 Номенклатура:
А. перечень всех видов изделий, выпускаемых предприятием;
Б. изделия, выпускаемые обрабатывающими цехами;
В. детали, сборочные единицы, получаемые с других предприятий;
Г. поковки, отливки и заготовки, которые создаются на заготовительной стадии;
Д. общее количество изделий, выпускаемое предприятием.

4. Рабочее место:
А. это часть склада готовой продукции;
Б. часть производственной площади, оснащенная необходимым оборудованием;
В. инструментальный склад;
Г. место для отдыха, предусмотренного регламентом предприятия.

5. Технологической операцией называется:
А. транспортная операция;
Б. контрольно-обслуживающая операция;
В. переналадка оборудования;
Г. часть основного производственного процесса, выполняемая непрерывно на одном рабочем месте без переналадки оборудования над одним или несколькими изделиями.

6. К вспомогательным операциям относятся следующие:
А. заготовительные;
Б. военные;
В. обрабатывающие;
Г. сборочные;
Д. транспортные;
Е. контрольные.

7. К основным типам производства относятся:
А. единичное;
Б. серийное;
В. многоцелевое;
Г. массовое;
Д. автоматизированное.

Время выполнения 30 мин.

4.15.3. Задание текущего контроля по теме 15.3. – Методы организации производства

Решение задач

Проверяемые результаты обучения: ОК2, ОК7, У5, З8

Задача 1.
Определить длительность технологического цикла обработки партии деталей 100 штук при последовательном, параллельном и параллельно-последовательном видах движения заготовок в процессе производства. Детали при сложных видах движения передаются с операции на операцию передаточными партиями по 20 штук.Технологический процесс обработки детали включает 5 операций с продолжительностью соответственно t_1***= 2мин.,*** t_2***= 6мин.,*** t_3***= 5мин.,*** t_4***= 12мин.,*** t_5***= 5мин.*** На второй операции работает два станка, четвертая операция выполняется на трех станках, на остальных операциях работает по одному станку.Построить графики движения партии деталей для каждого вида движения.

Задача 2.
Определить длительность производственного цикла при последовательном, параллельно-последовательном и параллельном видах движения. Указать возможные сроки запуска в производство всей партии при этих видах движения.Величина обрабатываемой партии 500 шт., передаточной партии – 50 шт., дата выпуска всей партии деталей – I сентября. Производство работает в две смены по 8 часов с двумя выходными днями.
Нормы времени по операциям следующие:

Номер операции	1	2	3	4	5
Норма времени, час.	0,4	0,2	0,8	0,6	0,2
Количество станков на операции	1	1	1	1	1

Время, связанное с транспортировкой и межоперационным пролеживанием, принять 10 % от длительности технологического цикла.

Задача 3.

Определить длительность производственного цикла при последовательном виде движения при следующих исходных данных:
суммарное время операционных циклов на операциях – 840 мин.;
подготовительно-заключительное время на партию деталей на всех операциях – 60 мин.;время, связанное с перемещением и пролеживанием партии деталей, – 420 мин;
коэффициент выполнения норм на участке – 1,2.

Задача 4.

Определить бригадную сдельную расценку и величину дневного заработка бригады сборщиков по тарифу. Трудоемкость сборки одного изделия бригадой сборщиков при числе рабочих в бригаде 4 человека 90 мин. Время, связанное с подготовкой производства 30 мин. За смену. Коэффициент выполнения норм – 1. Часовая тарифная ставка сборщика 25 руб.

Задача 5.

Поточная линия работает с тактом 5 минут по 2 смены в сутки. В течение смены предусмотрено 2 регламентированных перерыва по 15 минут. Заготовки на линию подаются 1 раз в смену, страховой запас их равен односменной потребности линии. Заготовки складываются штабелями по 3 шт. в каждой (одна на другую). Габариты заготовки 1000х500х300 мм. Коэффициент использования площади складирования 0,6. Определить величину складского запаса заготовок и общей площади для хранения заготовок.

Время выполнения 50 мин.

4.15.4. Задание текущего контроля по теме 15.4 - Организация производственных процессов во времени

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

Какой метод производства позволяет обеспечивать согласованность и непрерывность производственного процесса?

А. единичный; Б. поточный; В. серийный; Г. штучный.

Необходимое условие для осуществления непрерывно-поточного производства?

А. выполнение работы с постоянной скоростью;

Б. выполнение работы с не постоянной скоростью;В. выполнение работы без остановки лини

Г. верны а) и в).

Промежуток времени, равный по продолжительности промежутку, в течение которого обрабатываемые заготовки или собираемые изделия поступают в поток и выходят из него.

А. скорость работы;

Б. основное время;

В. такт работы;

Г. вспомогательное время.

Линия представляет собой ряд взаимосвязанных станков, транспортных и контрольных механизмов, осуществляющих обработку деталей или сборку по заранее заданному технологическому процессу с единым механизмом управления, и является высокой ступенью организации труда

А. автоматическая;
Б. полуавтоматическая;
В. технологическая;
Г. наладочная.

Автоматические линии бывают:
А. однопоточные;
Б. многопоточные;
В. из модернизированных (автоматизированных) универсальных станков; Г. все ответы верны.

Большинство автоматических линий имеет незамкнутое расположение оборудования. Каких видов расположение бывает?
А. прямолинейное;
Б. Г-образное;
В. П-образное;
Г. Ж-образное;
Д. верны все, кроме г); Е. верно а), в), ж).

Для организации поточного производства характерны некоторые признаки, выберите неверный:
А. возможность деления производственного процесса изготовления продукции на более или менее простые операции и закрепление их за отдельными рабочими местами (станками) или за группой одинаковых рабочих мест;
Б. оснащение рабочих мест поточной линии специальным оборудованием, инструментом, приспособлениями, обеспечивающими высокопроизводительное выполнение закрепленных операций;
В. размещение рабочих мест в строгом соответствии с последовательностью технологического процесса;
Г. крупные партии требуемых изделий.

Предпосылками организации поточного производства (условиями для перехода на поточные методы производства) не являются:
А. наличие в программе выпуска, согласованной с маркетинговой стратегией предприятия, достаточного количества изделий, имеющих одинаковые или сходные по конструктивно-технологическим и организационно-плановым признакам компоненты (унифицированные элементы, модули);
Б. наличие в конструкции разных поколений одного изделия достаточного количества одинаковых или сходных компонентов (признак конструктивной преемственности изделий), что позволяет осуществлять их производство на постоянной технической базе без ее частого существенного изменения; уменьшение количества рабочих;
В. отработка конструкций изделий с точки зрения требований поточной технологичности.

Основные преимущества поточного производства:
А. повышение производительности труда;
Б. сокращение длительности производственного цикла;
В. повышение качества продукции;
Г. все ответы верны.

Кто первый предложил идею и реализовал поточное производство?
А. Генри Форд;
Б. Александр Уинтон;
В. Чарльз Гетч;
Г. Максим Хайрам.

Вариант 2
1. Процесс поточного производства разделяют на:

А. отдельные операции;

Б. отдельные процессы;
В. отдельные производственные циклы;
Г. отдельные штучные производства.

Совокупность взаимосвязанных процессов труда и естественных процессов, в результате которых исходные материалы превращаются в готовые изделия это:
А. производственный цикл;
Б. производственный процесс;
В. производственная операция;
Г. производственный участок.

Процессы, в результате которых изменяются формы, размеры, свойства предметов труда:
А. индивидуальные;
Б. массовые;
В. нетехнологические;
Г. технологические.

Тех.процессы, не приводящие к изменению формы, размеров, свойств предметов труда:
А. индивидуальные;
Б. массовые;
В. нетехнологические;
Г. технологические.

При постоянно меняющейся номенклатуре изделий, когда большая доля процессов носит уникальный характер, процесс называется:
А. индивидуальный;
Б. массовый;
В. нетехнологический;
Г. технологический.

Завод, имеющий все заготовительные, обрабатывающие и сборочные цехи с комплексом вспомогательных и обслуживающих подразделений:
А. с полным технологическим циклом;
Б. с неполным технологическим циклом;
В. сборочные;
Г. подетальной специализации.

При большом масштабе выпуска однородной продукции, процесс называется:
А. индивидуальный;
Б. массовый;
В. нетехнологический;
Г. технологический.

Заводы, получающие заготовки в порядке кооперирования от других заводов или посредников: А. с полным технологическим циклом; Б. с неполным технологическим циклом; В. сборочные; Г. подетальной специализации.

К изделиям основного производства относятся изделия:
А. изделия, предназначенные для товарной продукции;
Б. инструмент собственного производства;
В. оснастка;
Г. все варианты верны.

10. К изделиям вспомогательного производства относятся изделия:
А. изделия, предназначенные для товарной продукции;
Б. инструмент собственного производства;

В. оснастка;
Г. все варианты верны.

Время выполнения 40 мин.

4.15.5. Задание рубежного контроля по разделу 15 – Организация производственных процессов

Контрольная работа № 8

Вариант 1

Задача 1.

Определить эффективность замены оборудования путем расчета и сравнения экономических показателей.

Показатель	Базовый вариант	Предлагаемый вариант
Годовой выпуск изделий, шт.	29000	29000
Количество оборудования, ед.	3	2
Стоимость оборудования на участке, руб./ед.	21 000	33000
Трудоемкость единицы продукции, мин	28	18,1
Заработная плата основная, дополнительная и отчисления на социальное страхование, руб./изд.	5	2,59
Затраты на материалы - всего, руб./изд.	0,315	0,287
Затраты на электроэнергию, руб./изд.	0,0075	0,036
Норма годовых амортизационных отчислений, %	15,0	12,0
Затраты на текущий ремонт и содержание оборудования, % от стоимости оборудования	5	5

Задача 2.

Как изменится длительность производственного цикла, если операция № 2 будет разделена на две (трехминутную и четырехминутную), каждая из которых выполняется на одном станке?Партия деталей из 30 шт. обрабатывается последовательно. Среднее межоперационное время15 мин. Технологический процесс обработки приведен в табл.

Показатель	№ операции						
	1	2	3	4	5	6	7
Норма времени, мин	3,0	6,9	2	3,6	8	1,8	1,1
Число станков	1	2	1	2	1	1	2

Задача 3.

Известно, что при достижении уровня запасов сверл «точки заказа», цех пополняет запасы этого вида инструмента в размере 1000 штук. Годовая потребность в данном виде инструмента составляет 7350 штук. Стоимость оформления заказа у поставщика, в которую входят затраты на наладку оборудования, составляет 4750 рублей.Определить стоимость одного сверла, если известно, что затраты на хранение составляют 20% от стоимости одного изделия.

Задача 4.

Участок цеха изготавливает комплектующие детали на имеющимся оборудовании в количестве 200тыс. штук в год. Калькуляция всего объема производства изделий следующая, млн. руб.

1.	Сырье и материалы для производства продукции	24
2.	Электроэнергия на технологические цели	10
3.	Заработная плата производственных рабочих	12
4.	Начисления на заработную плату производственных рабочих	3
5.	Прочие переменные расходы	11
6.	Условно-постоянные расходы	40
	Итого производственная себестоимость	100

Производственная себестоимость единицы изделия – 500 руб. Комплектующие изделия можно купить у специализированного предприятия по цене 400 руб. за штуку. Приобретая детали на стороне предприятие может избежать переменных издержек в сумме 60 млн. руб. и снизить постоянные расходы на 11 млн. руб.Определить наиболее выгодный для предприятия варианта обеспечении производства комплектующими изделиями.

Вариант 2

Задача 1.

Предприятие производит изделие по цене 210 тыс. руб. Общие постоянные расходы - 2000 тыс. руб. Удел переменные расходы в первом квартале - 160 тыс. руб. Во втором - цены на материалы снизились на 10%, что привело к снижению удельных переменных расходов на 10%. Определить, как повлияло на критический объем изменение цен на материалы.

Задача 2.

В отчетном году предприятие имело себестоимость товарной продукции 450,2 млн. руб. и затраты на 1 руб. товарной продукции - 0,89 руб. Плакируется увеличить объем производства на 8% и снизить затраты на 1 руб. товарной продукции на 0,04 руб. Определить себестоимость товарной продукции планового года.

Задача 3.

По отчетным данным установлена экономия материалов за счет снижения норм на 8% и за счет снижения цен на 3%. Себестоимость товарной продукции по отчету составила 120,6 млн. руб., затраты на сырье и материалы - 80,8 млн. руб. Определить влияние указанных факторов на себестоимость продукции.

Задача 4.

В отчетном периоде предприятие реализовало продукции на 250 млн. руб., среднегодовые остатки оборотных средств составили 25 млн. руб. В планируемом году предусмотрено увеличение

объема реализации продукции на 10% и сокращение времени одного оборота оборотных средств на один день. Определить: коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в базовом периоде; коэффициент оборачиваемости и абсолютную величину оборотных средств в плановом периоде; высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота.

Время выполнения 50 мин.

4.16. Задания текущего / рубежного контроля по разделу 16 – Планирование деятельности предприятия

4.16.1. Задание текущего контроля по теме 16.1 – Назначение и содержание плана

Тест

На вопрос выберите правильный ответ (1 или несколько)

Вариант 1

Для чего используется бизнес-план?
А. для привлечения инвестиций;
Б. для получения кредита;
В. для оценки реальных возможностей;
Г. нет правильного ответа;все ответы верны.

3. Какие макеты бизнес-планов наиболее популярны в России?
А.макет бизнес-плана фирмы "Goldman, Sachs & Co" (крупнейший банковской дом Уолл-стрит, один из лидеров мирового инвестиционного бизнеса);
Б макет бизнес-плана фирмы "Ernst & Young" (интернациональная консультационно-аудиторская фирма);
В макет бизнес плана, утвержденный Постановлением Правительства РФ №1470 22 ноября 1997 г., Макет бизнес плана, разработанный в рамках проекта Тасис Европейского Союза для новых независимых государств;
Г. все ответы верны;
Д. нет правильного ответа.

4. Какие Вы можете назвать внешние цели бизнес-плана?
А. самоутверждение, инструмент управления;
Б. получение банковского кредита, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;
В. самоутверждение, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;
Г. инструмент управления, получение банковского кредита, привлечение инвестиций; Д. нет правильного ответа.

5. Какие Вы можете назвать внутренние цели бизнес-плана?
А. самоутверждение, инструмент управления;
Б. получение банковского кредита, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;
В. самоутверждение, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;
Г. инструмент управления, получение банковского кредита, привлечение инвестиций; Д. нет правильного ответа.

6. Сколько разделов включает в себя бизнес-план, в соответствии с Постановлением Правительства РФ №1470 от 22 ноября 1997 г.?

А. 4;5;
В. 6;7;
Д. 8.

6. Сколько этапов выделяется в истории развития бизнес-планирования в России?
А. 2;3;
В. 4;5;
Д. 6.

7. Как называется ситуационный анализ, который представляет собой предварительное рассмотрение и оценку сильных и слабых сторон предлагаемой бизнес-идеи с учетом различных существующих и возможных в будущем факторов и влияний?
А. оценка возможностей и опасностей;
Б. SWOT-анализ;
В. комплекс исходных данных;
Г. нет правильного ответа;
Д. все ответы верны.

8. Как называются характеристики, которые находятся вне контроля предпринимателя и могут повлиять на результат в будущем?
А. оценка возможностей и опасностей;
Б. SWOT-анализ;
В. комплекс исходных данных;
Г. нет правильного ответа;
Д. все ответы верны.

9. Как называется искусство руководства и координации людских и материальных ресурсов на протяжении ―жизненного цикла‖ проекта путем применения системы современных методов и техники управления для достижения определенных в проекте результатов по составу и объему работ, стоимости, времени, качеству и удовлетворению участников проекта?

А. бизнес-планирование;
Б. планирование;
В. контроль;
Г. управление проектом;
Д. бизнес-аудит.

Вариант 2.

1.Сколько Вы можете назвать основных требований к бизнес-плану для того, чтобы он успешно выполнял все свои функции и задачи?
А. 5;
Б. 6;
В. 7;
Г. 8;
Д. 9.

2.Вставьте пропущенные слова в предложение: «Сегодняшний российский рынок интенсивно … и становится все … получать сверхприбыли, ориентируясь на случай и импровизацию»
А. сокращается, легче;
Б. развивается, легче;
В. развивается, труднее;
Г. сокращается, труднее;
Д. нет правильного ответа.

3. Что нужно предпринимать руководству фирмы, если оно не хочет усложнять управленческие системы до уровня, соответствующего условиям среды?

А. нужно усложнять стратегические позиции фирмы, покидать нестабильные сферы деятельности;

Б. нужно упрощать стратегические позиции фирмы, покидать нестабильные сферы деятельности;

В. нужно усложнять стратегические позиции фирмы, завоевывать нестабильные сферы деятельности;

Г. нужно упрощать стратегические позиции фирмы, завоевывать нестабильные сферы деятельности;

Д. нет правильного ответа.

4. Чем является бизнес план для развития бизнеса?

А. моделью развития бизнеса;

Б. инструментом прогноза бизнеса;

В. инструментом управления бизнесом;

Г. все ответы верны;

Д. нет правильного ответа.

5. Каковы основные требования к бизнес-планированию, разработанные мировой практикой?

А. полнота, доказательность

,Б. комплексность, перспективность,

В. гибкость, понятность,

Г. компактность;

Д. все ответы верны.

6. По какому материалу бизнес плана потенциальный инвестор будет судить о проекте?

А. по анализу рынка;

Б. по финансовому плану;

В. по организационному плану;

Г. по краткому содержанию;

Д. нет правильного ответа.

7. Какая информация должна быть представлена в разделе «Анализ рынка»?

А. сведения о производимом продукте и его рынке сбыта,

Б. сфера бизнеса и продукт, который фирма будет предлагать к продаже,

В. характер отрасли и конъюнктуру рынка;

Г. все ответы верны;

Д. нет правильного ответа.

8. Какие подразделы должен включать в себя финансовый план?

А. прогноз прибыли и убытков;

Б. распределение денежных потоков;

В. проект баланса;

Г. все ответы верны;

Д. нет правильного ответа.

9. Каков средний процент расходов на реализацию?

А. 25% от объема продаж;

Б. 5% от объема продаж;

В. 50% от объема продаж;

Г. нет правильного ответа;

Д. 80% от объема продаж.

Время выполнения 40 мин.

4.16.2.Задание текущего контроля по теме 15.1. Сущность, задачи и понятие о производственном процессе

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Составить бизнес-план условного собственного предприятия

Время выполнения 2 часа

4.16.3. Задание рубежного контроля по разделу 16 – Планирование деятельности предприятия

Творческая работа

Защита бизнес-плана с презентацией

Время выполнения 2 часа

4.17. Задания промежуточной аттестации *(экзамен)*
4.17.1 . Текст задания

Вариант 1

Формы, виды и управление собственностью.
Экономическая эффективность предприятия.

Задача
Рассчитать структуру себестоимости и сделать вывод

Статьи затрат	Стоимость затрат, тыс. руб.	Структура, %
Основное сырье	123456,12	
Дополнительное сырье	32164,32	
Накладные расходы	22516,34	
Топливо	227,98	
Электроэнергия	243,51	
Заработная плата	1234,62	
Отчисления от заработной платы	412,65	
Амортизационные отчисления	6421,70	
Итого:		

Вариант 2
Преимущества и недостатки форм и видов собственности.
Производительность труда на предприятии

Вариант 3
Виды и этапы планирования на предприятии.
Эффективность труда на производстве

Вариант 4
Структура составления бизнес-плана.
Кадры предприятия, их состав

Вариант 5

Контроль и корректировка планов.
Штатное расписание

Вариант 6
Розничный товарооборот, его состав.
Виды, формы и система оплаты труда

Вариант 7
Анализ структуры и объема продукции.
Валовый, средний, предельный доход предприятия

Вариант 8
Производственная мощность: входная и выходная.
Прибыль предприятия

Вариант 9
Номенклатура продукции, ассортимент, товарная продукции и ее расчет.
Рентабельность предприятия

Вариант 10
Реализованная и валовая продукция, их расчет.
Порядок определения и использование прибыли предприятия

Вариант 11
Классификация издержек производства.
Принципы и расчет дохода

Вариант 12
Факторы, влияющие на уровень издержек.
Виды износа (физический, моральный)

Задача

Объем вспомогательного производства составляет 32 млн. руб. Услуги населению оказываются в размере 5 млн. Услуги своему капитальному строительству составили 700 тыс. руб.

Вариант 16
Виды цен, ценообразование.
Амортизационный фонд

Задача

Предприятие выпустило основной продукции на сумму 3256 тыс. руб. Стоимость работ промышленного характера, выполненных для сторонних организаций, составила 411,5 тыс. руб. Полуфабрикатов собственного производства изготовлено на 237 тыс. руб., из них 20% реализовано сторонним покупателям. Размер незавершенного производства на конец года составил 50 тыс. руб. материальные затраты составляют 40% от стоимости товарной продукции. Определить размер реализованной, валовой и чистой продукции.

Вариант 17
Формирование розничной цены.
Показатель использования основных фондов (фондоотдача, фондоемкость, рентабельность)

Задача

Имеются плановые и фактические данные по выпуску продукции предприятия за отчетный период.

Наименование изделия	Выпуск, тыс. руб.	
	План	Факт

А	814,5	802,3
Б	927,3	935,0
В	448	448
Г		203,2
Д	316,0	
Е	268,5	473,4

Определить процент выполнения плана по объему продукции и по ассортименту.

Вариант 18
Основные фонды предприятия.
Начисление заработной платы и удержания

Задача

Определить процент выполнения плана по объему выпуска и по ассортименту на основании данных, приведенных в таблице

Наименование изделия	Выпуск, тыс. руб.	
	План	Факт
А	958	921
Б	843	868
В	457	457
Г		213

Вариант 19
Классификация основных фондов.
Показатель производительности труда (выработка, трудоемкость)

Задача

Основная продукция предприятия запланирована в объеме 5200 тыс. руб., услуги промышленного характера – 480 тыс. руб. Стоимость полуфабрикатов составит в планируемом периоде 500 тыс. руб., из них 50% - для собственного производства. Размер незавершенного производства на конец периода составит 380 тыс. руб. остатки готовой продукции на складе на начало периода – 800 тыс. руб, на конец периода – 300 тыс. руб. Определить объем реализованной, валовой и чистой продукции предприятия, если известно, что стоимость материальных затрат составляет 55% товарной продукции.

Вариант 20
Расчет балансовой стоимости.
Назначение бизнес-плана

Задача

Рассчитать объем выпуска продукции (единиц) для получения целевой прибыли в размере 20 тыс. руб., если постоянные расходы составляют 80 тыс. руб., цена и себестоимость продукции в части переменных расходов составляют соответственно 80 и 65 руб.

Вариант 21
Расчет стоимости износа.
Содержание и структура бизнес-плана

Задача

Рассчитать объем продаж в точке безубыточности в стоимостном выражении, если постоянные расходы составляют 60 тыс. руб. в год, цена изделия составляет 250 руб., себестоимость в части переменных расходов – 120 руб.

Вариант 22

Оборотные фонды предприятия.
Источники поступления сырья и товаров в основное производство

Задача

Цена продукции составляет 1500 руб. за штуку. Удельные переменные затраты 700 руб.

Постоянные затраты предприятия по изготовлению продукции за квартал составили 90 тыс. рублей. Найти критический объем выпуска продукции за квартал в натуральном выражении (порог рентабельности), а также такой объем выпуска, который обеспечит предприятию прибыль от этого вида деятельности, равную 120 тыс. руб. за квартал.

Вариант 23
Классификация оборотных фондов.
Товарные биржи, коммерческие центры, оптовые базы

Задача

Предприятие производит продукцию одного наименования по цене 230 руб. за единицу.

Удельные переменные расходы составляют 180 руб. Общая величина постоянных расходов – 550 тыс. руб. В результате роста арендной платы общие постоянные расходы увеличились на 8%. Определить изменение критического объема продукции в натуральном измерении в результате увеличения постоянных расходов.

Вариант 24
Показатели оборотных средств.
Восстановительная и остаточная стоимость износа

Задача

Цена на изделия, составляющая в 1 квартале 200 руб., во 2 квартале повысилась на 10%.Постоянные издержки составляют 200 тыс. руб. Удельные переменные издержки – 60 руб.Рассчитать измененикритического объема продукции в стоимостном и натуральном измерении в результате увеличения цены на изделия.

Вариант 25
Какие доходы предприятия называются выручкой
Функции выполняют финансы предприятия

Задача

В отчетном году себестоимость товарной продукции составила 450,2 тыс. руб., затраты на рубль товарной продукции составили – 0,89 руб. В плановом году затраты на 1 рубль товарной продукции установлены 0,85 руб. Объем производства возрастет на 8%. Определить себестоимость товарной продукции в плановом периоде.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП.06 « Правовые основы профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО

основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Балашиха

Содержание

Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств 2
Общие положения 2
1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке 3
1.1. «Уметь – знать» 3
1.2. Показатели сформированности общих компетенций 5
2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине 7
3. Оценка освоения курса учебной дисциплины 8
3.1. Общие положения 8
Типовые задания для оценки освоения УД 9
4. Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета ..19
5. Система оценивания по учебной дисциплине 20

Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств

Общие положения

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине.

Результатом освоения учебной дисциплины являются приобретённые умения и знания, а также сформированность элементов общих компетенций.

Формой аттестации по учебной дисциплине зачёт.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основании:

1.ФГОС СПО по специальности: **43.02.15. « Поварское и кондитерское дело»**

2. Рабочей программы учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» по специальности **43.02.15. « Поварское и кондитерское дело»**

3.Учебного плана по специальности **43.02.15. « Поварское и кондитерское дело»**

4. Положения о промежуточной аттестации ГБПОУ МО «Балашихинский техникум».

5. Положения о текущем контроле знаний студентов.

6. Шаблона комплекта контрольно – оценочных средств учебной дисциплины.

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

1.1 «Уметь – знать»

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У.1 Защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством

У.2.Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, соблюдать требования действующего законодательства

знать:

З1 Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

З2 Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка перечисленных умений, знаний и уровня сформированности общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1.2 Показатели сформированности общих компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, демонстрация интереса к будущей профессии через повышение качества обучения по дисциплине.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Способность: - понимать цель, поставленную преподавателем и самостоятельно определять задачи для реализации цели; - выбирать типовые методы решения профессиональных задач; - оценивать свою деятельность.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность: - осуществлять действия на основе пошаговых инструкций в стандартных и нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Способность: - самостоятельно находить источник информации по заданному вопросу; - извлекать информацию из одного или нескольких источников; - систематизировать информацию в рамках самостоятельно избранной структуры.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Способность: использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Способность: - участвовать в групповом обсуждении, высказываясь по заданному вопросу; - аргументированно отвергать или принимать идеи; - соблюдать нормы публичной речи и регламент; - использовать средства наглядности или

	невербальные средства коммуникации.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Способность: - работать в группе, коллективе ради достижения цели; - разрабатывать и дополнять идеи других; - принимать итоговое решение и формулировать его.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: - формулировать трудности, с которыми столкнулся при решении задачи и пути их преодоления; - указывать причины успехов и неудач в деятельности; - анализировать внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, свойства психики) для решения профессиональной задачи.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Способность: - определить трудности, с которыми приходится сталкиваться при решении проблем и задач; - обучаться самостоятельно для профессионального роста.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уровень представления о значимости воинской обязанности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности; - основы предпринимательской деятельности

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Разделы и темы учебной дисциплины	**Форма текущего контроля и промежуточной аттестации**
Раздел 1. Право и экономика.	Самостоятельная работа №1. Составление конспекта: «Отдельные виды обязательств». Самостоятельная работа №2. Составление конспекта «Лицензирование отдельных видов деятельности».
Раздел 2. Трудовые отношения и социальное обеспечение граждан.	Самостоятельная работа №3. Решение ситуационных задач на основе ФЗ «О занятости населения в РФ» Самостоятельная работа №4. Составление сравнительной таблицы дисциплинарной и материальной ответственности Обобщающий урок по разделам 1, 2
Раздел 3 Административное право	Самостоятельная работа №5. Составление сравнительной таблицы «Законодательство об административных правонарушениях»
	Контрольная работа.
Учебная дисциплина (в целом)	Дифференцированный зачет

3. Оценка освоения курса учебной дисциплины

3.1. Общие положения

Основной целью оценки освоения курса учебной дисциплины является оценка умений и знаний посредством текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Оценка освоения курса УД осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: самостоятельных работ (ВСР), обобщающих уроков по разделам (зачёты по разделам), контрольной работы.

3.2 Типовые задания для оценки освоения УД

3.2.1 Типовые задания для оценки освоения Раздела №1

Задание 1: Самостоятельная работа №3. Составление конспекта: «Отдельные виды обязательств».

Проверяемые результаты обучения: З1, З2.

Текст задания: 1. Ознакомьтесь с разделом 4 ГК РФ "Отдельные виды обязательств"
2. Кратко охарактеризуйте договоры: перевозки пассажира, аренды, займа, подряда.
Литература: Гражданский кодекс РФ.

Критерии оценки:

Оценка «5» - самостоятельная работа выполнена полностью.

Оценка «4» - самостоятельная работа выполнена с недочётами, дана неполная характеристика гражданско-правовых договоров.

Оценка «3» - самостоятельная работа выполнена не полностью, не все гражданско-правовые договоры охарактеризованы.

Оценка «2» - работа выполнена менее чем наполовину либо не выполнена.

Задание 2: Самостоятельная работа №2. Составление конспекта «Лицензирование отдельных видов деятельности».

Проверяемые результаты обучения: З1, З2.

Текст задания: 1. Изучите ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 4 мая 2011 399-ФЗ.
2. Составьте конспект по данной теме. В конспекте должны быть отражены следующие понятия: лицензия, лицензиат, лицензирующий орган, соискатель лицензии.
3. Ответьте на вопросы: Какова цель лицензирования? Какие виды деятельности подлежат лицензированию? (в конспекте отразите 10

распространенных видов деятельности, подлежащих лицензированию - ст. 12 ФЗ)

Литература: ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности"

Критерии оценки:

Оценка «5» - самостоятельная работа выполнена полностью.

Оценка «4» - самостоятельная работа выполнена с недочётами, не все понятия раскрыты.

Оценка «3» - самостоятельная работа выполнена не в полном объеме, раскрыты не все понятия, даны ответы не на все вопросы.

Оценка «2» - работа выполнена менее чем наполовину либо не выполнена.

3.2.2. Типовые задания для оценки освоения Раздела № 2:

Задание 1: Самостоятельная работа №4. Решение ситуационных задач на основе ФЗ «О занятости населения в РФ»

Проверяемые результаты обучения: У1, У1, З2.

Текст задания: 1. Изучите ст. 2, 4 ФЗ "О занятости населения в РФ"
2. Решите ситуационные задачи (с ссылками на соответствующие нормы закона).

Литература: ФЗ "О занятости населения в Российской Федерации" от 19 апреля 1991г. №1032-1

Задачи для самостоятельной работы:

1. Неработающий Иванов обратился в орган службы занятости для регистрации его в качестве безработного. Орган службы занятости в регистрации в качестве безработного Иванову отказал, ссылаясь на то, что он относится к категории занятого населения, поскольку является учредителем общественной организации «Свобода слова».

Правомерен ли отказ Иванову в регистрации его в качестве безработного?

2. Бухгалтер Васина была уволена из организации в связи с сокращением штата работников. Она обратилась в орган службы занятости в целях поиска подходящей работы. Орган службы занятости предложил Васиной имеющуюся вакансию бухгалтера государственного учреждения. Васина от предложенной работы отказалась, поскольку средний заработок по предложенной работе был значительно ниже заработка по предыдущей работе. По сути, размер заработной платы был немного выше прожиточного минимума в данном регионе.

В связи с отказом от предложенной работы орган службы занятости отказал в регистрации Васиной в качестве безработной и предложении других вакансий.

Правомерны ли действия органа службы занятости? Является ли предложенный вариант подходящей работой для Васиной?

Критерии оценки:

Оценка «5» - самостоятельная работа выполнена в полном объеме, задачи решены, даны ответы на вопросы, поставленные к задачам со ссылками на конкретную статью закона.

Оценка «4» - задачи практической работы решены с недочётами.

Оценка «3» - допущены ошибки при решении задач самостоятельной работы, неверно подобраны нормы закона.

Оценка «2» - работа выполнена менее чем наполовину либо не выполнена.

Задание 2: Самостоятельная работа №5. Составление сравнительной таблицы дисциплинарной и материальной ответственности

Проверяемые результаты обучения: З1, З2

Текст задания:

	дисциплинарная ответственность	материальная ответственность
основания применения		
кем применяется		
к кому применяется		
меры ответственности		

Критерии оценки:

Оценка «5» - сравнительная таблица заполнена верно и в полном объёме.

Оценка «4» - сравнительная таблица заполнена с недочётами.

Оценка «3» - допущены ошибки при заполнении сравнительной таблицы.

Оценка «2» - более чем половина таблицы заполнена неверно.

Задание 3: Обобщающий урок по разделам 1, 2.

Проверяемые результаты обучения: З1, З2.

Текст задания:

Вопросы для устного зачёта:

1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности.

2. Понятие и виды юридических лиц. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание юридического лица.

3. Индивидуальные предприниматели как субъекты предпринимательской деятельности: условия приобретения статуса ИП, регистрация ИП.

4. Понятие и виды эконмических споров. Способы разрешения экономических споров.

5. Трудовой договор: понятие, срок заключения, форма. Испытание при приеме на работу.

6. Общие основания прекращения трудового договора. Порядок оформления прекращения трудового договора.

7. Понятие и виды рабочего времени.

8. Понятие и виды времени отдыха.

9. Дисциплинарная ответственность: понятие, основания применения. Виды дисциплинарных взысканий.

10. Материальная ответственность: виды, основания применения.

Критерии оценки:

Оценка «5» - 90 – 100 % даны ответы на 9 - 10 вопросов
Оценка «4» - 80 – 90 %, даны ответы на 8 - 9 вопросов
Оценка «3» - 70-80 %, даны ответы на 7-8 вопросов
Оценка «2» - менее 70 % , даны ответы на 7 вопросов и менее

3.2.3. Типовые задания для оценки освоения Раздела № 3:

Задание 1: Самостоятельная работа №5. Составление сравнительной таблицы «Законодательство об административных правонарушениях»

Проверяемые результаты обучения: З1, З2

Текст задания: Заполните таблицу, используя КоАП РФ (гл. 23; ст. 3.2), Закон РХ "Об административных правонарушениях" (ст. 4, 6).

	Кодекс РФ об административных правонарушениях	Закон Московской области "Об административных правонарушениях"
Виды административных наказаний		

Органы и должностные лица, назначающие наказание		
Территория, на которую распространяет действие		

Критерии оценки:

Оценка «5» - сравнительная таблица заполнена верно и в полном объёме.

Оценка «4» - сравнительная таблица заполнена с недочётами.

Оценка «3» - допущены ошибки при заполнении сравнительной таблицы.

Оценка «2» - более, чем половина таблицы заполнена неверно.

Задание 2: Контрольная работа.

Проверяемые результаты обучения: У1, З1, З2.

Текст типового задания:

Тестовые задания для контрольной работы

1. Лицензируемые виды деятельности определяются:
   а) соглашением между индивидуальным предпринимателем и лицензирующим органом
   б) законом
   в) актами органов местного самоуправления
   г) договором
2. Признание гражданина недееспособным осуществляется:
   а) учреждением здравоохранения
   б) налоговым органом
   в) нотариатом
   г) судом
3. Заключение трудового договора допускается с возраста:
   а) 21 год
   б)16 лет
   в)17 лет
   г)18 лет
4. Статусом ИП не могут обладать:
   а) инвалиды по зрению
   б) лица, имеющие судимость за умышленные преступления
   в) недееспособные лица
   г) несовершеннолетние
5. Процедура признания банкротом осуществляется:
   а) мировым судьей

б) арбитражным судом
в) городским судом
г) налоговым органом

6. Некоммерческой организацией является:
а) государственное унитарное предприятие
б) фонды
в) хозяйственные товарищества
г) хозяйственные общества

7. Момент создания юридического лица определяется:
а) моментом его государственной регистрации
б) моментом вынесения решения его учредителями о создании юридического лица
в) днем подписания учредительных документов
г) моментом подачи заявлений в налоговый орган о регистрации юридического лица

8. Срочный трудовой договор заключается на срок до:
а) 3х лет
б) 1 года
в) 5 лет
г) 7 лет

9. Обстоятельством, исключающим административную ответственность, является:
а) раскаяние лица, совершившего административное правонарушение
б) крайняя необходимость
в) совершение правонарушения беременной женщиной
г) состояние аффекта

10. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, имеющий лицензию на осуществление конкретного вида деятельности:
а) лицензирующий орган
б) лицензиат
в) соискатель лицензии
г) субъект предпринимательской деятельности

11. Органы местного самоуправления осуществляют управление:
а) федеральной собственностью
б) государственной собственностью
в) муниципальной собственностью
г) собственностью граждан

12. Дисциплинарным взысканием является:
а) выговор
б) лишение специального права
в) штраф
г) предупреждение

13. Полная дееспособность наступает:
а) с 18 лет
б) с 21 года
в) с 16 лет

г) с рождения

14. Содержанием какого признака предпринимательской деятельности является:

а) вероятность возникновения убытков у предпринимателя:

б) направленность на систематическое получение прибыли

в) рисковый характер

г) самостоятельность

д) собственная имущественная ответственность

15.Решение о признании гражданина ограниченным в дееспособности принимает:

а) главный врач наркологического диспансера;

б) орган опеки и попечительства;

в) суд

г) родственники гражданина

16. Работник при расторжении трудового договора обязан предупредить об этом работодателя не позднее, чем за:

а) две недели

б) одну неделю

в) один месяц

г) три дня

17. Объявление несовершеннолетнего полностью дееспособным, с согласия родителей производится по решению

а) органа опеки и попечительства

б) суда

в) комиссии по делам несовершеннолетних

г) образовательного учреждения

18. Основанием расторжения трудового договора по инициативе работодателя, является:

а) восстановление на работе работника, ранее выполнявшего эту работу, по решению суда

б) неизбрание на должность

в) сокращение численности работников организации

г) призыв работника на военную службу

19. Документ, свидетельствующий о регистрации в качестве индивидуального предпринимателя:

а) квитанция

б) лицензия

в) свидетельство

г) декларация

20. Эмансипация несовершеннолетнего возможна с возраста:

а) 14 лет

б) 16 лет

в) 17 лет

г) 15 лет

21. Право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении:

а) 6 месяцев непрерывной работы у данного работодателя

б) двух лет непрерывной работы у данного работодателя

в) одного года работы у данного работодателя

г) трех месяцев работы у данного работодателя

22. Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска составляет:

а) 40 календарных дней

б) 30 календарных дней

в) 28 календарных дней

г) 21 календарный день

23.Учредительным документом юридического лица, является:

а) свидетельство о государственной регистрации

б) лицензии на осуществление определенного вида деятельности

в) протокол собрания учредителей юридического лица

г) устав

24. Общий срок испытания при приеме на работу не может быть более:

а) 1 года

б) 5 месяцев

в) 3 месяцев

г) 1 месяца

25. Гражданин вправе заниматься предпринимательской деятельностью с момента:

а) государственной регистрации

б) заключения гражданско-правового договора

в) обретения полной дееспособности

г) подачи документов в налоговый орган

26. Споры, связанные с предпринимательской деятельностью в первой инстанции рассматривает:

а) Верховный Суд РФ

б) Федеральный арбитражный суд округа

в) арбитражный апелляционный суд

г) арбитражный суд субъекта РФ

27. Не являются субъектами предпринимательской деятельности

а) индивидуальные предприниматели

б) юридические лица

в) органы государственной власти

г) физические лица, не зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей

28. Государственная регистрация индивидуального предпринимателя осуществляется налоговым органом в срок не более чем:

а) 5 дней

б)10 дней

в) 7 дней
г)14 дней

29. Методом обеспечения трудовой дисциплины не является:
а) награждение почётной грамотой
б) привлечение к административной ответственности
в) привлечение к дисциплинарной ответственности
г) выдача премии

30. Не является дисциплинарным взысканием:
а) замечание
б) выговор
в) предупреждение
г) увольнение

31. Дисциплинарное взыскание не может быть наложено позднее
а) двух месяцев со дня обнаружения проступка
б) шести месяцев со дня совершения проступка
в) одного года со дня совершения проступка
г) десяти месяцев со дня обнаружения проступка

32. Дисциплинарное взыскание считается снятым по истечении:
а) одного года со дня применения дисциплинарного взыскания
б) одного месяца со дня применения дисциплинарного взыскания
в) двух лет со дня применения дисциплинарного взыскания
г) двух месяцев со дня применения дисциплинарного взыскания

33. Юридическим лицом является:
а) юрист организации
б) акционерное общество
в) индивидуальный предприниматель
г) генеральный директор предприятия

34. Способность иметь гражданские права и нести обязанности:
а) гражданская позиция
б) гражданская правоспособность
в) гражданская дееспособность
г) гражданская ответственность

35. Обязательная регистрация предпринимателя в налоговом органе является выражением следующего признака предпринимательской деятельности
а) рисковый характер предпринимательской деятельности
б) самостоятельная имущественная ответственность предпринимателя
в) легализованный характер предпринимательской деятельности
г) направленность на систематическое получение прибыли

36. Возмещение работником причиненного ущерба работодателю в размере нанесенных убытков, но не выше своего среднемесячного заработка
а) ограниченная материальная ответственность
б) материальная ответственность работника
в) полная материальная ответственность
г) материальная ответственность работодателя

37. Эмансипация это:

а) объявление несовершеннолетнего, достигшего 16 лет полностью дееспособным

б) уравнивание в правах мужчины и женщины

в) способность иметь гражданские права

г) возможность самостоятельно отвечать за свои действия

38. Индивидуальным предпринимателем, согласно ГК РФ может быть:

а) физическое лицо

б) государственный служащий

в) юридическое лицо

г) орган местного самоуправления

39. К частной собственности не относятся:

а) собственность субъектов РФ

б) собственность юридических лиц

в) собственность граждан

г) собственность предприятий и организаций

40. Продолжительность рабочего времени для инвалидов 1 и 2 группы должна быть не более:

а) 36 часов

б) 35 часов

в) 40 часов

г) 24 часа

41. Административным наказанием является:

а) лишение свободы на определенный срок

б) обязательные работы

в) замечание

г) исправительные работы.

42.Обстоятельством, отягчающим административную ответственность, является:

а) совершение административного правонарушения в состоянии аффекта

б) совершение административного правонарушения в состоянии невменяемости

в) совершение административного правонарушения в состоянии крайней необходимости

г) совершение административного правонарушения в состоянии опьянения

43. Продолжительность перерыва для отдыха и питания составляет:

а) от 30 минут до двух часов

б) от 30 минут до одного часа

в) по 30 минут каждые три часа

г) один час

44. Вид юридической ответственности, наступающей за причинение имущественного ущерба стороне трудового договора:

а) дисциплинарная

б) гражданско-правовая

в) материальная

г) административная

45. Некоммерческой организацией является:
а) производственный кооператив
б) акционерное общество
в) общественная организация
г) полное товарищество

Критерии оценки:

Оценка «5» - 90 – 100 % , 40-45 верных ответов
Оценка «4» - 80 – 90 %, 36-40 верных ответов
Оценка «3» - 70-80 %, 31-36 верных ответов
Оценка «2» - менее 70 % , менее 31 верного ответа

4. Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета

Дифференцированный зачёт предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности по специальности **23.02.07. «Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей»**

Дифференцированный зачет выставляется по результатам выполнения практических работ, зачёта по разделу, самостоятельных работ, контрольной работы.

При выставлении оценки за дифференцированный зачет учитывается готовность к овладению профессиональными компетенциями, ориентированными на подготовку студента к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности.

Результаты обучения по учебной дисциплине		**Текущий контроль**						
		Самостоятельная работа №1	Самостоятельная работа №2	Самостоятельная работа №3	Самостоятельная работа №4	Самостоятельная работа №5	Зачет по разделам 1, 2	Контрольная работа
Умения	Защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством				+			
Знания	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.							
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	+	+	+	+	+		
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.						+	+
ОК4	Осуществлять поиск	+	+	+	+	+		

	и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.							
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	+	+	+	+	+		
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.							
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.							
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно							

	планировать повышение квалификации.							
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.							
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).							
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере							

Вопросы зачета:

1. Сущность и функции государства
2. Государственный суверенитет в Российской Федерации
3. Федеративное устройство Российской Федерации
4. Глава государства в Российской Федерации
5. Федеральное Собрание

6. Правительство Российской Федерации
7. Судебная власть в Российской Федерации
8. Местное самоуправление в Российской Федерации
9. Политический режим в Российской Федерации
10. Основные права и свободы человека и гражданина в Российской Федерации.
11. Обязанности граждан Российской Федерации.
12. Понятие предпринимательского права. Предмет, метод и принципы отрасли предпринимательского права.
13. Виды юридических лиц, их права и обязанности.
14. Первичная регистрация юридических лиц.
15. Реорганизация юридических лиц.
16. Порядок ликвидации юридического лица.
17. Организационно-правовые формы коммерческих организаций.
18. Организационно-правовые формы некоммерческих организаций.
19. Правовые основы несостоятельности (банкротства) хозяйствующих субъектов.
20. Субъекты малого предпринимательства.
21. Государство и государственные образования как субъекты предпринимательской деятельности.
22. Сделки в предпринимательской деятельности.
23. Доверенности и ее виды.
24. Гражданско-правовой договор.
25. Гражданско-правовая ответственность за нарушение обязательств.
26. Понятие, принципы и источники трудового права.
27. Работник, как сторона трудовых правоотношений, его права и обязанности
28. Работодатель, как сторона трудовых правоотношений, его права и обязанности
29. Трудовой договор и порядок его заключения
30. Основания прекращения трудового договора
31. Рабочее время и время отдыха.
32. Дисциплинарная ответственность работника.
33. Внутренний трудовой распорядок.
34. Материальная ответственность сторон трудового договора.
35. Защита трудовых прав работников. Трудовые споры.
36. Понятие административного правонарушения.

37. Понятие административной ответственности.
38. Меры административного наказания.
39. Судебная защита прав предпринимателя.
40. Общие положения закона Российской Федерации «О защите прав потребителей».

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП. 07 Охрана труда

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. о. Балашиха

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №1 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «опасная зона».
2. Основы законодательства о режиме рабочего времени и отдыха
3. Первая помощь при растяжении связок.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №2 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «производственная территория».
2. Расследование несчастных случаев на производстве.
3. Возмещения вреда, причинённого работникам профессиональным заболеваниям.

_____

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №3 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «охрана труда».
2. Основные документы, регламентирующие охрану труда
3. Виды средств индивидуальной защиты.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №4 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «безопасные условия труда»
2. Требования безопасности к электрооборудованию.
3. Первая помощь при поражении электрическим током.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №5 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «несчастный случай на производстве».
2. Охрана труда несовершеннолетних рабочих и служащих.
3. Чем определяется микроклимат производственных помещений?

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №6 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «рабочее место».
2. Охрана труда женщин.
3. Оказание первой помощи при переломе черепа и позвоночника.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №7 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «постоянное рабочее место».
2. Льготы по охране труда в пищевой промышленности.
3. Какие факторы влияющие на терморегуляцию организма?

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №8 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «вредный и опасный производственный фактор».
2. Основы законодательства о рабочем времени на производстве.
3. Требования к спецодежде на предприятиях пищевой промышленности

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №9 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «средства индивидуальной и коллективной защиты работников».
2. Виды ответственности работников за нарушение правил охраны труда.
3. Определение тяжести несчастных случаев на производстве.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №10 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Перечислите режимы отдыха.
2. Органы, осуществляющие надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
3. Первая помощь при переломах.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №11 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «производственная деятельность».
2. Первоочередные меры, принимаемые, в связи с несчастным случаем на производстве.
3. Первая помощь при ушибах.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №17 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Сформулируйте толковое значение определению (работник).
2. Что называется сверхурочной работой?
3. какие вредные вещества загрязняют воздух на предприятиях пищевой отрасли?

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №13 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину, что называется организацией.
2. Возмещение вреда, причинённого работникам увечьем.
3. Первая помощь при растяжении связок.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №12 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Сформулируйте толковое значение определению (работодатель).
2. Первая помощь при поражении электрическим током.
3. Возмещения вреда, причинённого работникам профессиональным заболеваниям.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №12 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину, что называется средствами коллективной защиты работников.
2. Причины производственного травматизма.
3. Первая помощь при вывихах.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №16 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Что называется ненормированным рабочим днём, и для каких лиц он применяется.
2. Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием.
3. Дать определение , что называется микроклиматом производственных помещений.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №17 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Когда и кем может устанавливаться неполное рабочее время?
2. Дать определение термину, что называется несчастным случаем на производстве?
3. Перечислите средства индивидуальной защиты..

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №18 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину, что называется несчастным случаем на производстве?
2. Первоочередные меры, принимаемые, в связи с несчастным случаем на производстве.
3. Перечислите опасные и вредные производственные факторы на ферментационных заводах и чаеразвесочных фабриках.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №19 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Первоочередные меры, принимаемые, в связи с несчастным случаем на производстве.
2. Что подразумевает административная ответственность за нарушение правил охраны труда?
3. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №20 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Первоочередные меры при поражении электрическим током?
2. Требования безопасности при техническом обслуживании и ремонте автомобилей.
3. Первая помощь при ушибах.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №21 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда.
2. Первоочередные меры, принимаемые, в связи с несчастным случаем на производстве.
3. Что такое пожарная безопасность объекта?

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №22 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Классификация объектов по взрывопожароопасности
2. Перечислите режимы рабочего времени.
3. Сигнальные цвета и знаки безопасности.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №23 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «взрыв» (взрывное горение).
2. Организационно – технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.
3. Первая помощь при переломе и вывихе кисти и пальца руки**.**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №24 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «профессиональное заболевание».
2. Как обеспечивается пожарная безопасность объектов.
3. Первая помощь при растяжении связок.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №25 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «профессиональное заболевание».
2. Кто допускается к обслуживанию паровых и водогрейных котлов?
3. Первая помощь при растяжении связок.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №26 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «техника безопасности».
2. Перечислить вредные и опасные факторы, которые воздействуют на работающих внутри емкостей.
3. Универсальная схема оказания первой помощи на месте происшествия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №27 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «охрана труда».
2. Требование безопасности при организации рабочих мест и размещения оборудования.
3. Организационно - технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №28 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «опасная зона».
2. Требование безопасности при работе с электроприборами.
3. Классификация средств индивидуальной защиты.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией «27» августа 2020 г. Председатель _____	Экзаменационный билет №29 дисциплины «Охрана труда» ПКД Курс 1	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе «27» августа 2020 г. Подпись_____

1. Дать определение термину «безопасные условия труда» « охрана труда».
2. Опасные и вредные производственные факторы.
3. перечислите способы и средства тушения пожаров.

Комплект контрольно-оценочных средств

дисциплины: ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

по специальности:43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

г.о. Балашиха

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств……
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке
3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля……
4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений …
5. Контрольные задания ……...

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Область применения комплекта оценочных средств

1.Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности»**.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

- основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

программы учебной дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности»**.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности»**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

2. Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Основные показатели оценки результатов

Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

Иметь представления о проводимых мероприятиях, по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

Умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.

Владеть средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, демонстрировать оказание первой помощи пострадавшим.

Умение предпринимать меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в проф. деятельности и быту.

Владеть мерами по снижению опасностей различного вида.

Умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности, применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.

Отличать виды вооруженных сил, ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей.

знания основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

Давать характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия.

Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

Формулировать задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.

Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.

Оказывать первую доврачебную помощь

пострадавшим.

Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

Перечислять и давать характеристику основным видам вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

Знания организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

Излагать порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний

Виды аттестации

Текущий контроль

Рубежный контроль

Промежуточная аттестация

У 1. Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

Устный опрос, проверка выполнения практической работы

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

У 2. Умение применять средства индивидуальной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим.

Практические задания

Самостоятельная работа

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

У 3. Умение предпринимать меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в проф. деятельности и быту.

Практические задания

Устный опрос

Зачетная работа

Дифференцированный зачет

У4. Умения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.

Проверка выполнения самостоятельной работы

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

З. 1. знания основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.

Устный опрос, проверка выполнения самостоятельной работы

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

Письменный опрос проверка выполнения самостоятельной работы

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

З.3 Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.

Практические задания

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

З. 4. Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

Письменный опрос,

проверка самостоятельной работы

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

З. 5. Знания организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке

Устный опрос

Тестовая работа

Дифференцированный зачет

Для прохождения **зачета** обучающемуся необходимо выполнить **4 практических(контрольных)работ, 2 самостоятельные работы**.

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД «БЖ»

Формы текущего контроля

Раздел 1. **Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения**

Устный опрос, проверка выполнения самостоятельной работы

Тестовая работа

Практические задания

Дифференцированный зачет

Раздел II. **Основы военной службы.**

Устный опрос, проверка выполнения самостоятельной работы

Тестовая работа

Практические задания

Дифференцированный зачет

Раздел III. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Устный опрос, проверка выполнения самостоятельной работы

Тестовая работа

Практические задания

Дифференцированный зачет

5. Контрольные задания

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1.Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.

Задание 1.

Проверяемые результаты обучения:

У 1. Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

Тестовые задания

1. Дополните информацию: «Чрезвычайная ситуация (ЧС) – это обстановка, которая оказывает отрицательное влияние на _____ человека и приводит к _____ среди людей».

2. Установите соответствие между степенью опасности природного явления и его видом (ответ представьте цифрой с буквой, например … 2в …):

1) обычные природные явления

2) опасные природные явления

а) землетрясения

б) цунами

в) наводнения

г) туман

д) оползни

е) лесные пожары

ж) дождь

з) снежные лавины

и) ураганы

к) штормовые ветры

л) смерчи

м) сильные заморозки

н) иней

3. Составьте фразу из приведенных ниже фрагментов (ответ представьте последовательностью букв, например … а, д …):

а) … чрезвычайная ситуация природного характера …

б) … и нарушения условий жизнедеятельности людей …

в) … это обстановка на определенной территории, …

г) … сложившаяся в результате опасного природного явления …

д) … или стихийного бедствия, …

е) … ущерб здоровью людей или окружающей природной среде, …

ж) … значительные материальные потери …

з) … которое может повлечь или …

и) … повлекло за собой человеческие жертвы, …

4. Дополните фразу: «При внезапном землетрясении необходимо _____» (выберите три правильных ответа):

а) широко распахнуть окно, встать на подоконник и посмотреть, где произошли наиболее сильные разрушения зданий и построек (гаражей, бытовок и т.п.)

б) для того чтобы покинуть здание, пользоваться только лестницей, а ни в коем случае не лифтом

в) при прекращении толчков немедленно покинуть здание

г) оставаясь в квартире, занять относительно безопасное место (проёмы дверей, места возле опорных колонн, места под столом, кроватью)

5. Дополните информацию: «При внезапном _____ необходимо до прибытия помощи _____ на верхних этажах и крышах зданий и других _____ местах».

6. Согласно шкале Меркалли установите соответствие между относительной степенью силы землетрясения и его оценкой в баллах (ответ представьте цифрой с буквой, например … 2в …):

1) уничтожающее

2) незаметное

3) слабое

4) катастрофа

5) сильная катастрофа

6) умеренное

7) довольно сильное

8) сильное

9) опустошительное

10) очень сильное

11) разрушительное

12) очень слабое

а) 1 балл

б) 2 балла

в) 3 балла

г) 4 балла

д) 5 баллов

е) 6 баллов

ж) 7 баллов

з) 8 баллов

и) 9 баллов

к) 10 баллов

л) 11 баллов

м) 12 баллов

7. Составьте фразу из приведенных ниже фрагментов (ответ представьте последовательностью букв, например … а, д …):

а) … подвале, убежище, овраге или лечь на дно любого углубления …

б) … о приближении смерча …

в) … при получении информации …

г) … или обнаружении его по внешним …

д) … признакам следует покинуть все виды …

е) … транспорта и укрыться в ближайшем …

ж) … и прижаться к земле …

8. Дополните фразу «При лесном возгорании необходимо _____» (выберите два правильных ответа):

а) бежать, если загорелась одежда

б) выходить из зоны лесного пожара навстречу ветру, используя для этого открытое пространство, просеки, дороги, реки

в) войти в зону пожара и посмотреть, не оста лись ли там следы вольных или невольных поджигателей

г) при прохождении через зону горения использовать простейшие повязки, платки, шарфы, чтобы уменьшить вероятность отравления продуктами горения

9. Дополните информацию: «При внезапных землетрясении, наводнении, буре, смерче, урагане, лесном пожаре в любой сложившейся обстановке необходимо действовать уверенно, не допускать _____ и _____».

10. Установите соответствие между видом чрезвычайной ситуации техногенного характера и объектом, на котором она может произойти (ответ представьте цифрой с буквой, например … 2в …):

1) радиационные чрезвычайные ситуации

2) гидродинамические чрезвычайные ситуации

а) атомная электростанция

б) гидроэлектростанция

в) плотина

г) судоподъемник

д) исследовательская ядерная установка

е) промышленное предприятие топливного цикла, работающее с ядерными материалами

ж) насосная станция

з) судоходный шлюз

и) водовыпускное сооружение

Задание 2.

Ситуация-действие

Проверяемые результаты обучения:

У.3 Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту

3.1 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Задание №1

Ситуация- действие: Вам позвонили в дверь и сказали: «Телеграмма. Нужно расписаться».

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Вы дома один. Вас кто-то просит открыть дверь, чтобы срочно позвонить по телефону (сообщить о несчастном случае и вызвать «скорую помощь» и т.п.).

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Вы пришли домой и замечаете, что в квартире кто-то побывал I (распахнута дверь, выбито окно и т.п.).

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №2

Ситуация- действие: Вы вошли в квартиру и обнаружили в ней посторонних.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Вы остались дома один. В квартиру позвонили. На во- прос: «Кто?» вам ответили: «Сантехник. Необходимо перекрыть горячую воду, иначе зальет весь дом. Кран в вашей квартире». Что делать?

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие : Вы приехали на отдых в незнакомый город. Ваши действия по обеспечению личной безопасности.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №3

Ситуация-действие: Вас остановил преступник и, угрожая ножом, потребовал деньги.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Вам показалось, что вас преследуют.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Назовите основные правила обеспечения вашей безопасности на улице.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №4

Ситуация-действие: В экстремальной ситуации, связанной с возможным применением к вам насилия, вы приняли решение убежать. Как вы будете действовать?

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Вы возвращаетесь домой поздно вечером в общественном транспорте. Что вы предпримите для обеспечения личной безопасности?

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №5

Ситуация- действие: У вас зазвонил телефон. Спрашиваете: «Кто говорит?»Молчание. И так неоднократно. Хорошо, ! если звонят днем, а если ночью? Эти звонки любого чело- зека выведут из равновесия. Можно, конечно, отключить телефон на какое-то время, но не все имеют такую возможность. Беспокоящие вас звонки часто продолжаются неделями и даже месяцами, а в телефонной трубке часто слышится брань, оскорбления, клевета. Так что же делать?

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Подростки-хулиганы часто нападают на детей. Что вы посоветуете в данном случае детям

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация- действие: Вы возвращаетесь поздно домой. На пути встречается группа молодых людей, которые осыпают вас бранью, насмешками, грубостями. Ваши действия

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №6

Ситуация-действие: Вы находитесь, дома и слышите, что дверь вашей квартиры открывают ключом или взламывают

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие: Вы находитесь дома. Внезапно в вашей квартире оказались злоумышленники.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие: Вы слышали шаги на площадке и чувствуете, что за дверью кто-то притаился. В глазок ничего не видно.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №7

Ситуация-действие: Раздается звонок в квартиру, в глазок ничего не видно, телефон не работает.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие: Внезапно погас свет в вашей квартире.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие: Вам кажется, что кто-то идет за вами по пятам. Как вы поступите:

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Задание №8

Ситуация-действие: На улице к вам подъехала автомашина. Ее водитель ведет себя агрессивно (например, пытается затащить в машину). Что вы будете делать?

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие: Вы заметили, что напротив вашего дома: а исходят хулиганские действия: б) неизвестные влезают в окно или на балкон соседнего дома и т.п. действия.

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Ситуация-действие: Молодой, на вид интеллигентный человек подходит к ребенку и говорит, что он является хорошим знакомым его родителей. Человек просит впустить его квартиру («Там я подожду папу и маму. Вот будет сюрприз!»). Как надо поступить:

Задание: Ваши действия. Обоснуйте ваши действия.

Критерии оценки:

В зависимости от процента правильно выданных ответов по отношению к полному ответу

80 -100 % - отлично

60 -80 % - хорошо

40 – 60 % - удовлетворительно

Тема 1.2.Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Задание 1.

Проверяемые результаты обучения:

У 2. Умение применять средства индивидуальной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим.

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

1. Оружие массового поражения, основанное на внутриядерной энергии – это:

а) бактериологическое оружие;

б) химическое оружие;

в) ядерное оружие;

г) лазерное оружие.

2. К коллективным средствам защиты относятся:

а) противогаз;

б) респиратор;

в) ОЗК;

г) простейшие укрытия.

3. Первые испытания ядерного оружия произошли

а) 16 июля 1945г;

б) 27 декабря 1918г;

в) 6 августа 1942г;

г) 9 мая 1941г.

4. Поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи это:

а) ударная волна;

б) радиоактивное заражение;

в) световое излучение;

г) электромагнитный импульс.

5. Какой поражающий фактор не оказывает на человека непосредственного воздействия при применении ядерного оружия:

а) проникающая радиация;

б) световое излучение;

в) электромагнитный импульс;

г) ударная волна.

6. Основным поражающим фактором ядерного взрыва является:

а) ударная волна;

б) радиоактивное заражение;

в) световое излучение;

г) радиоактивное заражение.

7. Воздействие какого поражающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи, поражение глаз и пожары?

а) проникающая радиация;

б) электромагнитный импульс;

в) световое излучение;

г) радиоактивное заражение.

8. От воздействия ударной волны людей могут защитить:

а) противогаз, респиратор;

б) преграды, не пропускающие свет;

в) общевойсковой защитный комплект;

г) убежища и укрытия.

9. Проникающая радиация – это;

а) поток радиоактивных протонов;

б) поток невидимых протонов;

в) поток гамма-лучей и нейтронов;

г) поток гамма-лучей и радиоактивных протонов.

10. Для защиты от проникающей радиации нужно использовать:

а) противогаз, респиратор;

б) преграды, не пропускающие свет;

в) общевойсковой защитный комплект;

г) убежища и укрытия.

11. Что необходимо провести для обеззараживания одежды и предметов от радиоактивных веществ?

а) дегазацию;

б) дезактивация

Критерии оценки задания 1:

- на все 15-16 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 14-12 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 10 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

Задание 2.

Проверяемые результаты обучения:

У 2. Умение применять средства индивидуальной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим.

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

1. Какие признаки применения химического оружия?

а) Темные полосы за самолетом, оседающие на землю.

б) Глухой звук разрыва снаряда.

в) Неестественная окраска растительности.

г) Маслянистые пятна.

д) Необычный запах.

2. Какие из названных веществ можно отнести к ОВ удушающего действия?

а) Фосген

б) Ртуть

в) Синильная кислота

г) Зарин

д) Белый фосфор

е) Иприт

3. Отметьте пункты, которые неправильно характеризуют синильную кислоту.

а) Бесцветная жидкость.

б) С запахом горького миндаля.

в) ОВ общеядовитого действия.

г) Проникает через органы дыхания и кожу

4. Каких ОВ не существует в классификации по способу действия на организм человека?

а) ОВ нервно - паралитического действия.

б) ОВ обще - травматического действия.

в) ОВ удушающего действия.

г) ОВ кожно - нарывного действия.

ОВ шокового действия.

5. Отметьте пункты, которые неправильно характеризуют ИПРИТ.

а) Маслянистая жидкость.

б) С запахом горчицы.

в) Растворяется в воде.

г) Применятся в газообразном состоянии.

6. Какие из названных веществ можно отнести к ОВ удушающего действия?

а) Фосген.

б) Ртуть

в) Синильная кислота.

г) Зарин

д) Белый фосфор.

е) Иприт

7. Какие признаки поражения ОВ нервно - паралитического действия?

а) Судороги.

б) Сужение зрачка (миоз).

в) Синюшный цвет лица.

г) Металлический привкус во рту.

8. Какие признаки применения химического оружия?

а) Темные полосы за самолетом, оседающие на землю.

б) Глухой звук разрыва снаряда.

в) Неестественная окраска растительности.

г) Маслянистые пятна.

д) Необычный запах.

9. Какие из названных веществ можно отнести к ОВ психо - химического действия?

а) LSD.

б) V - газы.

в) BZ.

г) Фосген

д) Зарин.

10. Напишите номера ОВ по мере убывания степени токсичности.

а) Иприт.

б) Фосген.

в) Зарин

г) ОВ раздражающего действия.

Критерии оценки задания:

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2»

Тема: Организация защиты населения и территорий в условиях ЧС

Проверяемые результаты обучения:

У 1. Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

Вопросы и задания:

1. Какова основная цель создания единой Российской государственная система предупреждений и ликвидации в чрезвычайных ситуациях (РСЧС).
2. Перечислите основные задачи РСЧС.
3. Дайте характеристику режимов действия РСЧС.
4. Каковы права и обязанности граждан России в условиях ЧС?
5. *Задание 1.* Выберете из предлагаемых вариантов правильное название созданной в России системы для предупреждения и ликвидации ЧС:

   а) система наблюдения и контроля за состоянием окружающей среды

б) Единая государственная система предупреждений и ликвидации в чрезвычайных ситуациях

в) система сил и средств для ликвидации последствий ЧС

Задание 2. С какой целью создана РСЧС? Выберете из предлагаемых вариантов правильный ответ:

а) прогнозирование ЧС на территории РФ и проведение аварийно-спасательных работ

б) объединение усилий центральных органов федеральной исполнительной власти, органов представительной и исполнительной власти РФ, городов и районов, а также организаций, учреждений и предприятий, их сил и средств для предупреждения и ликвидации ЧС

в) первоочередное жизнеобеспечение населения, пострадавшего в ЧС на территории РФ

Тема. 1.3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Проверяемые результаты обучения:

У 1. Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

Вопросы и задания

1. Что такое современная гражданская оборона и каково ее предназначение?
2. Назовите основные задачи ГО.
3. Назовите органы управления по делам ГО и ЧС на федеральном, региональном, территориальном и объектовом уровнях.
4. Что входит в состав сил гражданской обороны.
5. Для чего, по вашему мнению, создаются гражданские организации и формирования ГО.

Задание 1. Из приведенных задач выберите те, которые являются задачами в области гражданской обороны:

а) эвакуация населения, материальных и культурных ценностей в безопасные районы

б) эвакуация раненых с места военных действий

в) тушение пожаров в жилых и общественных зданиях в мирное время

г) борьба с пожарами, возникающими при ведении военных действий

д) обеззараживание населения, техники, зданий и территорий

е) строительство фортификационных сооружений в военное время

ж) руководство коммунальными службами в мирное время

з) восстановление функционирования необходимых коммунальных служб в военное время

и) принятие мер по организации медицинского обслуживания населения

к) принятие мер по светомаскировке

Тема. 1.4Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Проверяемые результаты обучения:

У 1. Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.

З. 2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.

1. Дополните фразу: «Система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, называется _____» (выберите правильный ответ):

а) быстрым реагированием

б) контртеррористической операцией

в) обороной государства

г) гражданской обороной

2. Дополните письменно информацию: «Руководство гражданской обороной в Российской Федерации осуществляет _____».

3. Установите соответствие между обычными средствами поражения и их поражающими факторами (ответ представьте цифрой с буквой, например … 2в …):

1) осколочные авиабомбы

2) фугасные авиабомбы

3) шариковые авиабомбы

4) боеприпасы объёмного взрыва

5) зажигательное оружие

а) применяют для поражения людей и животных. При разрыве образуется большое количество осколков, которые разлетаются в разные стороны на расстояние до 300 м от места взрыва. Кирпичные и деревянные стены осколки не пробивают

б) снаряжаются огромным количеством осколков весом до нескольких граммов размером от теннисного мяча до футбольного. Радиус поражающего действия составляет до 15 м

в) предназначены для разрушения всевозможных сооружений. В сравнении с ядерными боеприпасами их разрушительная сила невелика. Чаще всего они имеют взрыватели замедленного действия, которые срабатывают автоматически через некоторое время после сбрасывания бомбы

г) термическое воздействие на организм человека приводит прежде всего к ожогам

д) сбрасываются с самолета в виде кассет. При их ударе о землю срабатывает взрыватель, который обеспечивает разброс жидкости и образование газового облака диаметром 15 м и высотой 2,5 м. это облако подрывается специальным устройством замедленного действия. Основным поражающим фактором является распространяющаяся со сверхзвуковой скоростью ударная волна, мощность которой в 4-6 раз превышает энергию взрыва обычного взрывчатого вещества

4. Составьте фразу из приведенных ниже фрагментов (ответ представьте последовательностью букв, например … в, а …):

а) … опасностях, возникающих при ведении …

б) … радио- и телевизионного вещания и других …

в) … военных действий или вследствие этих действий …

г) … оповещение и информирование населения об …

д) … до населения сигналов опасности и …

е) … необходимой информации об обстановке и …

ж) … порядке поведения в создавшихся условиях …

и) … и коммерческих систем проводного …

к) … предусматривают своевременное доведение …

л) … с помощью комплексного использования государственных …

5. Дополните фразу: «Радио- или телевизионные приёмники необходимо включать на местной программе передач и прослушивать сообщение органов ГОЧС после сигнала _____ (выберите правильный ответ):

а) говорит МЧС

б) SOS

в) внимание всем

г) говорит Москва

6. Дополните информацию: «Основным способом оповещения населения о _____ _____ в мирное время и в условиях войны, а также _____ ___ _____ информации об обстановке и о его действиях в сложившихся условиях является _____ информация с использованием государственных и местных сетей проводного, радио- и телевизионного вещания».

7. Установите соответствие между группой средств индивидуальной защиты и их разновидностью (ответ представьте цифрой с буквой, например … 2в …):

1. Средства индивидуальной защиты органов дыхания
2. Средства индивидуальной защиты кожи

а) общевойсковой защитный комплект

б) противогаз

в) производственная одежда

г) ватно-марлевая повязка

д) противопыльная тканевая маска

е) повседневная одежда, при необходимости пропитанная специальными растворами

ж) респиратор

з) лёгкий защитный костюм Л-1

и) аптечка индивидуальная АИ-2

к) индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8)

8. Составьте фразу из приведенных ниже фрагментов (ответ представьте последовательностью букв, например … в, а …):

а) … мероприятия медицинской защиты …

б) … мирного и военного времени …

в) … в зонах чрезвычайных ситуаций …

г) … проводятся с целью предотвращения …

д) … стихийных бедствий и производственных аварий и катастроф …

е) … или снижения тяжести поражений, ущерба …

ж) … для жизни и здоровья людей от …

з) … воздействия последствий применения …

и) … средств поражения и опасных факторов …

9. Дополните фразу: «Гражданскую оборону общеобразовательного учреждения возглавляет _____» (выберите правильный ответ):

а) лицо, выбранное коллективом общеобразовательного учреждения

б) представитель ГОЧС

в) директор общеобразовательного учреждения

г) председатель родительского комитета

10. Дополните информацию: «В учебном заведении может быть создана _____ с целью организованного вывода (вывоза) учащихся и персонала из зон чрезвычайных ситуаций _____, _____ и _____ характера, их кратковременного размещения в заблаговременно подготовленных местах в районах, находящихся ____ ____ ____ поражающих факторов».

11. Установите соответствие между группой работ в зонах чрезвычайных ситуаций и их видом (ответ представьте цифрой с буквой, например … 2в …):

1. Аварийно-спасательные работы
2. Неотложные работы

а) поисково-спасательные работы

б) горноспасательные работы

в) работы по устройству безопасных проездов в завалах и на заражённых участках

г) газоспасательные работы

д) противофонтанные работы

е) локализация аварий на газовых, энергетических, водопроводных и других сетях в интересах ведения спасательных работ

ж) работы, связанные с тушением пожаров

з) укрепление или обрушение конструкций зданий и сооружений, угрожающих обвалом и препятствующих безопасному движению и проведению спасательных работ

и) ремонт и восстановление поврежденных и разрушенных линий связи и комунально-энергетических сетей в целях обеспечения спасательных работ; обнаружение, обезвреживание и уничтожение взрывоопасных предметов

к) ремонт и восстановление поврежденных защитных сооружений

12. Составьте фразу из приведенных ниже фрагментов (ответ представьте последовательностью букв, например … в, а …):

а) … для организации управления …

б) … общеобразовательного учреждения …

в) … и чрезвычайным ситуациям назначается …

г) … работник, уполномоченный на решение …

д) … задач в области гражданской …

е) … обороны, или заместитель руководителя …

ж) … по обеспечению безопасности …

з) … деятельностью учебного заведения …

и) … по делам гражданской обороны …

Раздел II Основы военной службы.

Тема.2.1 Основы обороны государства

Задание 1.

Проверяемые результаты обучения:

У4. Умения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.

З. 4. Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

1. В каком возрасте призываются мужчины на военную службу в Российскую армию?
а) от 16 до 18 лет;
б) от 18 до 27 лет;
в) от 28 до 32 лет;
г) от 33 до 35 лет.
2.В какие сроки осуществляется призыв граждан России на действительную военную службу?
а) с 1 октября по 31 декабря;
б) с 1 января по 31 марта
в) с 1 апреля по 15 июля;
г) в любые сроки.
3. Кто из граждан России освобождается от призыва на военную службу?
а) признанные не годными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья;

б) по личному желанию гражданина;
в) прошедшие военную службу в вооружённых силах другого государства;
г) имеющие неснятую судимость за совершение тяжкого преступления.
4. Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную или альтернативную службу в соответствии со статьёй 328 Уголовного Кодекса Российской Федерации?
а) в виде лишения свободы на срок до 15 суток;
б) в виде лишения свободы на срок до одного года;
в) в виде лишения свободы на срок до двух лет;
г) в виде лишения свободы на срок до трёх лет.
5.Каким требованиям должны отвечать граждане, принимаемые по контракту на военную службу?
а) должны соответствовать основной группе здоровья;
б) должны соответствовать уровню образования 8-ми классов;
в) должны соответствовать медицинским, психологическим, физическим требованиям, службу по конкретным специальностям в соответствующих видах (родах) войск;
г) должны соответствовать уровню профессиональной и обще образовательной подготовки.
6. На какой срок заключается контракт для поступающих впервые на службу на должности солдат, сержантов и им равных?
а) на один год;
б) на два года;
в) на три года;
г) на пять лет.
7. В каком году вступил в силу Федеральный закон «Об альтернативной гражданской службе»?
а) с 1 января 2001 года;
б) с 1 января 2002 года;
в) с 1 января 2003 года;
г) с 1 января 2004 года.

8 .В каких случаях предоставляется право на замену военной службы по призыву альтернативной гражданской службой?
а) в случае, если несение военной службы тяжело для гражданина;
б) в случае, если несение военной службы противоречит убеждениям гражданина;
в) в случае, если несение военной службы противоречит вероисповеданию гражданина;
г) в случае, если гражданин относился к коренному малочисленному народу, ведёт традиционный образ жизни, осуществляет традиционное хозяйствование и занимается традиционными промыслами.
9.Что необходимо сделать каждому гражданину Российской Федерации, призванному на военную службу или поступившему на неё в добровольном порядке?
а) не следует скрываться от службы;
б) не следует переутомляться;
в) следует беречь своё здоровье;
г) следует принять военную присягу.
10. Когда гражданин приносит военную присягу в современных условиях?
а) когда предложат командиры;
б) когда захочет;
в) после прохождения начальной военной подготовки, но не позднее двух месяцев со дня прибытия в воинскую часть.
11. Что не распространяется до принятия военной присяги на военнослужащих, прибывших в своё подразделение (часть) для прохождения службы?

а) не распространяются никакие команды;
б) не может назначаться на воинские должности;
в) не может закрепляться вооружение и военная техника;
г) не может налагаться дисциплинарное взыскание в виде ареста.
12. Как регулируется конкретная служебная деятельность военнослужащих, их быт, учёба и повседневная деятельность?
а) регулируется командным составом;
б) регулируются законами Российской Федерации;
в) регулируются воинскими уставами и нормативно-правовыми документами.
13. Что определяет дисциплинарный устав Вооружённых Сил Российской Федерации?
а) проведение досуга военнослужащих;
б) философскую сущность воинской дисциплины;
в) сущность воинской дисциплины и обязанности военнослужащих по её соблюдению, а также виды поощрений и дисциплинарных взысканий;
г) права командиров (начальников) по применению дисциплинарного устава, а также порядок подачи и рассмотрение предложений, заявлений и жалоб.
14.Что определяет устав внутренней службы Вооружённых Сил Российской Федерации?
а) порядок дежурства;
б) порядок прохождения медицинского освидетельствования военнослужащих;
в) определяет общие права и обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними;
г) определяет обязанности основных должностных лиц, правила внутреннего порядка и другие вопросы повседневной жизни и быта, подразделений и частей.
15. Какой устав используется на кораблях Военно-Морского Флота (ВМФ) России?
а) морской устав;
б) устав Российского флота Петра I;
в) такой же, как и в сухопутных войсках;
г) на кораблях внутренняя служба и обязанности должностных лиц дополнительно определяются корабельным уставом (ВМФ).

16. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб Вооруженных Сил Российской Федерации?
а) прохождение границы России;
б) взаимоотношения между воином с оружием и воином без оружия;
в) права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнообязанных, несущих эти службы, а также порядок проведения мероприятий в гарнизоне с участием подразделений и частей;
г) организацию и порядок несения гарнизонной и караульной служб.
17. Какие задачи решает строевой устав Вооружённых Сил Российской Федерации?
а) задачи формирования характера;
б) конкретизирует задачи общеобразовательных дисциплин;
в) определяет приёмы, строй подразделений и частей;
г) определяет порядок движения и действий подразделений и частей в различных условиях.
18. Что собой представляет статус военнослужащего в Российской Федерации?
а) до конца не определён;
б) даёт возможность носить военную форму;
в) совокупность прав, свобод, обязанностей и ответственности военнослужащих, установленных законодательством и гарантированных государством;
г) на военнослужащих распространяется общее для всех законодательство, а также специальное военное законодательство.
19.Какие ограничения вводятся по отношению к военнослужащим в соответствии с

законодательством Российской Федерации?
а) какие-либо ограничения отсутствуют;
б) запрещение бастовать, пикетировать;
в) запрещение на участие в политических акциях и занятиях коммерческой деятельностью.
20. Какую ответственность несут военнослужащие за совершенные правонарушения?
а) не несут никакой ответственности;
б) за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и чести, они несут дисциплинарную ответственность, которая установлена в соответствии с Дисциплинарным уставом;
в) военнослужащие могут быть привлечены к материальной ответственности за причинённый ущерб государству при исполнении обязанностей военной службы;
г) за совершение преступления военнослужащие могут привлекаться к уголовной ответственности.

Теоретические вопросы.
1.Каким образом осуществляется прохождение военной службы по призыву?
2.Каким образом осуществляется прохождение военной службы по контракту?

Тема.2.2Военная служба – особый вид федеральной государственной службы.

Проверяемые результаты обучения:

У4. Умения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.

З. 4. Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

1. Что такое оборона Российской Федерации?

А. Военное учреждение;

Б. Военные законы;

В. Система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по обеспечению готовности государства к вооружённому нападению на противника;

Г. Система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по обеспечению готовности государства к защите от вооруженного нападения.

2 Что представляет собой военная служба?

А. Особый вид наказания граждан Российской Федерации;

Б. Военная служба имеет приоритет перед другими видами государственной службы, осуществляется только на воинских должностях в армии и на флоте;

В. Особый вид общественной работы граждан Российской Федерации;

Г. Особый вид государственной службы граждан Российской Федерации.

3. Как называются люди, находящиеся на военной службе?

А. Гражданами;

Б. Военнообязанными;

В. Призывниками;

Г. Военнослужащими.

4.В каком возрасте призывают мужчину на военную службу в Российскую армию?

А. От 16 до 18 лет;

Б. От 18 до 27 лет;

В. От 28 до 32 лет;

Г. От 33 до 35 лет.

5. В какие сроки осуществляется призыв на действительную военную службу граждан Российской Федерации, проживающих в сельской местности?

А. С 15 октября по 31 декабря;

Б. С 1 января по 31 марта;

В. С 1 апреля по 30 июня;

Г. В любые сроки.

6. Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную или альтернативную службу в соответствии со статьёй 328 Уголовного Кодекса Российской Федерации?

А. В виде лишения свободы на срок до 15 суток;

Б. В виде лишения свободы на срок до одного года;

В. в виде лишения свободы на срок до двух лет;

Г. В виде лишения свободы на срок до трёх лет.

7. Какая мера наказания предусмотрена законом, если гражданин уклоняется от призыва путём причинения себе телесного повреждения или симуляции болезни, посредством подлога или путём другого обмана?

А. Лишение свободы на срок до одного года;

Б. Лишение свободы на срок от одного до пяти лет;

В. Лишение свободы на срок от двух до шести лет;

Г. Лишение свободы на срок от трёх до восьми лет.

8. Под воинской обязанностью понимается:

А. Установленный законом почётный долг граждан с оружием в руках защищать своё Отечество, нести службу в рядах Вооруженных Сил, проходить вневойсковую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности;

Б. Прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в Вооруженных Силах;

В. Долг граждан нести службу в Вооруженных Силах в период военного положения и в военное время.

9. Военная служба исполняется гражданами:

А. Только в Вооруженных Силах Российской Федерации;

Б. В Вооруженных Силах Российской Федерации, пограничных войсках Федеральной пограничной службы Российской Федерации и в войсках гражданской обороны;

В. В Вооруженных Силах Российской Федерации, других войсках, органах и формированиях.

10. Граждане Российской Федерации проходят военную службу:

А. По призыву и в добровольном порядке (по контракту);

Б. только в добровольном порядке (по контракту);

В. только по призыву, по достижении определенного возраста.

11.Составная часть воинской обязанности граждан Российской Федерации, которая заключается в специальном учете всех призывников и военнообязанных по месту жительства, - это:

А. Воинский учет;

Б. Воинский контроль;

В. Учёт военнослужащих.

12. Заключение по результатам освидетельствования категории «Д» означает:

А. Не годен к военной службе;

Б. ограниченно годен к военной службе;

В. Годен к военной службе.

13. Под увольнением с военной службы понимается:

А. Установленное законом освобождение от дальнейшего несения службы в рядах Вооруженных Сил Российской Федерации, других войсках, воинских формированиях и органах;

Б. Снятие военнослужащего со всех видов довольствия;

В. Убытие военнослужащего в краткосрочный отпуск.

14. Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен для:

А. Развертывания армии при мобилизации и её пополнения во время войны;

Б. Создания резерва дефицитных военных специалистов;

В. Развертывания в военное время народного ополчения.

15.Граждане, состоящие в запасе, могут призываться на военные сборы продолжительностью:

А. До двух месяцев, ноне чаще одного раза в три года;

Б. До одного месяца, но не чаще одного раза в пять лет;

В. До трех месяцев, но не чаще одного раза в четыре года.

16.Уставы ВС РФ подразделяются на :

А. Боевые и общевоинские;

Б. Тактические, стрелковые и общевоинские;

В. Уставы родов войск и строевые.

17. Боевые уставы ВС РФ содержат:

А. Теоретические положения и практические рекомендации на использование войск в бою;

Б. Организационные принципы боевой деятельности военнослужащих;

В. Практические рекомендации родам войск о их задачах в военное время.

18. Общевоинские уставы ВС РФ регламентируют:

А. Жизнь, быт и деятельность военнослужащих армии;

Б. Действия военнослужащих при ведении военных операций;

В. Основы ведения боевых действий.

19. Началом военной службы для граждан, не пребывающих в запасе и призванных на службу, считается:

А. День убытия из военного комиссариата к месту службы;

Б. День прибытия в воинское подразделение;

В. День принятия воинской присяги.

20. Окончанием военной службы считается день:

А. В который истек срок военной службы;

Б. Подписания приказа об увольнении со срочной военной службы;

В. Передачи личного оружия другому военнослужащему.

Критерии оценки задания:

- на все 20-19 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 18-16 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 15-13 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

Тема.2.3 Основы военно-патриотического воспитания .

Проверяемые результаты обучения:

У4. Умения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.

З. 4. Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

Вопросы к самостоятельной работе.

1.Что означает воинская честь военнослужащего?

2.Что является символом воинской чести?

3.Каково предназначение Боевого Знамени воинской части?

4.Назовите важнейшие боевые традиции российских военнослужащих и их обязанности.

5.Какими документами определяются должностные обязанности военнослужащих?

6.Кто является для военнослужащего прямым начальником?

7.Что такое приказ начальника? Чем является приказ для подчиненных?

8.Чем является воинское приветствие для военнослужащих?

9. Напишите о существующих правилах поведения военнослужащих и обращения их между собой.

Умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности, применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.

Отличать виды вооруженных сил, ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей.

Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

Перечислять и давать характеристику основным видам вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.

Знания организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

Излагать порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

Раздел III. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема3.1.Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

Задание 1.Правила оказания первой медицинской помощи.

Проверяемые результаты обучения:

У 2. Умение применять средства индивидуальной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим.

З.3 Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.

Вопросы к тесту:

1. Какие из перечисленных ран могут быть поверхностные?
2. Какие ранения могут быть глубокими?
3. Какие из ранений бывают слепые?
4. Боль зависит от количества поврежденных нервных окончаний.
5. При каких ранениях боль наибольшая?
6. К каким ранениям можно отнести рваные раны?
7. В каких случаях раненому вводят противостолбнячную сыворотку?
8. В каких случаях накладывают асептическую повязку?
9. Какой вид раны наиболее опасен, (т.к. развивается инфекция, при ранении внутренних органов)?

10. Какие раны могут быть получены в бытовой среде?

11. Какие виды ран были распространены во времена Ильи Муромца?

12. Какие раны быстро инфицируются?

13. Какие раны получаются от булата?

14. Какие ранения наносятся режущими предметами?

Виды ран

Резаные

Колотые

Рубленые

Обмороженные

Огнестрельные

Критерии оценок:

– если правильных ответов 14 -13, то оценка “5”.
– если правильных ответов 10 -12, то оценка “4”.
– если правильных ответов 9 -8, то оценка “3”

Задание 2.Порядок оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

Проверяемые результаты обучения:

У 2. Умение применять средства индивидуальной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим.

З.3 Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.

1. Как правильно обработать рану?

А. продезинфицировать рану спиртом и туго завязать;

Б. смочить йодом марлю и наложить на рану;

В. обработать рану перекисью водорода;

Г. смазать саму рану йодом;

Д. посыпать солью

2. К закрытым повреждениям относятся:

А- вывихи, растяжения, ушибы;

Б - ссадины и раны;

В- царапины и порезы.

3. При обморожении участок кожи необходимо:

А. Растереть снегом.

Б. Разогреть и дать теплое питье.

В. Растереть варежкой.

4 . Какова последовательность оказания первой помощи при укусах клещей:

А - вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, удалить клеща пинцетом покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение;

Б - на место, где присосался клещ, капнуть каплю йода, удалить клеща пинцетом легким покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом;

В - вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, а затем обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение

5. Пневмоторакс- это:

А - Открытое ранение живота

Б - Затрудненность дыхания

В- Вид заболевания легких

Г - Открытая рана грудной клетки.

6. Определите правильность и последовательность оказания первой медицинской помощи пострадавшему при закрытом пневмотораксе:

А - если есть возможность, дать пострадавшему кислород, вызвать «скорую помощь», держать позвоночник в неподвижном состоянии, дать пострадавшему успокаивающее средство;

Б - дать пострадавшему успокаивающее средство, поддерживать необходимую температуру тела пострадавшего, на грудину положить холод, вызвать «скорую помощь»;

В - дать пострадавшему обезболивающее средство, придать ему возвышенное положение с приподнятым изголовьем, если есть возможность, дать кислород, срочно вызвать «скорую помощь».

7. У пострадавшего сильные боли в животе, сухость языка, тошнота, рвота, живот вздут, «живот как доска. Больной лежит на спине или на боку с согнутыми в коленных и тазобедренных суставах ногами. Наши действия

А- тепло на живот и быстрейшая транспортировка в хирургическое отделение больницы

Б - холод на живот и быстрейшая транспортировка в хирургическое отделение больницы

В- холод на живот, дать питьё и быстрейшая транспортировка в хирургическое отделение больницы

8. При открытом повреждении живота необходимо

А - На рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы вправить и прибинтовать.

Б - Дать больному питьё. На рану накладывают асептическую повязку.

В - На рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы не вправляют, необходимо накрыть их стерильной марлевой салфеткой или проглаженной хлопчатобумажной тканью и рыхло забинтовать.

9. Пострадавший упал с высоты, паралич ног, необходимо

А- Полный покой. Пострадавшего укладывают спиной на щит, положенный на носилки. Под поясничный отдел подкладывают небольшой валик. Если шита нет, пострадавшего можно транспортировать на носилках в положении на животе, подложив под грудь и бедра одежду или свернутое одеяло. Срочная госпитализация

Б - Пострадавшего усаживают сидя. Под поясничный отдел подкладывают небольшой валик. Срочная госпитализация

В- Пострадавшего укладывают спиной на мягкие носилки. Под поясничный отдел подкладывают небольшой валик. Если носилок нет, пострадавшего можно транспортировать на руках. Срочная госпитализация

10. При рваной ране мягких тканей головы необходимо

А - наложить повязку, обезболить и доставить пострадавшего в лечебное учреждение;

Б - наложить повязку, обезболить;

В - наложить асептическую повязку, обезболить и доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

Критерии оценки задания 1:

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

6. **Типовые задания для оценки и контроля самостоятельной работы:** Задания для проверки и контроля ЗУН проводится в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся»

Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

Коды проверяемых знаний и умений : З.1-З.5,У.1.-У.4.

Инструкция для обучающегося:

1. Возьмите билет для дифференцированного зачета.
2. Внимательно прочитайте задание.
3. Подумайте, какая справочная литература вам необходима для выполнения задания.
4. Выберите необходимую справочную и методическую литературу для выполнения задания.
5. Внимательно выполняйте предложенное задание.
6. На выполнение задания вам отводится 25 минут.

Задание: Примерные вопросы для дифференцированного зачета.

1. Дать определение понятиям «опасная зона», « опасная ситуация», «потенциальная опасность».

2. Дать определение понятиям «индивидуальный риск», «социальный риск», «приемлемый риск», «оправданный (неоправданный) риск».
3. Дать определение понятию «безопасность» и ее взаимосвязь с приемлемым риском.
4. Дать определение понятиям «биосфера» и «техносфера». Что такое антропогенное воздействие на природу и экологическое равновесие Земли?
5. Дать определение понятию «чрезвычайная ситуация» (ЧС). Существующая классификация ЧС по природе возникновения и по масштабам распространения последствий.
6. Понятие «чрезвычайная ситуация». Классификация ЧС по причине возникновения и по скорости развития.
7. Понятие «чрезвычайная ситуация». Классификация ЧС по возможности предотвращения.
8. Какие ЧС относятся к природным, а какие к техногенным?
9. Какие ЧС относятся к экологическим, а какие к биологическим?
10. Объясните что такое социальные ЧС и антропогенные ЧС, привести примеры.
11. Охарактеризовать локальные, объективны, и местные чрезвычайные ситуации.
12. Охарактеризовать региональные, национальные и глобальные ЧС.
13. Перечислить и охарактеризовать геологические ЧС природного происхождение.
14. Перечислить и охарактеризовать метеорологические и гидрологические ЧС природного происхождения.
15. Перечислить виды природных и охарактеризовать их.
16. Биологические и косметические ЧС природного происхождения. Их краткая характеристика.
17. Перечислить ЧС техногенного происхождения и охарактеризовать аварии на радиоционно-опасных объектах (РОО) и на химическиопасных объектах (ХОО).
18. Перечислить ЧС техногенного происхождения и охарактеризовать аварии на объектах коммунального хозяйства и на транспорте.
19. Перечислить ЧС техногенного происхождения и охарактеризовать аварии гидротехнических сооружениях и на пожаро- и взрывоопасных объектах.
20. Перечислить ЧС социального происхождения и охарактеризовать войны и военные конфликты. Привести примеры.
21. Перечислить ЧС социального происхождения, дать характеристику терроризма, привести примеры.
22. Что такое криминализация общества? Пояснить понятие: шантаж, мошенничество, разбой, бандитизм.
23. ЧС социального характера «инфекционные болезни», перечислить и охарактеризовать их.
24. Три группы мероприятий защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
25. Государственная система предупреждений ликвидации стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций России (РСЧС), какое министерство руководителей, ее назначение.
26. Перечислить региональные центры (РЦ) РСЧС, и охарактеризовать три режима их функционирования.

27. Перечислить виды оружия массового поражения и кратко охарактеризовать их.
28. Ядерное оружие, перечислить поражающие факторы. Охарактеризовать ударную волну.
29. Перечислить поражающие факторы ядерного оружия (ЯО) и охарактеризовать световое излучение.
30. Проникающая радиация и ее последствия.
31. Радиоактивное заражение, деление его на зоны. Воздействие радиоактивного заражения на человека.
32. Действия населения в случае применения ядерного оружия. Коллективные и индивидуальные средства защиты.
33. Химическое оружине. Отравляющие вещества нервно-паралетического действия и их воздействие на человека.
34. Отравляющие вещества удушающего характера и их воздействие на организм.
35. Отравляющие вещества общеядовитого и кожно-нарывного воздействие и их воздействие на организм.
36. Действия населения в случае объявления «химической тревоги» и в очаге химического заражения.
37. Биологическое оружие и его поражающее действия. Виды микроорганизмов, используемых в биологическом оружии.
38. Основные средства защиты населения от биологического оружия.
39. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности
40. Перечислите, известные вам, индивидуальные средства защиты органов дыхания (СИ ЗОД).
41. Принципы формирования ГО в РФ и режимы ее функционирования.
42. Кто осуществляет руководство ГО на различных уровнях её функционирования.
43. Что должно быть указано в положении о ГО объектах?
44. Что вы понимаете под устойчивостью работы экономического объекта (ОЭ)?
45. Два этапа исследования промышленных объектов, их краткое содержание.
46. Какие мероприятия способствуют повышению устойчивости работы промышленного (экономического) объекта?
47. Какова роль Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ) в обеспечении национальной и военной безопасности страны?
48. Перечислите виды Вооруженных Сил РФ. Состав и назначение Ракетных Войск Стратегического Назначения (РВСН).
49. Первая медицинская помощь при травмах и ранениях.
50. Виды кровотечений и ПМП при них.
51. Виды переломов. Какие переломы наиболее опасны и безболезненны. ПМП при различных переломах.

Условия проведения дифференцированного зачета

Количество билетов для обучающихся для проведения дифференцированного зачета: 26 билетов.

Каждый билет содержит 2 задания.

Время выполнения задания и подготовки к ответу: 30 минут.

Оборудование: Для выполнения задания к дифференцированному зачету необходимо следующее оборудование:

1.Бумага.

2. Ручка.

3. Принадлежности первой медицинской помощи.

Литература для обучающегося, разрешенная к использованию на дифференцированном зачете:

1. Федеральный закон РФ «О воинской обязанности и военной службе» Принят Государственной Думой 6 марта 1998 года, одобрен Советом Федерации 12 марта 1998 года (в ред. Федеральных законов от 21.07.1998 N 117-ФЗ, от 07.08.2000 N 122-ФЗ

Литература для обучающегося, необходимая для подготовки к дифференцированному зачету:

Учебники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования./[Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова]. - 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2018.

2. Первая помощь. Учебник. Совместный проект Российского общества Красного Креста, Канадского общества Красного Креста и Международной Федерации обществ Красного Креста и Красного Полумесяца. / Под общей редакцией д-ра мед. наук профессора Вартаняна Ф.Е. – Mosby Year Book, Inc. – 1997. – 228 с.

Методические пособия и справочная литература:

1. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 кл.: Учеб. для общеобразов. учреждений/ М.П. Фролов, Е.Н. Литвинов, А.Т. Смирнов и др.; - М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2017.

2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: Учеб. для общеобразов. учреждений 11 кл../ А.Т. Смирнов, М.П. Фролов, Е.Н.Литвинов и др. – 2-е изд., исправл. и перераб. – М.: ООО Издательство АСТ», 2019.

3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: Учеб. для общеобразов. учреждений 11кл../ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев и др. – 9е изд.– М.: Просвещение, 2018 – 223

4. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: Учеб. для общеобразов. учреждений 11кл../ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев и др. – 2-е изд.– М.: Просвещение, 2018

5. Основы безопасности жизнедеятельности: Учеб. для общеобразов. учреждений 11 кл. / А.Т. Смирнов, М.П. Фролов, Е.Н. Литвинов, и др.; - М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 1999. - 320с.: ил.

Учебно-методические пособия

1. В.С. Алексеев, О.И. Жидкова, Н.В. Ткаченко «Безопасность жизнедеятельности», конспект лекций.
2. А.В. Шигаев. Учебно-методические материалы «Основы Безопасности Жизнедеятельности».

Интернет-ресурсы:

1. http://www.bez.econavt.ru Безопасность жизнедеятельности школы
2. http://kuhta.clan.su Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»
3. http://0bj.ru/ Всероссийский научно-исследовательский институт по проблемам гражданской обороны и чрезвычайных ситуаций
4. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь

КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.04 "Информационные технологии в профессиональной деятельности"
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Балашиха

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 "Информационные технологии в профессиональной деятельности".

КОС разработаны в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программой учебной дисциплины "Информационные технологии в профессиональной деятельности".

1.2. Макет комплекта контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

Предмет оценивания (освоенные умения, усвоенные знания)	**Показатели оценки результатов**	**Вид аттестации (текущий, рубежный контроль, промежуточная аттестация)**	**Тип контрольного задания**
1	**2**	**3**	**4**
У1 • использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; • использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; • применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	Использование информационных технологий в процессе профессиональной деятельности. Соблюдение техники безопасности; Владение приемами работы с ПК, ОС, управления процессами, сеансами; Умение работать с различными файлами, создание, редактирование файлов; Успешное использование	Текущий контроль	Экспертная оценка выполнения практических и самостоятельных заданий.

	справочной документации.		
З1 • основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем.	Знание основных понятий и способов автоматизированной обработки информации.	Рубежный контроль	Тестирование
З2 • общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Понимание назначения ПК; Выделение основных составляющих ПК, их назначения; Знание периферийного оборудования и разъемов; Выполнение основных настроек ОС. Владение технологией поиска информации на ПК, в интернете; Идентификация и авторизация пользователей и ресурсов сетей;		
З3 • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • базовые системные программные продукты и • пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.	Знание основных информационных технологий и их классификации; Понимание общих принципов устройства ПК и его работы. Знание основных программных продуктов и пакетов и их использование в профессиональной деятельности.	Рубежный контроль	Экспертная оценка выполнения практических и самостоятельных заданий.

1.3. Правила оформления результатов оценивания

Предмет оценивания	Правила оформления результатов (освоено/не освоено, зачет/незачет, оценочная система, балльная система)
1	2
У1	Результаты работы оцениваются по 5-ти балльной системе
З1	Результаты работы оцениваются по 5-ти балльной системе
З2	Результаты работы оцениваются по 5-ти балльной системе
З3	Результаты работы оцениваются по 5-ти балльной системе

2. Комплект оценочных средств

Проверяемые результаты обучения: У1, З1, З2, З3.

Задание № 1. Экспертная оценка выполнения практических работ.

Главная цель практических работ – практическое закрепление и углубление знаний, полученных на теоретических занятиях. Практические работы проводятся после изучения студентами соответствующих тем теоретического курса и закрепления пройденного материала. Все работы выполняются в следующей последовательности: сначала студенты знакомятся с общими сведениями, затем приступают к практической части работы, после этого выполненную работу показывают преподавателю и отвечают на контрольные вопросы.

Основными критериями оценки лабораторных работ являются:
1. Выполнение работы в полном объеме и в отведенное время;
2. Аккуратность и соблюдение техники безопасности;
3. Самостоятельность и активность при выполнении работы;
4. Техническая грамотность в оформлении работы;
5. Правильные ответы на контрольные вопросы.

Задание № 2. Контрольные вопросы к практическим работам.

Раздел 1. Основы информационных технологий.

1. Структура компьютера — это:
1) комплекс электронных устройств, осуществляющих обработку информации
2) некоторая модель, устанавливающая состав, по- рядок и принципы взаимодействия входящих в нее компонентов
3) комплекс программных и аппаратных средств.
2. Основная функция ЭВМ:
1) общение человека и машины
2) разработка задач

3) принцип программного управления.
3. Персональный компьютер состоит из:
1) системного блока
2) монитора
3) клавиатуры
4) дополнительных устройств
5) комплекса мультимедиа.
4. Системный блок включает в себя:
1) системную плату
2) блок питания
3) модулятор-демодулятор
4) накопители на дисках
5) платы расширений
6) средства связи и коммуникаций.
5. Микропроцессор предназначен для:
1) управления работой компьютера и обработки данных
2) ввода информации в ЭВМ и вывода ее на принтер
3) обработки текстовых данных.
6. Разрядность микропроцессора — это:
1) наибольшая единица информации
2) количество битов, которое воспринимается микропроцессором как единое целое
3) наименьшая единица информации.
7. От разрядности микропроцессора зависит:
1) количество используемых внешних устройств
2) возможность подключения к сети
3) максимальный объем внутренней памяти и производительность компьютера.
8. Тактовая частота микропроцессора измеряется в:
1) мегагерцах
2) кодах таблицы символов
3) байтах и битах.
9. Функции процессора состоят в
1) подключении ЭВМ к электронной сети
2) обработке данных, вводимых в ЭВМ
3) выводе данных на печать.
10. Микропроцессоры различаются между собой:
1) устройствами ввода и вывода
2) разрядностью и тактовой частотой
3) счетчиками времени.
11. В состав микропроцессора входят:
1) устройство управления (УУ)
2) постоянное запоминающее устройство (ПЗУ)
3) арифметико-логическое устройство
4) кодовая шина данных
5) кодовая шина инструкций.

12. Постоянная память предназначена для:
1) длительного хранения информации
2) хранения неизменяемой информации
3) кратковременного хранения информации в текущий момент времени.
13. Оперативная память предназначена для:
1) длительного хранения информации
2) хранения неизменяемой информации
3) кратковременного хранения информации в текущий момент времени.
14. Внешняя память предназначена для:
1) длительного хранения информации
2) хранения неизменяемой информации
3) кратковременного хранения информации в текущий момент времени.
15. Основная память содержит:
1) постоянное запоминающее устройство
2) КЭШ-память
3) кодовую шину инструкций (КШИ)
4) порты ввода-вывода
5) оперативное запоминающее устройство.
16. Оперативная память — это совокупность:
1) системных плат
2) специальных электронных ячеек
3) специальных файлов.
17. Устройствами внешней памяти являются:
1) накопители на гибких магнитных дисках
2) оперативные запоминающие устройства
3) накопители на жестких магнитных дисках
4) стриммеры
5) плоттеры.
18. Внешняя память используется для:
1) последовательного доступа к информации
2) увеличения быстродействия микропроцессора
3) долговременного хранения информации. Укажите правильный ответ.
19. Дискеты предназначены для:
1) временного хранения информации
2) обмена программами и данными между различными ПК
3) вывода информации на экран
4) хранения архивной информации
5) хранения запасных копий программ.
20. Информация на магнитных дисках записывается:
1) в специальных магнитных окнах
2) по концентрическим дорожкам и секторам
3) по индексным отверстиям.
21. Информация на магнитных дисках представляется в форме:
1) файлов
2) символов
3) битов.

22. В зависимости от типа носителя накопители подразделяются на:
1) сменные носители
2) несменные носители
3) КЭШ-носители
4) кассетные носители.
23. Жесткие диски получили название:
1) CD ROM
2) диджитайзер
3) винчестер.
24. К устройствам ввода информации относятся:
1) клавиатура
2) диджитайзер
3) мышь
4) джойстик
5) графопостроитель
6) сетевой адаптер
7) сенсорный экран.
25. К манипуляторам (устройствам указания) относятся:
1) джойстик
2) мышь
3) клавиатура
4) сканер
5) трекбол
6) планшет
7) сетевое перо.

Раздел 2. Программное обеспечение.
1. Текстовый редактор — это:
1) прикладное программное обеспечение, используемое для создания текстовых документов и работы с ними
2) прикладное программное обеспечение, используемое для создания таблиц и работы с ними
3) прикладное программное обеспечение, используемое для автоматизации задач бухгалтерского учета.
2. К текстовым редакторам относятся редакторы:
1) Word for Windows
2) Quattro Pro, Super Calc
3) Paradox, Clipper.
3. Основными функциями текстовых редакторов являются:
1) создание таблиц и выполнение расчетов по ним
2) редактирование текста, форматирование текста, вывод текста на печать
3) разработка графических приложений.
4. Основными функциями форматирования текста являются:
1) ввод текста, корректировка текста
2) установление значений полей страницы, форматирование абзацев, установка шрифтов, структурирование и многоколонный набор

3) перенос, копирование, переименование, удаление.
5. Основными функциями редактирования текста являются:
1) выделение фрагментов текста
2) установка межстрочных интервалов
3) ввод текста, коррекция, вставка, удаление, копирование, перемещение.
6. Для загрузки программы MS-Word необходимо:
1) в меню Пуск выбрать пункт Программы, в выпадающих подменю щелкнуть по позиции Microsoft Office, а затем — Microsoft Word
2) в меню Пуск выбрать пункт Документы, в выпадающем подменю щелкнуть по строке Microsoft Word
3) набрать на клавиатуре Microsoft Word и нажать клавишу Enter.
7. Для создания нового файла в редакторе MS-Word необходимо:
1) выполнить команду «Открыть» из меню «Файл»
2) выполнить команду «Создать» из меню «Файл». В закладке «Общие» щелкнуть по пиктограмме «Обычный» и нажать ОК
3) щелкнуть пиктограмму «Создать» на панели инструментов.
8. Укажите все правильные Ответы. Для сохранения документа в редакторе MS-Word необходимо:
1) выбрать команду «Сохранить» из меню «Файл»
2) выбрать команду «Создать» из меню «Файл»
3) щелкнуть пиктограмму «Создать» на панели инструментов
4) щелкнуть пиктограмму «Сохранить» на панели инструментов.
9. Электронная таблица — это:
1) устройство ввода графической информации в ПЭВМ
2) компьютерный эквивалент обычной таблицы, в клетках которой записаны данные различных типов
3) устройство ввода числовой информации в ПЭВМ.
10. Ячейка электронной таблицы определяется:
1) именами столбцов
2) областью пересечения строк и столбцов
3) номерами строк.
11. Ссылка в электронной таблице определяет:
1) способ указания адреса ячейки
2) ячейку на пересечении строки и столбца
3) блок ячеек.
12. Адрес ячейки в электронной таблице определяется:
1) номером листа и номером строки
2) номером листа и именем столбца
3) названием столбца и номером строки.
13. Блок ячеек электронной таблицы задается:
1) номерами строк первой и последней ячейки
2) именами столбцов первой и последней ячейки
3) указанием ссылок на первую и последнюю ячейку.
14. К встроенным функциям табличных процессоров относятся:
1) математические
2) статистические

3) расчетные
4) финансовые.
15. К табличным процессорам относятся:
1) FoxPro
2) Quattro Pro
3) Excel
4) Super Calc
16. Табличный процессор — это программный продукт, предназначенный для:
1) обеспечения работы с таблицами данных
2) управления большими информационными массивами
3) создания и редактирования текстов.
17. Адрес в электронной таблице указывает координату:
1) клетки в блоке клеток
2) данных в строке
3) клетки в электронной таблице.
18. Статистические функции табличных процессоров используются для:
1) построения логических выражений
2) определения размера ежемесячных выплат для погашения кредита, расчета норм амортизационных отделений
3) вычисления среднего значения, стандартного отклонения.
4) изображения значений переменной в виде вертикальных столбцов.
19. Линейный график используется для:
1) изображения каждой переменной в виде ломаной линии
2) изображения значений каждой из переменных в виде слоев
3) графической интерпретации одной переменной.
20. Над данными в электронной таблице выполняются действия:
1) ввод данных в таблицу
2) преобразование данных в блоках таблицы
3) манипулирование данными в блоках таблицы
4) формирование столбцов и блоков клеток
5) распечатка документа на принтере
6) создание электронного макета таблицы.
21. К системам управления базами данных относятся:
1) Access
2) Amipro
3) Foxpro
4) Oracle.
22. Модель базы данных может быть:
1) иерархическая
2) сетевая
3) системная
4) реляционная.
23. Объектом действий в базе данных является:
1) поле
2) формула

3) запись.
24. Система управления базами данных — это программное средство для:
1) обеспечения работы с таблицами чисел
2) управления большими информационными массивами
3) хранения файлов
4) создания и редактирования текстов.
25. База данных — это:
1) набор взаимосвязанных модулей, обеспечивающих автоматизацию многих видов деятельности
2) таблица, позволяющая хранить и обрабатывать данные и формулы
3) интегрированная совокупность данных, предназначенная для хранения и многофункционального использования
4) прикладная программа для обработки информации пользователя.
26. Система управления базой данных обеспечивает:
1) создание и редактирование базы данных
2) создание и редактирование текстов
3) манипулирование данными (редактирование, выборку).
27. Над записями в базе данных выполняются операции:
1) редактирование
2) проектирование
3) сортировка
4) эксплуатация
5) индексирование
6) поиск по ключу.
28. Производительность СУБД оценивается факторами:
1) временем выполнения запроса
2) временем генерации отчета
3) скоростью поиска информации
4) временем импортирования базы данных из других файлов
5) временем выполнения операций обновления, удаления, вставки данных
6) все Ответы верны
7) все Ответы не верны.

Раздел 3. Телекоммуникационные технологии.
1. Компьютерная сеть — это:
1) группа установленных рядом вычислительных машин, объединенных с помощью средств сопряжения и выполняющих единый информационно-вычислительный процесс
2) совокупность компьютеров и терминалов, соединенных с помощью каналов связи в единую систему, удовлетворяющую требованиям распределенной обработки данных
3) совокупность сервера и рабочих станций, соединенных с помощью коаксиального или оптоволоконного кабеля
2. Абонент сети — это
1) аппаратура, выполняющая обработку данных на независимых компьютерах

2) объекты, генерирующие или потребляющие информацию
3) аппаратура для получения информации от сервера
3. Станция — это:
1) средство сопряжения с компьютером
2) аппаратура для подключения к глобальной сети
3) аппаратура, передающая и принимающая информацию
4. Физическая передающая среда — это:
1) линии связи, пространство для распространения сигналов, аппаратура передачи данных
2) мультиплексор передачи данных
3) витая пара проводов, коаксиальный кабель, оптоволоконный кабель.
5. Существуют три режима передачи данных:
1) симплексный, прямой, обратный
2) симплексный, полудуплексный, дуплексный
3) последовательный, параллельный, многопроцессорный
6. Наиболее распространенным кодом передачи данных по каналам связи является:
1) код КОИ-12
2) код ASCII
3) код ПД-6
7. Для сопряжения ЭВМ с одним каналом связи используется:
1) адаптер
2) концентратор
3) повторитель
8. Для сопряжения ЭВМ с несколькими каналами связи используется:
1) сетевой адаптер
2) мультиплексор передачи данных
3) модем
9. Устройством, выполняющим модуляцию и демодуляцию информации (преобразование информации), является:
1) сетевой адаптер
2) модем
3) повторитель 10. Скорость передачи данных по каналу связи измеряется:
4) количеством передаваемых байтов в минуту
5) количеством передаваемых битов информации в секунду
6) количеством передаваемых символов в секунду
10. Протокол компьютерной сети — это:
1) программа для связи абонентов
2) набор правил, обусловливающий порядок обмена информацией в сети
3) программа, позволяющая преобразовывать информацию в коды ASCII
11. Информационно-вычислительные системы по их размерам подразделяются на:
1) локальные, региональные, глобальные, широко масштабные
2) терминальные, административные, смешанные
3) цифровые, коммерческие, корпоративные
12. Локальная вычислительная сеть (LAN) — это:

1) вычислительная сеть, функционирующая в пределах подразделения или подразделений предприятия
2) объединение вычислительных сетей на государственном уровне
3) общепланетное объединение сетей
13. Признак «Типология сети» характеризует:
1) схему приводных соединений в сети (сервера и рабочих станций)
2) как работает сеть
3) состав технических средств
14. ЛВС по признаку «топология» подразделяются на:
1) реальные, искусственные
2) типа «Звезда», «Шина», «Кольцо»
3) проводные, беспроводные
15. Признак «Технология сети» характеризует:
1) состав используемых программных средств
2) как работает сеть
3) необходимость дополнительной ОС для сервера
16. Топологии типа «Звезда» обладает достоинствами:
1) малое время реакции сервера на запрос рабочей станции
2) возможность одновременной передачи информации сразу всем рабочим станциям
3) возможность работы в сети при отключенном сервере 18. Программное обеспечение ЛВС включает:
4) сетевую ОС, пакеты прикладных программ, базы данных
5) пакеты прикладных программ, базы данных
6) MS-Dos, MS-Windows, NetWare
17. Наиболее распространенной операционной системой для ЛВС является:
1) NetWare
2) MS-DOS
3) Windows
18. Операционная система NetWare поддерживает сеть топологии:
1) «Звезда»
2) «Кольцо»
3) любой топологии
19. Операционная система NetWare поддерживает сеть с управлением:
1) децентрализованным
2) смешанным
3) централизованным
20. Аппаратное обеспечение ЛВС включает:
1) рабочие станции, коммуникационное оборудование, ПЭВМ
2) рабочие станции, сервер, коммуникационное оборудование
3) коммуникационное оборудование, сервер
21. Internet —это:
1) локальная вычислительная сеть
2) региональная информационно-вычислительная сеть
3) гигантская мировая компьютерная сеть
22. www — это:

1) графическое инструментальное средство поиска информации по гипертекстовым ссылкам. Информация на WWW-серверах хранится в виде набора документов
2) программа, осуществляющая автоматический поиск файлов информации с заданным именем
3) программа, позволяющая просматривать информацию, содержащуюся на конкретном сервере в Internet
23. Наиболее эффективными средствами контроля данных в сети являются:
1) организация надежной и эффективной системы архивации
2) использование зеркальных дисков
3) система паролей, использование различного вида идентификационных пластиковых карточек
24. Наиболее эффективными средствами защиты от компьютерных вирусов являются:
1) антивирусные программы
2) аппаратные средства
3) организационные мероприятия
25. Провайдер — это:
1) устройство для подключения к Internet
2) поставщик услуг Internet
3) договор на подключение к Internet.

Раздел 4. Программное обеспечение профессиональной деятельности.

1. Электронные записные книжки
2. Электронное правительство.
3. Разработка и расчет технико-технологических карт.
4. Создание бланков бухгалтерских документов средствами электронных таблиц.
5. Графические редакторы.
6. Программы ресторанно - гостиничного бизнеса.
7. Компьютерные системы для планирования и учета питания.
8. Справочно-правовые системы: Консультант-Плюс, Гарант, Кодекс, Референт.
9. Сервисные программы: утилиты по обслуживанию дисков, резервирование данных.

Задание № 3. Тестирование.

Вариант 1

1. Одно из свойств информации – это:
   а) актуальность;
   б) настойчивость;
   в) недоступность;
   г) недозволенность.
2. Кодирование информации не является информационным процессом?
3. Получение, обработка, передача информации называется _____.
4. Объясните свойство избыточности информации.
5. Первоначальный смысл английского слова «компьютер»:
   а) разновидность телескопа;
   б) электронный аппарат;
   в) электронно-лучевая трубка;
   г) вычислитель.
6. Под термином «поколения ЭВМ» понимают:
   а) все счетные машины;
   б) все типы и модели ЭВМ, построенные на одних и тех же научных и технических принципах;
   в) совокупность машин, предназначенных для обработки, хранения и передачи информации;
   г) все типы и модели ЭВМ, созданные в одной стране.
7. Принцип открытой архитектуры означает:
   а) что персональный компьютер сделан единым неразъемным устройством;
   б) что возможна легкая замена устаревших частей персонального компьютера;
   в) что новая деталь ПК будет совместима со всем тем оборудованием, которое использовалось ранее;
   г) что замена одной детали ведет к замене всех устройств компьютера.
8. Аппаратное подключение периферийного устройства к магистрали производится через:
   а) регистр
   б) драйвер;
   в) контроллер;
   г) стример.
9. Чтобы осуществить связь между компьютерами по телефонному каналу необходимо иметь:
   а) ВЗУ;
   б) модем;
   в) тактовый генератор;
   г) принтер.
10. Периферийное оборудование подключают к компьютеру для:
    а) расширения возможностей ПК;
    б) увеличения скорости набора текста;
    в) увеличения разрешающей способности экрана монитора;

г) увеличения производительности компьютера.

Вариант 2

1. В минимальный состав компьютера входят:
   а) винчестер, мышь, процессор;
   б) монитор, системный блок, клавиатура;
   в) принтер, клавиатура, дискета;
   г) системный блок, сканер, монитор.
2. Компьютер - это:
   а) универсальное устройство для записи и чтения информации;
   б) универсальное, электронное устройство для хранения, обработки и передачи информации;
   в) электронное устройство для обработки информации;
   г) универсальное устройство для передачи и приема информации.
3. Устройство, управляющее другими устройствами и выполняющее арифметические и логические действия над данными, называется _____.
4. Установите соответствие:

1) ОЗУ	а) обеспечивает длительное хранение информации
2) ПЗУ	б) при выключении ее содержимое теряется
3) ВЗУ	в) читается только процессором

5. Компьютеры, предназначенные для предприятий, выполняющие задачи узкого круга, называются _____.
6. Архитектура ПК – это:
   а) техническое описание деталей устройств компьютера;
   б) описание устройств для ввода-вывода информации;
   в) описание программного обеспечения для работы компьютера;
   г) описание устройств и принципов работы компьютера, достаточное для понимания пользователя.
7. Установите соответствие между поколениями ЭВМ и элементной базой:

1) I поколение	а) нанотехнологии
2) II поколение	б) электронные лампы
3) III поколение	в) транзисторы
4) IV поколение	г) СБИС
5) V поколение	д) БИС

8. Компьютеры-распорядители, контролирующие локальную сеть или узел Интернет, называются _____.
9. Разъемы, в которые устанавливаются модули оперативной памяти, называются _____.
10. Драйвер – это:
    а) устройство компьютера;
    б) программа, обеспечивающая работу устройств компьютера;
    в) вирус;
    г) антивирусная программа.

Вариант 3

1. Установите соответствие между свойством информации и его описанием:
   1) достоверность а) язык понятен получателю
   2) полнота б) правильность, непротиворечивость
   3) понятность в) вовремя, в нужный срок
   4) ценность г) имеются все необходимые данные
   5) своевременность д) полезность, важность, значимость.
2. Компьютер (*понимает/не понимает*) смысл информации?
3. Получение, обработка, передача информации называется _____.
4. В состав процессора входят:
   а) устройства записи и чтения информации;
   б) арифметико-логическое устройство, устройство управления;
   в) устройство ввода и вывода информации;
   г) устройство для хранения информации.
5. Какое устройство оказывает вредное воздействие на здоровье человека:
   а) модем;
   б) монитор;
   в) принтер;
   г) CD-ROM.
6. Принтер можно использовать для вывода на бумагу:
   а) текстовой информации, чертежей;
   б) рисунков;
   в) графиков, таблиц;
   г) все перечисленное в пунктах а,б,в.
7. Операционная система – это:
   а) программа, обеспечивающая управление базами данных;
   б) антивирусная программа;
   в) программа, управляющая работой компьютера;
   г) система программирования.
8. Утилиты – это:
   а) устройство компьютера;
   б) программы, обеспечивающие работу устройств компьютера;
   в) вирус;
   г) программы, выполняющие вспомогательные операции обработки данных и обслуживание ПК.
9. Фрагментация диска замедляет работу компьютера. (*да/нет*)
10. Расширение имени файла:
    а) указывает тип файла;
    б) характеризует информационный объем файла;
    в) содержит любое количество символов;
    г) может характеризовать тип файла и способ представления информации.

Вариант 4

1. Первую вычислительную машину изобрел:
   а) Джон фон Нейман;
   б) Джордж Буль;
   в) Норберт Винер;
   г) Чарльз Беббидж.
2. Установите соответствие между поколениями ЭВМ и ее элементной базой:

1) I поколение	а) нанотехнологии
2) II поколение	б) электронные лампы
3) III поколение	в) транзисторы
4) IV поколение	г) СБИС
5) V поколение	д) БИС

3. Устройство, управляющее другими устройствами и выполняющее арифметические и логические действия над данными, называется _____.
4. Скорость обработки информации в компьютер зависит от _____.
5. Установите соответствие:

1) ОЗУ	а) обеспечивает длительное хранение информации
2) ПЗУ	б) при выключении ее содержимое теряется
3) ВЗУ	в) читается только процессором

6. Hardware - это _____.
7. Все внутренние устройства к компьютеру подключаются с помощью ____.
8. Компьютер - это:
   а) универсальное устройство для записи и чтения информации;
   б) универсальное, электронное устройство для хранения, обработки и передачи информации;
   в) электронное устройство для обработки информации;
   г) универсальное устройство для передачи и приема информации.
9. Модульный принцип построения компьютера позволяет пользователю:
   а) самостоятельно комплектовать и модернизировать конфигурацию ПК;
   б) изучить формы хранения, передачи и обработки информации;
   в) понять систему кодирования информации;
   г) создать рисунки в графическом редакторе.
10. Фрагментация диска замедляет работу компьютера. (*да/нет*)

3. Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	**Оценка уровня подготовки**	
	Балл (отметка)	**Вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Перечень контрольных теоретических вопросов по дисциплине

1. Понятие и назначение ЭВМ.
2. Классификация, архитектура и устройство ПК.
3. Аппаратная конфигурация вычислительных систем.
4. Периферийные устройства: интерфейсы, кабели, разъемы.
5. Способы представления информации в компьютере.
6. Структура файловой системы ПК.
7. Форматы данных (файлов).
8. Информационная безопасность.
9. Виды программного обеспечение.
10. Юридический статус программ.
11. Типы текстовых редакторов.
12. Форматы текстовых документов (расширения файлов).
13. Нормы и правила форматирования документов.
14. создание и внедрение OLE-объектов.
15. Создание и представление презентаций.
16. Презентационное оборудование.
17. Типы табличных редакторов и форматы документов.
18. Сортировка данных. Организация поиска. Фильтр. Элементы управления.
19. Основы сетевых технологий.
20. Браузеры, поисковые системы.
21. Сетевое оборудование.
22. Деловой этикет в киберпространстве.
23. Почтовые клиенты.
24. Платежные системы в Интернете.
25. Сервисные программы: утилиты по обслуживанию дисков, резервирование данных.
26. Информационные системы. АИС.
27. Системы автоматизации делопроизводства и документооборота
28. Электронные записные книжки
29. Электронное правительство.
30. Графические редакторы.
31. Программы ресторанно - гостиничного бизнеса.
32. Компьютерные системы для планирования и учета питания.
33. Справочно-правовые системы: Консультант-Плюс, Гарант, Кодекс, Референт.
34. Сервисные программы: утилиты по обслуживанию дисков, резервирование данных.

Перечень практических заданий по дисциплине

1. Нумерация страниц и разделов в Microsoft Word.
2. Вставка таблиц и рисунков в Microsoft Word.
3. Разметка страницы документа в Microsoft Word.
4. Форматирование текста документа в Microsoft Word.
5. Создание автособираемого оглавления в Microsoft Word.
6. Автоматическая проверка правописания в Microsoft Word.
7. Поиск, выделение и замена в тексте в Microsoft Word.
8. Вставка символов и формул в Microsoft Word.
9. Рамки в документе в Microsoft Word.
10. Нумерованные списки, маркеры в Microsoft Word.
11. Вставка фигур в Microsoft Word.
12. Создание презентации в Microsoft Power Point.
13. Вставка фото/видео в презентацию в Microsoft Power Point.
14. Нумерация слайдов в Microsoft Power Point.
15. Переименование листа в Microsoft Excel.
16. Операции в Microsoft Excel.
17. Автосумма. Среднее значение диапазона. Счет.
18. Использование формул в Microsoft Excel.
19. Использование графиков в Microsoft Excel.
20. Использование диаграмм в Microsoft Excel.
21. Создание и управление БД в Microsoft Office Access.
22. Сортировка данных. Организация поиска. Фильтр.
23. Элементы управления. Закрепление областей.
24. Поиск информации в Интернет, поисковые запросы.
25. Создание простейшего сайта.
26. Восстановление системы, дефрагментация диска, работа с разделами.
27. Создание бланков бухгалтерских документов средствами электронных таблиц.
28. Разработка и расчет технико-технологических карт.

4. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников

Основные источники:

1. Е.В.Михеева, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Издательский центр «Академия», Москва, 2018;
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. С.В. Киселев, Аппаратные средства персонального компьютера, Издательский центр «Академия», Москва, 2018;
2. А.В. Остроух, Основы информационных технологий, Издательский центр «Академия», Москва, 2018.
3. В.А. Гвоздеева, Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы, Издательский дом «Форум», Москва, 2018;
4. О.Л. Голицина, Информационные технологии, Издательский центр «Форум», Москва, 2018;
5. Н.М. Абдиксев, Интернет технологии в экономике знаний, Издательский центр "Форум", Москва, 2017;
6. Л.С. Онков, В.М. Титов, Компьютерные технологии в науке и образовании, Издательский центр "Форум", Москва, 2017;
7. В.Н. Яшкин, Информатика, аппаратные средства персонального компьютера, Издательский центр "Форум", Москва 2017.

Ресурсы сети Internet

1. ww.intuit.ru (Интернет-Университет Информационных технологий)
2. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
4. www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
5. www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
6. www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК. 01.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Балашиха

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1.1

Элемент модуля	**Форма контроля и оценивания-**	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК 01.01	_	Тесты, графические диктанты, контрольные работы, устный опрос, работа со сборником рецептур, лабораторно-практические работы
МДК 01.01	_	Тесты, графические диктанты, контрольные работы, устный опрос, работа со сборником рецептур, лабораторно-практические работы

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности. Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля. Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля.

Формирование компетенций	***Название разделов***		
	Действие	***Умение***	***Знание***
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно- гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления
		- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-	- опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); -методы контроля качества сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования

		гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.	-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; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; виды, назначение

			упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; - способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1.-1.4.	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правилабезопасной эксплуатации технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке;	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости,	методы обработки экзотических и редких видов сырья; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

		кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготавки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов

		-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	
	Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности(ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки	-способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
ПК.1.3.	- Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть техниками,	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		контролировать применение техник: - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготавки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи,требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.
	Организация и выполнение Процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов	-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства	-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; -техника порционирования (комплектования),

		скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с Учетом ресурсосбережения	упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования кусловиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;

ПК 1.4.	поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и Использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления
	- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять	

		направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	технологической документации по ее результатам;
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер- класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: тесты, графические диктанты, контрольные работы, устный опрос, работа со сборником рецептур, лабораторно-практические работы.

3.2. Комплект материалов для оценки результатов изучения

МДК. 01.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

В состав комплекта входят задания для студентов и пакет преподавателя (эксперта).

Задания для проведения промежуточной аттестации
(Контрольная работа)

Время выполнения задания – 40 минут

ЗАДАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ
Количество вариантов 4

Оцениваемые компетенции, знания, умения: *ПК 1, ПК 3, ОК 2, ОК 3, ОК 9*
(перечислить знания, умения, ПК, ОК)

А) Письменные ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1.вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2.вариант

1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3.вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.

Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4.вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей

3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Комплект оценочных средств для оценки освоения МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Задания для проведения промежуточной аттестации
(Контрольная работа)
Время выполнения задания – 40 минут

А) Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 30 вопросов
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1 вариант

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?
3. Обработку овощей начинают с операции:
а/ очистка, доочистка;
б/ сортировка, калибровка;
в/ мытье овощей;
4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
1.мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка
5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:
а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
б/ очищают, нарезают, проваривают
в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи
б/ для удаления песка, грязи, листьев
в/ для удаления горького привкуса
г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики
б/дольки, соломка
в/кружочки, чесночки
г/колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки
б/спиральки, чесночки
в/звездочки, цветочки
г/бочоночки, ленточки

10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех
б/ мясорыбный цех
в/ холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов
б/ разделка
в/ вымачивание
г/ размораживание

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр
б/ промывание
в/ очистка чешуи
г/ удаление плавников
д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы, рядом укажите цвет:

а/Р.В.
б/М.С.
в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. **Назовите способы размораживания мяса:**

а/ б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание
б/ обмывание
в/ кулинарная разделка
г/ размораживание
д/ обвалка
е/ сортировка мяса
ж/ приготовление полуфабрикатов

21. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а/ б/ в/ г/

22.Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/ б/ в/ г/ д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/ б/ в/ г/ д/

25. Выберете форму нарезки поджарки

а/ соломка
б/ брусочек
в/ кубик

26.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а/ бифштекс
б/ зразы
в/ тефтели
г/ фрикадельки
д/ рулет

27.Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

а/ удаление шейки
б/ промывание
в/ опаливание
г/ удаление ножек
д/ приготовление полуфабрикатов
е/ оттаивание
ж/ потрошение
з/ удаление головы

Ответьте на вопросы:

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2 вариант

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

2. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех
б/ мясорыбный цех
в/ холодный цех

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов
б/ разделка
в/ вымачивание
г/ размораживание

5. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

6. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр
б/ промывание
в/ очистка чешуи
г/ удаление плавников
д/ удаление внутренностей

7. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.
б/М.С.
в/Р.С.

8. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

9. Зачем капусту кладут в соленую воду?

10. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;
б/ сортировка, калибровка;
в/ мытье овощей;

11. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

12. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
б/ удаляют только корневища
в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

13. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
б/ очищают, нарезают, проваривают
в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
г/ проваривают в соленой воде

14. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи
б/ для удаления песка, грязи, листьев
в/ для удаления горького привкуса
г/ для набухания

15. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики
б/дольки, соломка
в/кружочки, чесночки
г/колечки, звенья

16. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки
б/спиральки, чесночки
в/звездочки, цветочки
г/бочоночки, ленточки

17. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание
б/ обмывание
в/ кулинарная разделка
г/ размораживание
д/ обвалка
е/ сортировка мяса
ж/ приготовление полуфабрикатов

18. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а/ б/ в/ г/

19.Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

20. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/ б/ в/ г/ д/

21. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/ б/ в/ г/ д/

22. Выберете форму нарезки поджарки

а/ соломка
б/ брусочек
в/ кубик

23.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а/ бифштекс
б/ зразы
в/ тефтели
г/ фрикадельки
д/ рулет

24.Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

а/ удаление шейки
б/ промывание
в/ опаливание
г/ удаление ножек
д/ приготовление полуфабрикатов
е/ оттаивание
ж/ потрошение
з/ удаление головы

25. **Назовите способы размораживания мяса:**

а/ б/

Ответьте на вопросы:

26. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

27. Для чего панируют рыбу?

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2.3.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Эталон ответов к тестам для **освоения теоретического курса профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

1 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка, При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.
2	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовляются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере ого загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, име- / ющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

3	Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?	Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной; перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак **или** косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менян, ее по мере за грязнения; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

2 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.с полным производственным циклом	На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой) 1.обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа). 2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток). 3.деление на отруба () производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.) 4.обвалка отрубов (отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей 5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). 6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках

		размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. укладка в функциональные емкости 7.охлаждение и кратковременное хранение 8.транспортирование в горячий цех.
2	Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.	Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более **2** ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше *5* "С При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости пер форированными вкладышами. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.
3	Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом	соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука; передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа. Нельзя: оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

3 вариант

№	**Вопрос**	**Ответ**
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу,

	Какие виды оборудования при этом используются?	поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.	Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. **запрещается принимать:** продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. Продукты следует хранить: Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше I 10 "С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном

		месте при температуре не выше 12 "С. Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
3	.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания	При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

4 вариант

№	**Вопрос**	**Ответ**
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для	В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и

	обработки овощей.	прошедших специальный инструктаж; на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;
3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	.При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных вод$_{ой}$ непродолжительное время. Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорир$_{о}$ ванные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональны) емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали. Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде. На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем: 1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет, 2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку. 3.Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины). 4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой). 6.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.

Эталон ответов к тестам для освоения теоретического курса профессионального модуля

ПМ 01. Раздел модуля 2. МДК 01.02.

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	Б	г,в,б,а	3,4,1,5,2	г	б	г	а	в,г

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	а, б	г , в , б, а	а) на воздухе б) в воде в)комбинированным	в, г, а,д, б	в	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	А) медленное размораживание Б) быстрое размораживании	г, б, а, в, д, е, ж

21	22	23	24	25	26	27	28	29
а)лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	а)бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж)ромштекс	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть;	а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д)поджарка	б	б,в д	е, в, з а, ж, б, д.	на 1 кг. мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было

								нарезать на порционные куски.

30
Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.

2 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в,г	а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	а,б	г , в , б, а	а) на воздухе б) в воде в)комби нированным	в, г, а,д,б	в	1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	б

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
г, в, б, а	3,4,1,5,2	а	б	г	а	г, б, а, в, д, е, ж,	а)лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	а)бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж)ромштекс	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедрен ная часть;

21	22	23	24	25	26	27	28	29
а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д)поджарка	б	б,в, д	е в з а ж б д.	а) медленное размораживание б) быстрое размораживании	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	на 1 кг. мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски.

30
Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

IIIв. ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ПРОДУКТ/ОСУЩЕСТВЛЕННЫЙ ПРОЦЕСС:

Таблица 5.2

Освоенные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнил/ не выполнил)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	*1.1.1. проверка органолептическим способом годность мяса;* *- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки мяса и приправ;* *1.1.2. нарезка и формование полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;* *1.1.3.хлаждение, замораживание нарезанных полуфабрикатов из мяса;* *1.1.4. анализ пищевой ценности;* *1.1.5.соблюдение правил хранения и требований к качеству полуфабрикатов из мяса.*	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	*1.2.1.проверка органолептическим способом годность рыбы;* *1.2.2. выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы и приправ;* *1.2.3. нарезка и формование полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;* *1.2.4.охлаждение, замораживание нарезанных полуфабрикатов из рыбы;* *1.2.5. анализ пищевой ценности;* *1.2.6.соблюдение правил хранения и требований к качеству полуфабрикатов из рыбы.*	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	*1.3.1. проверка органолептическим способом годность домашней птицы;* *1.3.2. выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки домашней птицы и приправ;* *1.3.3. нарезка и формование полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции;* *1.3.4. охлаждение, замораживание нарезанных полуфабрикатов из домашней птицы;* *1.3.5. анализ пищевой ценности;* *1.3.6.соблюдение правил хранения и требований к качеству полуфабрикатов из домашней птицы.*	
ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	*1.1. Результативная самостоятельная работа в ходе освоения ПМ;* *1.2. Соблюдение правил хранения в соответствии с СанПИН 42-123-5777-91.;* *1.3. Соответствие продуктов и блюд требованиям качества*	

интерес		
ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	*2.1. Организовать рабочее место для приготовления продукции общественного питания;* *2.2. Обоснованность выбора сырья, производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов;* *2.3. Проверка соответствия правил приготовления, температурного режима и оформления полуфабрикатов технологии;* *2.4. Определение дефектов сырья и готовой продукции и способы их устранения;* *2.5. Определение соответствия потерь при тепловой обработке нормам из Сборника рецептур 2006 г.;* *2.6. Соответствие выхода готовых полуфабрикатов рецептуре «Сборника рецептур 2006 г.».*	
ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	*3.1. Соблюдение правилами делового и профессионального этикета;* *3.2. Определение границ собственной ответственности;* *3.2. Соблюдение техники безопасности при выполнении действий на рабочем месте в соответствии с Федеральным законом об основах труда в РФ от 26.12. 2005 № 189-ФЗ.*	
ОК 4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	*4.1. Использование Сборника рецептур, технологических карт, технико-технологических карт, профессиональной литературы для приготовления блюд и гарниров;* *4.2.Осуществление поиска видеосюжетов по приготовлению блюд и гарниров;* *4.3. Использование Интернета для поиска различных способов оформления блюд и гарниров.*	
ОК 5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	*5.1.Обучение с использованием ПК;* *5.2. Осуществление сбора информации с помощью интернета*	
ОК 6Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	*6.1.Владение приемами самоконтроля, самоанализа для работы в команде;* *6.2. Брать на себя ответственность за работу членов коллектива;* *6.3. Владение приемами и способами бесконфликтного общения;* *6.4. Взаимодействие студентов в ходе выполнения заданий;*	
ОК 7Брать на себя	*7.1. Взаимодействие студентов в ходе выполнения заданий;*	

ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	*7.2. Проявление инициативы при выполнении заданий;* *7.3. Принятие мнения других членов команды.*	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	*8.1.Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.*	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	*9.1.Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.*	
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	*10.1. Обоснованность выбора готовых блюд в соответствии с энергетическими затратами военнослужащими.*	

Комплект контрольно-оценочных средств

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

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно оценочных средств 3

2. Результаты освоения 5

3. Оценка освоения профессионального модуля 10

4.Контрольно измерительные материалы для промежуточной аттестации 11

5. Оценка учебной и производственной практик 23

6. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена 26

7. Литература 31

1. Паспорт комплекта контрольно оценочных средств

В результате освоения 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, студент должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции согласно ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Индекс (умения, знания)	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**
У1	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
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
У3	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
У4	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
У5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
З4	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
З5	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
З6	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

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции

Код	Виды профессиональной деятельности
ВД 2	**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**
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
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.

2. Результаты освоения

В результате аттестации по профессиональному модулю **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** осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма контроля и оценивания**
Уметь: **У1** 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; **У2** обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; **У3** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	- грамотность и компетентность в обосновании выбора применяемых продуктов; - грамотность в использовании научно-технической документации и действующих стандартов; - грамотность выполнения технологического процесса приготовления горячих блюд, - грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудования;	промежуточный контроль по разделам, экзамен

регламентами; **У4** 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; **У5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 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 ОК.07 Содействовать сохранению окружающей		

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 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. 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, видов и форм обслуживания		
Знать		
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет информацией о требованиях охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Владеет информацией о видах, назначении, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З3 ассортимент, требования к	Владеет информацией об	Практические занятия,

качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ассортименте, требованиях к качеству, условиях и сроках хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
34 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	Владеет информацией о рецептурах, современных методах приготовления, вариантах оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
35 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	Владеет информацией о способах сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
36 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	Владеет информацией о правилах составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен

3. Оценка освоения профессионального модуля

Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю 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

Таблица 3.1

Элемент модуля	**Формы контроля и оценивания**	
	Промежуточная аттестация	**Текущая аттестация**
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	**Экзамен (квалификационный)**	

4.Контрольно измерительные материалы для промежуточной аттестации

4.1 Контрольно оценочные средства МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант № I
Уровень А
В заданиях 1-5 выберите один верный ответ из трех вариантов
1.При пассеровании овощи не должны менять своего естественного цвета, при этом удаляется сырой запах овощей, улучшается их цвет. К какому тепловому приему относится этот способ приготовления?
а) Вспомогательный
б) Основной
в) Комбинированный
2.Кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара называется
а.Бланширование
б.Термостатирование
в. Припускание
3.При этом способе варка продукта производится в закрытой посуде. Продукт полностью находится над жидкостью в сетчатых вкладышах, и тепловая обработка осуществляется насыщенным паром. Как называется такой способ тепловой обработки?
а) Варка паром
б) Варка основным способом
в) Варка с последующим обжариванием
4.Этот способ применяется при варке бульонов, супов, продукт погружают в жидкость
а) варка
б) варка в жидкости
в) варка на пару
5.Первые блюда должны подаваться потребителю при температуре не ниже 75° (продолжительность нахождения первых блюд на плите — не более 2—3 ч).
а) не ниже 65°
б) не ниже 75°
в) не ниже 55°
В задании 6 выберите два верных ответа из пяти вариантов
6.Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:
а. Припускание
б. Жаренье
в. Пассерование
г. Бланширование
д. Опаливание
В задании с 7-11 согласны ли вы со следующим утверждением, выберите один верный ответ из двух вариантов, да или нет
7.Согласны ли вы со следующим утверждением:
горячие цехи организуют в предприятиях, выполняющих полный цикл производства
а. да
б. нет

8.Согласны ли вы со следующим утверждением:
на рабочем месте для приготовления жареных блюд и гарниров устанавливают фритюрницу, сковороду, пищеварочный котел, электроплиту
а. да
б. нет
9.Для подготовки к варке круп организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это
а) да
б) нет
10.Для приготовления блюд из бобовых в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ электроплиты, электросковорода, протирочный механизм, жарочный шкаф, мармит для вторых блюд, так ли это
а) да
б) нет
11.Для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста можно готовить с использованием пароконвектомата, так ли это
а) да
б) нет
В заданиях 12-16 выберите правильный краткий ответ
12.Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для сотирования овощей?
13.Для этого способа продукты предварительно припускают, варят, тушат или жарят, а затем заливают соусом и запекают в жарочном шкафу
14.Как называется способ, при котором продукты жарят над горячими древесными углями или в гриль-аппаратах?...
15.Режим работы какого цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции?
16.Какой цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды?
В задании 17, следует дать развернутый ответ из пяти вариантов
17.Перечислите, какие используют тепловые аппараты в горячих цехах специализированных предприятий специального назначения:
Уровень В
18.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для запекания блюд и гарниров из овощей
Уровень С
19.Инновационные способы тепловой кулинарной обработки- стир-фрай

Эталоны ответов
Вариант № I
а. Вспомогательный
а.Бланширование
а) Варка паром
б) варка в жидкости
б) не ниже 75°
а. Припускание, б. Жаренье
а. да
б. нет

а) да
б) нет
а) да
электро(газ) плита
Запекание
Жарка на открытом огне
горячего
Горячий цех
шашлычные печи, сосисковарочные аппараты, яйцеварки, линии приготовления блинчиков, пирожковые автоматы

Уровень В

18. Технологическая операция «запекание» овощей производится в жарочных шкафах или пароконвектоматах при установке соответствующего теплового режима, а также под бройлером (грилем-саламандрой). Запекание в жарочном шкафу или пароконвектомате включает несколько технологических операций: - порционирование, перекладывание овощей в посуду для запекания; - оформление соусом, тертым сыром или сухарями, сбрызгивание маслом; запекание в жарочном шкафу или пароконвектомат при температуре 250- 280 °С.Посуда, используемая для запекания *:* функциональные емкости или противни с высокими бортами (при массовом приготовлении); горшочки, другие керамические формы на одну или несколько порций; порционные сковородки - кроншели (при порционном приготовлении).Инвентарь и Идля организации процесса приготовления запеченных блюд из овощей : -дозатор соуса, разливная ложка для соуса и гарнирная ложка; - терка (для натирания сыра);- сита: для просеивания сухарей — барабанные, процеживания соусов — конусные; - лопатка и шпатель для выравнивания поверхности;- щипцы и лопатка для перекладывания овощей; - формы (кольца разного диаметра и др.), ножи для порциони- рования запеченных блюд

Уровень С

19.Способ приготовления **стир-фрай** (англ, *stir-fry*, жарить и перемешивать) заключается в том, что все ингредиенты нарезаются тонкими ломтиками и обжариваются в раскаленном масле, в результате чего очень быстро доходят до готовности. Классическая посуда для приготовления этим способом — вок. Это большая выпуклая сковорода с высокими покатыми стенками. Такая форма позволяет продуктам постоянно соскальзывать на дно, в непосредственный эпицентр жара. Благодаря большой площади стенок каждый кусочек блюда может беспрепятственно соприкасаться с раскаленным металлом.

Вариант № II

Уровень А

В заданиях 1-5 выберите один верный ответ из трех вариантов

1.Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120 С,называется…
а. Припускание
б. Жаренье
в.Пассерование

2.Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования?
а) Вспомогательный
б) Основной
в) Комбинированный

3.Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:
а. Брезирование
б. Жаренье
в. Пассерование
4.Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью
а) вкладыша
б) овоскопа
в) пашотницы

5.Продолжительность нахождения первых блюд на плите —
а) не более 1—2 ч
б) не более 2—3 ч
в) не более 3—4 ч
В задании 6 выберите два верных ответа из пяти вариантов
6.Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:
а. Припускание
б. Бланширование
в.Пассерование
г. Жаренье
д. Запекание
В задании с 7-11 согласны ли вы со следующим утверждением, выберите один верный ответ из двух вариантов, да или нет
7.Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции
а). да
б). нет
8.Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают заготовочный цех, доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды
а). да
б). нет
9.Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это
а) да
б) нет
10.Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это
а) да
б) нет
11.Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенный моечной ванной, просеиватель, протирочный механизм, так ли это
а) да
б) нет
В заданиях 12-16 выберите правильный краткий ответ
12.Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь?

13.Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри, куры и цыплята фри, когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется способ тепловой обработки?
14.Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки,припускания,тушения и бланширования малого количества овощей?
15.Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания?
16.В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С?
В задании 17, следует дать развернутый ответ из пяти вариантов
17.С чего начинается работа поваров соусного отделения?
Уровень В
18.Организация рабочего места повара для сотирования овощей.
Уровень С
19.Инновационные способы тепловой кулинарной обработки - папильот.

Эталоны ответов
Вариант № II
в.Пассерование
а) Вспомогательный
б. Жаренье
б) овоскопа
б) не более 2—3 ч
б. Бланширование
в.Пассерование
а). да
б). нет
б). нет
б) нет
а) да
пароконвектомат
Варка с последующим обжариванием
электро(газ) плита
горячий
горячий
с ознакомления с планом-меню,
технологическими картами,
определения количества продуктов,
получают продукты, полуфабрикаты,
подбирают посуду
Уровень В
18.Сотируют (жарят в небольшом количестве жира), как правило, овощи мелко нарезанные и в небольшом количестве. Оборудованием для сотирования служит электрическая или газовая плита, сотируют в наплитной посуде — сотейниках с округлыми бортами. Округлые борта сотейников позволяют в процессе жаренья встряхивать сотейник подбрасывая овощи так, чтобы они, ударяясь о стенки посуды, переворачивались в воздухе и ложились на дно сотейника другой стороной.

Температурный режим сотирования такой же, как и при жаренье основным способом, продолжительность жаренья зависит от степени измельчения овощей (чем тоньше нарезка, тем быстрее овощи размягчаются).

Уровень С

19.Способ тепловой обработки, предусматривающий приготовление пищи, завернутой в бумагу, фольгу или термостойкую пленку Куски мяса или рыбы готовят заранее, обычно на гриле или в небольшом количестве жира, а затем добавляют к ним тонко нарезанные овощи, травы и приправы. Продукты плотно заворачивают в промасленную бумагу или фольгу так, чтобы в процессе тепловой обработки не выходил пар и сохранились натуральный вкус и питательные вещества, помещают на слегка смазанный жиром противень и прогревают в горячей духовке при температуре около 200 °С. Готовое блюдо подают на стол в фольге и затем раскрывают ее.

Вариант № III

Уровень А

В заданиях 1-5 выберите один верный ответ из трех вариантов

1.Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку, при плотно закрытой крышке посуды доводят до готовности, называется

а) Припускание**.**

б) Запекание

в) Брезирование

2.Как называется прием тепловой обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности?

а) Вспомогательный

б) Основной

в) Комбинированный

3.При этом способе продукт вначале обжаривают до образования поджаристой корочки, а затем припускают в бульоне с жиром в жарочном шкафу:

а) Припускание.

б) Запекание

в) Брезирование

4.Рабочие места в горячем цехе располагаются по ходу

а) технологической линии

б) технологического процесса

в) правильно а) и б)

5.Количество первых блюд во многом зависит от точного соблюдения рецептуры. Поэтому, чем должны быть обеспечены все рабочие места ?

а) мерной посудой, термометрами, ложками, шумовками, ножами

б) мерной посудой, линейками – котломерами, производственным инвентарем

в) мерной посудой, ложками, шумовками, ножами, психрометрами

В задании 6 выберите два верных ответа из пяти вариантов

6.Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

а. Припускание

б. Обжаривание

в.Пассерование

г. Бланширование

д. Брезирование

В задании с 7-11 согласны ли вы со следующим утверждением, выберите один верный ответ из двух вариантов, да или нет

7.Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному.

а). да

б). нет

8.Согласны ли вы со следующим утверждением: разбирать, смазывать и чистить оборудование можно только после остановки машины

а). да

б). нет

9.Для подготовки к варке макаронных изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это

а) да

б) нет

10.Для приготовления каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это

а) да

б) нет

11.Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это

а) да

б) нет

В заданиях 12-16 выберите правильный краткий ответ

12.Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования?

13.Продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160— 180 °С, чтобы при погружении его в жир нагрев и обжаривание происходили одновременно со всех сторон – это -----

14.При этом способе продукт изделия приобретает специфический аромат копченостей, обусловленный фенольными соединениями и другими веществами, которые образуются при неполном сгорании древесного угля.-это…

15.Какой цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

16.Производственная программа какого цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети?

В задании 17, следует дать развернутый ответ из пяти вариантов

17.Перечислите основное оборудование соусного отделения:

Уровень В

18.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для жаренья овощей в воке

Уровень С

19.Инновационные способы тепловой кулинарной обработки- сотирование

Эталоны ответов
Вариант № III
а) Припускание
б) Основной
в) Брезирование
б) технологического процесса
б) мерной посудой, линейками – котломерами, производственным инвентарем
а. Припускание, б. Обжаривание
а). да
б). нет
б). нет
а). да
а) да
мармиты
Жарка в жире (во фритюре).
Жарка на открытом огне
горячий
горячий
кухонные плиты,
жарочные шкафы,
электросковороды,
фритюрницы,
пищеварочные котлы
Уровень В
18.Оборудование и посуда для жаренья в воке: - сковорода вок— круглая глубокая китайская сковорода с выпуклым, конусообразным дном, широкая вверху и узкая внизу; специальная электрическая плита с вогнутой поверхностью или насадка на газовую плиту, позволяющая установить сковороду вок. В настоящее время используются различные сковороды вок: с плоским или округлым дном, чугунные или с антипригарным покрытием. Готовя в воке, необходимо все ингредиенты постоянно перемешивать при сильном нагреве снизу; коническая форма сковороды направляет все ингредиенты в центр, к источнику жара. Все ингредиенты для обжаривания в воке обычно мелко нарезают на равные кусочки, чтобы обеспечить быстрое приготовление и одновременное доведение до готовности всех частей продукта.
Инвентарь: деревянная веселка; силиконовые или деревянные лопатки, деревянные палочки
Уровень С
19.способ приготовления, при котором кусочки продуктов жарятся на довольно сильном огне с минимальным количеством жира. Из-за того что они слегка «подпрыгивают» на раскаленной сковороде, и появилось название этого метода — французское слово *sauter* в буквальном переводе означает «подпрыгивать». Мясо, птицу, картофель, кабачки, лук, почки, нарезанные тонкими ломтиками или кусочками, жарят, встряхивая их на сковороде, пока они не станут золотисто-румяными. Посуда для сотирования — это сковорода с высокими бортиками

Критерии оценки:
Часть А
Каждый правильный ответ 1 балл
Часть А
Каждый вопрос№6 - ответ 2 балла
Часть А
Каждый вопрос№17- ответ 5 баллов

Часть В
Каждый правильный ответ 3 балла
Дополнительная часть С
Правильное решение 5 баллов
Максимальное количество баллов – 30 баллов

Шкала перевода баллов в отметки

Количество баллов	**Отметка**
26 – 30	«5» (отлично)
23 – 25	«4» (хорошо)
17 – 22	«3» (удовлетворительно)
менее 16	«2» (неудовлетворительно)

4.2 Контрольно оценочные средства МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 1
Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов.
Правила варки каш.
Задача: рассчитайте количество продуктов (брутто) на 50 порций блюда «Котлеты манные» Р № 399 СБ - II

Экзаменационный билет № 2
Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки.
Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
Задача: рассчитайте количество творога для приготовления 150 порций блюда «Сырники из творога», если на одну порцию по рецептуре - 152 г

Экзаменационный билет № 3
Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы.
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
Задача: заменить 30 кг творога жирного 18 % на творог полужирный по табл. 36. Сборника рецептур блюд.

Экзаменационный билет № 4
Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании отваров.
Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.
Задача: рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 150 кг соуса томатного по 2 колонке Сборника рецептур.

Экзаменационный билет № 5
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.
Приготовление блюд из рыбы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных). Органолептические способы определения степени готовности.
Задача: произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 300 порций супа - харчо по 2 колонке Сборника рецептур

Экзаменационный билет № 6
Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из кролика.
Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.
Задание: составить технологическую схему приготовления щей из свежей капусты с картофеле
Экзаменационный билет № 7
Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.
Задача: Определите количество яичного порошка, необходимого при замене 100 шт. яиц массой по 40 г.
Экзаменационный билет № 8
Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Задание: составить технологическую схему приготовления «Крупеника»
Экзаменационный билет № 9
Приготовление бульонов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов.
Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.
Производственная ситуация: на предприятие поступили старые куры. Необходимо выбрать вид тепловой обработки для приготовления блюд из указанных кур.
Экзаменационный билет № 10
Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Хранение готовых блюд из домашней птицы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных готовых блюд из домашней птиц.
Задача: для приготовления трески отварной было обработано 5 кг рыбы. Отходы и потери при холодной обработке составляют 13%, к массе сырья брутто. Определить количество обработанной рыбы.
Экзаменационный билет № 11
Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из нерыбного водного сырья.
Задача: рассчитайте количество говядины, необходимой для приготовления 150 порций антрекота (брутто, 2 колонка Сборника рецептур)
Экзаменационный билет № 12
Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева готовых блюд.
Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка.
Задача: определите количество меланжа, необходимого при замене 50 шт. яиц массой по 40 г.

Экзаменационный билет № 13
Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из грибов.
Задание: Составить технологическую схему приготовления соуса яблочного.
Экзаменационный билет № 14
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.
Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Производственная ситуация: Вы приготовили жареную печень, а она получилась жесткой. В чем Ваша ошибка?
Экзаменационный билет № 15
Приготовление блюд из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных способы определения степени готовности.
Производственная ситуация: при приготовлении полуфабриката Вы нарезали мясо вдоль волокон. В чем Ваша ошибка, отразится ли такой способ нарезки на качество готового блюда?
Экзаменационный билет № 16
Хранение готовых блюд и гарниров из круп, правила охлаждения, замораживания, разогрева.
Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.
Производственная ситуация: для того, чтобы котлетная масса стала более однородной, Вы взбивали ее в течение 30 минут. Однако изделия получились недостаточно сочные и вкусные. В чем причина?
Экзаменационный билет № 17
Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд дичи.
Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Производственная ситуация: приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?
Экзаменационный билет № 18
Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы.
Классификация, ассортимент, пищевая ценность , технология приготовления борщей.
Производственная ситуация: почему отварное мясо при подаче нарезают поперек волокон.
Экзаменационный билет № 19
Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей.
Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании бобовых. Органолептическая оценка качества бобовых.
При жарке на поверхности тушки птицы не образовалась поджаристая корочка. Что могло послужить причиной такого дефекта?
Экзаменационный билет № 20
Хранение готовых блюд из домашней птицы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких соусов.

Задание: Подберите продуктовую корзину для «Рыбного желе»
соль; томатное пюре; пищевые рыбные отходы; маргарин; корица;
корень петрушки; вода; масло сливочное; желатин; грибы сушеные;
мука пшеничная; перец горошком; лавровый лист; картофель, морковь;
сметана; уксус 9%-ный; лук; перец сладкий стручковый, базилик; хрен
(корень); петрушка (корень); горчица; яйца ; масло растительное; лавровый
лист; сахар; морковь.

Экзаменационный билет № 21

Сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения диетических соусов.
Производственная ситуация: повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Экзаменационный билет № 22

Подбор пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.
Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из бобовых.
Производственная ситуация: Вы работаете поваром, готовите овощные блюда.
Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать.
Перечислите правила производственной санитарии.

Экзаменационный билет № 23

Супы казачьей кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи.
Приготовление горячих блюд из творога особенности приготовления, оформления и подачи.
Производственная ситуация: При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный».
Каково кулинарное использование данного блюда?

Экзаменационный билет № 24

Хранение готовых блюд из нерыбного водного сырья.
Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.
Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.
Производственная ситуация: приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Экзаменационный билет № 25

Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов с макаронными изделиями.
Подбор, подготовка пряностей и приправ к блюдам из муки.
Задание: Представьте, что Вы работаете поваром на предприятии общественного питания и вам необходимо приготовить «Соус абрикосовый»
Выберите комплект оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы:
а) ПЭСМ - 4ШБ, производственные столы, весы;
б) СЭСМ – 0,5Д1, холодильный шкаф, производственные
столы, мясорубка, весы;
в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К, СЭСМ – 0,5Д1,

производственные столы, мясорубка;

Экзаменационный билет № 26

Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, супов с крупами.

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.

Задание: посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пельмени с мясным фаршем».Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Экзаменационный билет № 27

Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.

Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Задание: Для приготовления сложного гарнира к холодному рыбному блюду Вам необходимо приготовить « Рыбное желе». Выберите загуститель для приготовления «Рыбного желе».

Экзаменационный билет № 28

Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.

Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к
качеству, условия и сроки хранения рассольников.

Задание: подберите продуктовую корзину для соуса «Грибного»
соль; томатное пюре; репа; маргарин; корица; корень петрушки; вода; масло сливочное; молоко; грибы сушеные; мука пшеничная; перец горошком; лавровый лист; картофель; гвоздика; сметана; уксус 3%-ный; лук; перец сладкий стручковый; базилик; хрен (корень); помидоры; горчица; яйца; масло растительное; капуста цветная; сахар; морковь.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он полно, правильно излагает содержание вопроса, хорошо знает профессиональную терминологию, полно отвечает на дополнительные вопросы;
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он хорошо знает основной материал, но отвечает сбивчиво, допускает неточности в профессиональной терминологии и в ответе на дополнительные вопросы;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет только основы профессиональных знаний, затрудняется отвечать на дополнительные и уточняющие вопросы;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет неполные знания основного материала, допускает грубые ошибки при ответе, отвечает на дополнительные вопросы не полно.

5. Оценка учебной и производственной практик

Целью оценки учебной и производственной практике является оценка практического опыта и умений и профессиональных и общих компетенций.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт по:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ведении расчетов с потребителями.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной / производственной практики

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02
УП в объеме _____ час. с «__».____.20__г. по «___»._____.20__ г.
ПП в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «___»._____.20__ г.
В организации _____
_____
(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценка их качества и соответствия технологическим требованиям	
Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	

Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	
организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
Контроль хранения и расхода продуктов.	
Отметка по УП	
Отметка по ПП	
Дата «___»._____20___г.	Подпись руководителя практики (УП) _____ ____(_____)
Дата «___»._____20___г.	Подпись руководителя подразделения организации (ПП)_____(_____)

6. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Экзамен включает в себя выполнение практического задания.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

6.1. Контрольно - оценочные средства для проведения квалификационного экзамена

№	Задание	Коды проверяемых профессиональных компетенций	Коды проверяемых общих компетенций
1	Приготовить по 1 порции: рассольника по-россошенски, соуса белого основного, зразы донские	ПК 2.1 - ПК 2.8	ОК1 - ОК7
2	Приготовить по 1 порции: солянки сборной мясной, соуса красного основного, крокет картофельных с мясом	ПК 2.1 - ПК 2.8	
3	Приготовить по 1 порции: супа полевого, соуса красного кисло-сладкого, курицы засахаренной с грушами	ПК 2.1 - ПК 2.8	
4	Приготовить по 1 порции: щей из квашеной капусты, соуса красного с луком и огурцами, рыбы белой с лимонной корочкой	ПК 2.1 - ПК 2.8	
5	Приготовить по 1 порции: борща флотского, соуса Бешамель, рыбы запечённой по-русски	ПК 2.1 - ПК 2.8	
6	Приготовить по 1порции: борща сибирского с мясными фрикадельками, маринада овощного, вареников с картофелем	ПК 2.1 - ПК 2.8	
7	Приготовить по 1 порции: щей по-уральски, соуса Майонез, карася в сметане	ПК 2.1 - ПК 2.8	
8	Приготовить по 1 порции:	ПК 2.1 - ПК 2.8	

	рассольника ленинградского, пасты желтковой, мусака из картофеля		
9	Приготовить по1 порции: ухи рыбацкой, пасты сырной, каши рисовой вязкой	ПК 2.1 - ПК 2.8	
10	Приготовить по 1 порции: рыбного супа с петрушкой, масла селёдочного, фасоли в соусе	ПК 2.1 - ПК 2.8	
11	Приготовить по1 порции: рыбного супа по-зеландски, соуса молочного, котлеты по киевски	ПК 2.1 - ПК 2.8	
12	Приготовить по 1 порции: ухи ростовской, соуса сметанного, крупеника	ПК 2.1 - ПК 2.8	
13	Приготовить по1 порции: супа-лапши по-домашнему, соуса сметанного с томатом и луком, шницель рыбный	ПК 2.1 - ПК 2.8	
14	Приготовить по 1 порции: супа-пюре картофельного, соуса томатного, солянки овощной	ПК 2.1 - ПК 2.8	
15	Приготовить по 1 порции: супа-пюре из курицы, соуса белого с яйцом, свинины по-сельски	ПК 2.1 - ПК 2.8	
16	Приготовить по 1 порции: супа-пюре из печени, соуса лукового с горчицей, жаркого по-домашнему	ПК 2.1 - ПК 2.8	
17	Приготовить по 1 порции: молочного супа с макаронными изделиями, соуса лукового, печень по-строгановски	ПК 2.1 - ПК 2.8	
18	Приготовить по 1 порции: супа из свежих плодов, соуса шоколадного, тельного	ПК 2.1 - ПК 2.8	
19	Приготовить по 1 порции: супа молочного с картофельными клёцками, соуса яблочного, котлет морковных	ПК 2.1 - ПК 2.8	

20	Приготовить по 1порции: супа молочного с крупой, соуса польского, говядины по-гусарски	ПК 2.1 - ПК 2.8	

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить.
Определите доброкачественность сырья.
Организуйте рабочее место.
Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации.
Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.
7. Максимальное время выполнения задания - **6 часов**
8.Оборудование: электроплиты, пекарский шкаф, мясорубка электрическая, миксер, электронные весы, производственные столы, кухонная посуда, инвентарь.
9. Раздаточные и дополнительные материалы - технологические карты, сборник рецептур

Итоги экзамена по модулю

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (отметка по 5-бальной системе)**
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.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных 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.	Качество приготовления, творческого оформления и подготовки 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	Качество приготовления горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое	Качество приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	

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.	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.	Качество приготовления, творческого оформления и подготовки 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.	Качество приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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.	Качество приготовления, творческого оформления и подготовки 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, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Дата «___»____20___г.

Председатель экзаменационной комиссии
_____(_____)

Члены экзаменационной комиссии:

_____
(_____)

_____(_____)

_____(_____)

7. Литература

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа http://base.garant.ru/166149/

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

Комплект контрольно-оценочных средств

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

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно оценочных средств 3

2. Результаты освоения 5

3. Оценка освоения профессионального модуля 11

4.контрольно измерительные материалы для промежуточной аттестации 12

5. Оценка учебной и производственной практик 22

6. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена 25

7. Литература 30

1. Паспорт комплекта контрольно оценочных средств

В результате освоения **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**, студент должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции согласно ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Индекс (умения, знания)	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**
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
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
У3	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
У4	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У6	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
З7	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции

Код	Виды профессиональной деятельности
ВД 3	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:
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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Результаты освоения

В результате аттестации по профессиональному модулю **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** осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма контроля и оценивания**
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; **У2** обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; **У3** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	- грамотность и компетентность в обосновании выбора применяемых продуктов; - грамотность в использовании научно-технической документации и действующих стандартов; - грамотность выполнения технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, - грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудования;	промежуточный контроль по разделам, экзамен

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; **У4** применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; **У5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; **У6** порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 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 ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Знать		
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет информацией о требованиях охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Владеет информацией о видах, назначении, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Владеет информацией об ассортименте, требованиях к качеству, условиях и сроках хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Владеет информацией о рецептурах, современных методах приготовления, вариантах оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	Владеет информацией о актуальных направлениях в приготовлении холодной кулинарной продукции	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
36 способы сокращения потерь и сохранения	Владеет информацией о способах сокращения потерь	Практические занятия, промежуточный контроль по

пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	разделам, тестирование, экзамен
37 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Владеет информацией о видах и формах обслуживания, правилах сервировки стола и правилах подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен

3. Оценка освоения профессионального модуля

Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю 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**

Таблица 3.1

Элемент модуля	**Формы контроля и оценивания**	
	Промежуточная аттестация	**Текущая аттестация**
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	**Экзамен (квалификационный)**	

4.Контрольно измерительные материалы для промежуточной аттестации

4.1 Контрольно оценочные средства МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

а) кисломолочные;
б) рассольные;
в) мягкие;
г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный;
б) сладковато-пряный;
в) кисломолочный;
г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;
б) осетровых и лососевых;
в) окунёвых и тресковых;
г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

а) при 10ºС;
б) - 18ºС;
в) 2ºС;
г) -10ºС?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец;
б) омары, лангусты, креветки;
в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

а) филе с кожей;
б) филе с кожей и костями;
в) порционный кусок (кругляш);

г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

а) частота вращения ножа;
б) расстояние между опорным столиком и ножом;
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

а) для торможения движения ножа в процессе работы;
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
в) отключения машины после нарезания хлеба;
г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

а) разрезают на крупные куски;
б) вымачивают в холодной воде;
в) удаляют шпагат и концы оболочек;
г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

а) 2 – 3 мм;
б) 3 – 4 мм;
в) 4 – 5 мм;
г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

а) фюме;
б) террин;

в) фромаж;
г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;
б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2ºС;
б) не выше 4ºС;
в) не выше 6ºС;
г) не выше 8ºС?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

а) муаль;
б) канапе;
в) волован;
г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

а) гамбургер;
б) сэндвич;
в) пита;
г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг.окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг.капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг.сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4
Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг.наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:
1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3
1. Выберите правильный вариант ответа:
1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
а) сыр твёрдый;
б) сыр плавленый;
в) сырок глазированный;
г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:
а) гренки;
б) сэндвичи;
в) тосты;
г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
а) мясной хлеб;
б) террин;
в) паштет;
г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:
а) квадратной;
б) круглой;
в) прямоугольной;
г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
а) кисломолочные;
б) рассольные;
в) мягкие;
г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
а) молочный;
б) сладковато-пряный;
в) кисломолочный;
г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?

9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
а) из сельдевых и камбаловых;
б) осетровых и лососевых;
в) окунёвых и тресковых;
г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:
Задача №1
Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг.печени говяжьей.
Задача №2
Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг.поросят.

Задача №3
Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.).сколько понадобится сыра «Российский» или «Эммментальский»?
Задача №4
Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг.огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:
1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4
1. Выберите правильный вариант ответа:
1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
а) при 10ºС;
б) - 18ºС;
в) 2ºС;
г) - 10ºС?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
а) кальмары, морской огурец;
б) омары, лангусты, креветки;
в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
а) филе с кожей;
б) филе с кожей и костями;
в) порционный кусок (кругляш);
г) рыбу в целом виде (мелкую)?

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
а) частота вращения ножа;
б) расстояние между опорным столиком и ножом;
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
а) для торможения движения ножа в процессе работы;
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
в) отключения машины после нарезания хлеба;
г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
а) разрезают на крупные куски;
б) вымачивают в холодной воде;
в) удаляют шпагат и концы оболочек;
г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
а) 2 – 3 мм;
б) 3 – 4 мм;
в) 4 – 5 мм;
г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения?
10. Основное значение холодных закусок:
а) придание столу праздничного вида;
б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:
Задача №1
Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2
Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?
Задача №3
Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4
Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5
1. Выберите правильный вариант ответа:
1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
а) не выше 2ºС;
б) не выше 4ºС;
в) не выше 6ºС;
г) не выше 8ºС?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
а) муаль;
б) канапе;
в) волован;
г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
а) гамбургер;
б) сэндвич;
в) пита;
г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
а) сыр твёрдый;
б) сыр плавленый;
в) сырок глазированный;
г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
а) гренки;
б) сэндвичи;
в) тосты;
г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
а) мясной хлеб;

б) террин;
в) паштет;
г) муаль?

9. Форма для приготовления террина должна быть:

а) квадратной;
б) круглой;
в) прямоугольной;
г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг.картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг.сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

4.2 Контрольно оценочные средства МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

Билет №5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
3. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
4. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром

4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленых с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком
5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

Билет №19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он полно, правильно излагает содержание вопроса, хорошо знает профессиональную терминологию, полно отвечает на дополнительные вопросы;
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он хорошо знает основной материал, но отвечает сбивчиво, допускает неточности в профессиональной терминологии и в ответе на дополнительные вопросы;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет только основы профессиональных знаний, затрудняется отвечать на дополнительные и уточняющие вопросы;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет неполные знания основного материала, допускает грубые ошибки при ответе, отвечает на дополнительные вопросы не полно.

5. Оценка учебной и производственной практик

Целью оценки учебной и производственной практике является оценка практического опыта и умений и профессиональных и общих компетенций.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении

подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной / производственной практики

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю 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
УП в объеме _____ час. с «__».____.20__г. по «___»._____.20__ г.
ПП в объеме _____ час. с «__».____.20__ г. по «___»._____.20__ г.
В организации _____
_____
(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
разработка, изменение ассортимента, разрабатка и адаптация рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	

организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	
организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами	
творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
контроль хранения и расхода продуктов	
Отметка по УП	
Отметка по ПП	

Дата «___»._____20___г. Подпись руководителя практики (УП)
_____ ____(_____)

Дата «___»._____20___г. Подпись руководителя подразделения организации (ПП)_____(_____)

6. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Экзамен включает в себя выполнение практического задания.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

6.1. Контрольно - оценочные средства для проведения квалификационного экзамена

Задание 1
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 –ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 –ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 3
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 –ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 4
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 5
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 6
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 7
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 8
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 9
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 10
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата Столичного

Задание 11
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 12
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 13
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью
Задание 14
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 т-ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом
Задание 15
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного
Задание 16
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК .3.1-ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Показатели		**Выполнил**	**Не выполнил**
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
1.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
1.	Санитарная подготовка рабочего места		
1.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
1.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
1.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
1.	Отмеривание и отвешивание сырья		
1.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)		
1.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
1.	Рациональное распределение рабочего времени		
1.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
1.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
1.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
1.	Соблюдение правил порционирования блюда		
1.	Соответствие выхода блюда		
1.	Соблюдение температура подачи блюда		

1.	Оформление блюда		
1.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
1.	Умение провести бракераж блюда		
1.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

7. Литература

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа http://base.garant.ru/166149/

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт фонда оценочных средств …….....4
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке 6
3. Оценка освоения ПМ 04 ..... …… 11
3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по ПМ 04… …… 11
3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену……..……..12
3.3. Оценка освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ……14
3.3.1. Задания для оценки знаний и умений …….……15
4. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации..... …31
5. Оценка по учебной и производственной практике…….....53
6. Контрольно-оценочные средства для экзамена по модулю……..55
7. Литература……..... 77

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, студент должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции согласно ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Индекс (умения, знания)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З5	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
З8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
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
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Результаты освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма контроля и оценивания**
Уметь: У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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; У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских,	- грамотность и компетентность в обосновании выбора применяемых продуктов; - грамотность в использовании научно-технической документации и действующих стандартов; - грамотность выполнения технологического процесса приготовления блюд, напитков; - грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудования;	промежуточный контроль по разделам, экзамен

брендовых, региональных; У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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 ОК.07 Содействовать сохранению окружающей		

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Знать		
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет информацией о требованиях охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Владеет информацией о видах, назначении, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Владеет информацией об ассортименте, требованиях к качеству, условиях и сроках хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых,	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен

	региональных;	
З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Владеет информацией о рецептурах, современных методах приготовления, вариантах оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	Владеет информацией об актуальных направлениях в приготовлении десертов и напитков;;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Владеет информацией о способах сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Владеет информацией о правилах составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Владеет информацией о видах и формах обслуживания, правилах сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен

3. Оценка освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен комплексный	в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК (тестирование) - оценки выполнения лабораторных и практических работ -экзамена комплексного
УП	Зачёт с оценкой	Оценка приготовления и подачи блюд
ПП	Зачёт с оценкой	Отчет и характеристика работодателя
ПМ	Экзамен по модулю	Экспертная оценка

3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
37. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
38. Организация работы бариста.
39. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
40. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
41. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Преподаватель _____

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от « » 201 г.

Председатель ПЦК _____ Донская М.М.

3.3. Оценка освоения междисциплинарного курса профессионального модуля МДК 04.01, МДК 04.02.

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по МДК 04.01, МДК 04.02, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Таблица 3.2 Контроль и оценка освоения МДК, УП и ПП по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Итоговая аттестация
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	
МДК 04.01, МДК 04.02			
Тема 1.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Экзамен комплексный
Тема 1.2	Устный опрос, Самостоятельная работа,	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	
Тема 1.3	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	
Тема 2.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.6	
Тема 2.2	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6	
Тема 3.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.6	
Тема 3.2	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1, ПК 4.5, ПК 4.6	
Учебная и производственная практики			
Учебная практика	Оценка приготовления и подачи блюд и напитков	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Зачет с оценкой
Производственная практика	Отчет по дневнику практики и характеристика работодателя	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Зачет с оценкой
Экзамен по модулю Экспертная оценка			

3.3.1 Задания для оценки знаний и умений

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.01 по разделу 1

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 2

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента .
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов.
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).
4. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
5. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.
8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
10. Контроль хранения и расхода продуктов.
11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 3
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента .
4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
6. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).
7. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.
4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).
5. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:

а. заготовочный

б. доготовочный

в.специализированный

г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур даны:

а. в 2-х вариантах

б. в 3-х вариантах

в. в 4-х вариантах

г. произвольно

3.Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

а. количественном учете

б. при лабораторном контроле норм вложения

в. при составлении требования в кладовую

г. при составлении технико-технологической карты

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:

а. прекрасный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. замороженный

д. пена

е. мокрый снег

5.Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

а. на основе минеральной воды

б. с добавлением коньяка, ликера

в. приготовить на основе молока

г. с добавлением оливкового масла

6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

а. Парижские

б. Итальянские

в. Сюзет

г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

а. Бен Мари (Ben – Marie)

б. Бер бланк

в.Бер нуазет

г.Бер нуар

8.Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:

а.агар-агар

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

г. желатин

д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

ж. агароид

9.Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды

г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:
а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты
г.фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад
11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:
а. сыр «Пармезан»
б. сахар-песок
в. печенье савоярди
г. сыр «Маскарпоне»
д. сыр «Эдам»
е. кофе
ж. куриные яйца
з. листовой желатин
и. какао-порошок
к. бренди
12. Цветы, используемые для оформления десертов:
а. розы
б. ноготки
в. жасмин
г. герань
д. каллы
е. цветы вишни
13. Зелень, используемая для оформления десертов:
а. базилик
б. укроп
в. петрушка
г. мята
д. фенхель
е. мелисса
14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:
а. **средними кубиками**
б. **соломкой**
в. мелким кубиком
г. целыми
15.Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	**4**
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	**5**
3	распускание желатина в сливках	**3**
4	заливание желатина водой, набухание	**2**
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	**1**

16. Установите соответствие меду названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Называние		Ответ	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	**Дефект**	**Ответ**	**Варианты ответов**
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	**2**	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	**3**	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	**1**	3.Слабая консистенция

18.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

а. бракеражном журнале

б.санитарном журнале

в.журнале контроля работников

г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

а. по меню

б. по сборнику рецептур

в. по плану-меню

г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

а. **усиления вкуса фруктов**

б. сохранения витамина С

в. сохранения цвета

г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

а. полухолодный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. вознеси меня

д. варёные сливки

е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

а. крекером

б. бисквитными пальчиками

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом
ж. курабье
23.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат
24.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в.заварного
г. слоеного
15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в.крем
г .франжипан
д. цветы
16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения
17.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком
18. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре
19. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом
20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	**В**
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	**Г**
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	**Д**
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	**Б**
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	**А**

22. Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления
Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответсвия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	**А**
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	**Д**
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	**Г**
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	**Б**
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	**Ж**
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	**Б**
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	**В**

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
а. электрические плиты
б. кондитерсая печь
в. фондюшница
г. пароконветомат
д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ»?

а) 140;

б) 75;

в) 100…125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

А) желе уплотняется

Б) карамелизуется

В) выделяет жидкость

Г) приобретает горький вкус

3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК

А) до растворения желатина

Б) во время растворения желатина

В) после растворения желатина

Г) перед подачей

4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

А) землянику, клубнику, малину

Б) арбуз, дыню

В) апельсины, мандарины

Г) яблоки, груши

5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ

А) перебираем, промываем

Б) перебираем, промываем, обсушиваем

В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В

А) горячих сладких блюдах

Б) желированыхблюдах

В) блюдах из свежих фруктов и ягод

Г) кремах

7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ

А) сахарным песком

Б) лимонным соком

В) сладким сиропом

Г) сладким соусом

8.СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК

а) запекание

б) выпекание

9.НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

а) 25 г.

б) 15 г.

в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) пудинга

Б) самбука

В) каши гурьевской

Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) шарлотки

Б) яблоки, жаренные в тесте

В) пудинга

Г) яблок печёных
12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный
Б) молочный
В) сметанный
Г) грибной
13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ
А) крахмал
Б) взбитые белки
В) сливки
Г) льезон
В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением
14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ
А) да Б) нет
15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ
А) да Б) нет
В задании установи правильную последовательность.
16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ
А) охлаждают, разливают в формы
Б) оформляют
В) вынимают желе из формы
Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
Д) подготавливают желатин
Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
Ж) растирают деревянным пестиком
З) ставят желе в холодильник для застывания
И) осуществляют отпуск
17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛДАДКИХ БЛЮД
А) 40-45^{0}С
Б) 50-55^{0}С
В) 60-65^{0}С
Г) 70-75^{0}С
18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ
А) пудинг
Б) самбук
В) крем
Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) пудинга
Б) шарлотки
В) запеканки
Г) суфле
20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный
Б) молочный
В) абрикосовый
Г) малиновый
21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ
А) шарлотки
Б) суфле

В) пудинга
Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях

22. При отпуске мусс поливают _____.
23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.
24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.
25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.
26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком

В заданиях с 27 по 30выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ

А) да Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ

А) да Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ

А) да Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА

А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
Б) доводят до кипения
В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
Г) апельсиновый настой процеживают
Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
Е) цедру заливают горячей водой
Ж) добавляют сахар
З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

А) 5-6 г
Б) 6-8 г
В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

А) желатин
Б) агар-агар
В) апельсиновый сок
Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8^{0}С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
Б) добавляют сахар и горячее молоко
В) готовый кофе процеживают
Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
Д) насыпают молотый кофе по норме
Е) разливают в чашки и подают
Ж) кофейник ополаскивают кипятком
З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

А) наливают кипяток на 1/3 объёма
Б) доливают оставшийся кипяток
В) в чайник насыпают заварку
Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
   Б) Оба утверждения ложны
   В) Истинно только утверждение колонки 1
   Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крюшоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55^0С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

А) с молочными пенками от топлёного молока
Б) со взбитыми сливками
В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

А) 50-75 г
Б) 45-100 г
В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

А) средний помол
Б) грубый помол
В) тонкий экспресса помол
Г) тонкий помол
Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

А) 30 минут
Б) 40 минут
В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
Г) молоко соединяют с кофейным сиропом
Д) настаивают 10-15 минут
Е) процеживают
Ж) добавляют мороженое
З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%.

Критерии оценивания:

18-19- «5»
15-17 - «4»
12 -14 –«3»
Менее 12- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1.Укажите температуру подачи холодных десертов
а) 4-6 °С;
б) 10-14 °С;
в) 16-18 °С.
2.Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука
а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
б) желатин, фрукты, сахар
в) крахмал, фрукты, сахар
3.Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»
а) пирожковая тарелка
б) стакан
в) креманка
4.Желатин – это продукт переработки:
а) кукурузы
б) соединительной ткани кожи и костей животных
в) картофеля
г) морских водорослей
5.Взбитое желе – это:
а) мусс
б) самбук
в) крем
6.Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»
а) замкнутый
б) решётчатый
в) прутковый

г) крючкообразный
7.Выберите плоды, относящиеся к косточковым
а) рябина
б) виноград
в) айва
г) вишня
8.Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука
а) яйцо
б) яичный порошок
в) меланж
9.Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
а) 24 ч t 2-6 °С
б) 6 ч t 2-6 °С
в) 36 ч t -2 -4 °С

Критерии оценивания:

9- «5»

8 - «4»

6-7 –«3»

Менее 6- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:

1.Укажите температуру подачи горячих десертов
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
2.Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, молоко, сахар
б) желтки яиц, молоко, соль
в) белки яиц, молоко
3.Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»
а) жарка основным способом
б) жарка во фритюре
в) запекание в жарочном шкафу
4.Укажите температуру запекания шарлотки
а) 120 - 150 °С
б) 150 - 160 °С
в) 180 - 200 °С
5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
б) не протирали творог;
в) не соблюдали норму закладки продуктов.
6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?
а) добавили много сахара;
б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250ºС);
в) не выдержали в форме для остывания.
7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
1)_____
2)_____
3)_____
4)_____

Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки				
2	Сахар				
3	Крупа манная				
4	Кислота лимонная				
Выход		-	1000	-	

Холодные десерты	Горячие десерты
1. Б	1)а
2. А	2) а
3. В	3) а
4) б	4) в
5. А	5)а
6. В	6)б
7. Г	
8. В	
9. А	

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

4. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по МДК. 04.01, МДК 04.02.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №1 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1.Какие блюда называют «сладкими (десертными)»?
2.Использование современного оборудования в приготовлении холодных десертов.
3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Ледяной салат из фруктов с соусом».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №2 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1.Значение в питании десертных блюд.
2.Температурные режимы подготовки основ для приготовления сложных холодных десертов.
3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Торт из замороженного мусса».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №3 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертных блюд.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Панакота».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №4 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Применение желирующих веществ при приготовления десертных блюд.
2.Сроки хранения сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 кг полуфабриката «Крем на желированой основе».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №5 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.
2. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Холодное суфле».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №6 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Органолептическая оценка готовности и качества сложных холодных десертов.
2. Ассортимент сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Террин».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №7 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных холодных десертов.
2. Оценка качества готовых сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 32порций «Щербет».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №8 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
2. Современные технологии применяемые на предприятии питания.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций «Тирамису».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №9 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 44 порций блюда «Чизкейк».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №10 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: желе.
2. Использование технологии «Пакоджетинг» в приготовлении холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 26 порций блюда «Бланманже».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: самбуков.
2. Использование технологии «Эспумизации» в приготовлении десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Горячее суфле».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №12 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
2. Использование криогенной технологии в приготовлении десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций блюда «Фондан».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №13 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов с использованием метода су-вид.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций блюда «Брауни».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №14 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе.
2. Использование оборудования чифиндиш на предприятии питания.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций блюда «Воздушный пирог».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №15 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: террин.
2. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда «Пудинг».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №16 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: шербет.
2. Организация рабочего места по приготовлению замороженных десертов и напитков сложного ассортимента.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Кекс с глазурью».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №17 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: пай.
2. Декоративные украшения из карамели.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций блюда «Шоколадно-фруктовый фондю».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №18 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису.
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 55 порций блюда «Десерт фламбе».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №19 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
2. Оформление и декорирование сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Какао».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №20 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: бланманже.
2. Инновационные технологии приготовления горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций напитка «Горячий пунш».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №21 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Подготовка основ для приготовления сложных холодных десертов.
2. Декоративные посыпки.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 28 порций напитка «Сбитень».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №22 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Способы приготовления сложных холодных десертов с использованием современного оборудования.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 10 порций напитка «Глинтвейн».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №23 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1.Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
2.Сроки и условия хранения сложных горячих десертов. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных горячих десертов.
3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Холодный пунш».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №24 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1.Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов (технология приготовления).
2.Использование засахаренных цветов в декорирование десертов.
3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций напитка «Фраппе».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №25 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Технология приготовления чипсов из плодов и ягод.
2. Декоративные украшения молекулярной кухни.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 15 порций напитка «Компот».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №26 По профессиональному модулю МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Инновационные технологии приготовления холодных десертов.
2. Требования к качеству и хранению готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 19 порций напитка «Морс».

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по МДК 04.02.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №1 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1.Составить калькуляционную карточку на блюдо "Пудинг с шоколадным соусом".
2.Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №2 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить калькуляционную карточку Суфле шоколадного.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №3 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №4 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить калькуляционную карточку на десерт бананы фламбе с мороженым.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №5 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить калькуляционную карточку Груша –пашот собжигом.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №6 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему апельсинового соуса.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №7 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему блюда малиновый мусс.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №8 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему десерта Мильфей..
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №9 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить калькуляционную карточку на сахарное тесто с орехами.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №10 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему тюлипное тесто.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления миндального п/ф.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №12 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления соус яблочный.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №13 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления самбука яблочного.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №14 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления пралине.
2. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №15 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему блюда. йогуртовый мусс
2. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №16 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему ледяного салата.
2. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №17 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему данного блюда.
2. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №18 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему суфле шоколадное.
2. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №19 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему блюда теплый фруктовый салат .
2. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №20 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления слоеного желе.
2. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №21 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему смузи.
2. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему Ласси с манго.
2. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему «Коктейль мохито».
2.Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1.Составить технологическую схему корзиночки из теста фило с фруктами.
2.Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления суфле ванильное.
2. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено методической комиссией Протокол №__ от « » _____ 2019 г. Председатель Донская М.М. Подпись_____	Экзаменационный билет №11 По профессиональному модулю МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Группа ПКД № 72/72А Курс 4	«Утверждаю» Заместитель директора по УР Гринева Р. Н. от « » _____ 2019 г. Подпись_____

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

1. Составить технологическую схему приготовления суфле сырное..
2. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

5. Оценка учебной и производственной практик (УП и ПП)

Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Требования к зачету с оценкой по УП и ПП

Оценка по зачету с оценкой по учебной и производственной практикам выставляется на основании аттестационных листов, в которых содержатся виды работ на учебной и производственной практиках и их оценка. Итоговым документом по зачету с оценкой по УП и ПП является Аттестационный лист, который заполняется на каждого обучающегося:

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной / производственной практики

ФИО_____,

обучающийся(аяся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП в объеме _____ час. с «__».____.20__г. по «___»._____.20__ г.

ПП в объеме _____ час. с «__».____.20__ г. по «___»._____.20__ г.

В организации _____
_____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Обеспечение наличия, контроля, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
Оценивание качество и соответствие технологическим требованиям;	
Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	

Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
Порционирование (комплектовка), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
Контроль хранения и расхода продуктов.	
Отметка по УП	
Отметка по ПП	

Дата «___»._____20___г. Подпись руководителя практики (УП)
_____ ____(_____)

Дата «___»._____20___г. Подпись руководителя подразделения организации (ПП)_____(_____)

6. Контрольно-оценочные средства для экзамена по модулю

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции

Код	**Наименование общих компетенций**
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

1) Внимательно прочитайте задание.
2) Вы можете воспользоваться инструкционно-технологическими картами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
3) Время выполнения задания – 6 академических часов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 1
Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3.Составить технологическую схему приготовления.
4.Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 2
Приготовить «Панакота»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3.Составить технологическую схему приготовления.
4.Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Панакота» , соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 3

Приготовить «Холодное суфле»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Холодное суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 4

Приготовить «Парфе»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Парфе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 5

Приготовить «Тирамису»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3.Составить технологическую схему приготовления.
4.Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Тирамису», соблюдая технологический процесс.
7.Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 6

Приготовить «Чизкейк»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3.Составить технологическую схему приготовления.
4.Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Чизкейк», соблюдая технологический процесс.
7.Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 7

Приготовить «Корзиночки фило с фруктами»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Корзиночки фило с фруктами», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 8

Приготовить «Горячее суфле»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячее суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 9

Приготовить «Брауни»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Брауни»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 10

Приготовить «Воздушный пирог»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Воздушный пирог»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 11

Приготовить «Пудинг»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Пудинг» », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 12

Приготовить «Кекс с глазурью»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Кекс с глазурью», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 13

Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 14

Приготовить «Десерт фламбе»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт фламбе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 15

Приготовить «Десерт «с обжигом»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт «с обжигом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 16

Приготовить «Холодный пунш»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток..
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Холодный пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка. органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е..

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 17

Приготовить «Ласси йогуртовое»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ласси йогуртовое », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 18

Приготовить «Безалкогольный мохито»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Безалкогольный мохито», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 19

Приготовить «Фраппе»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Фраппе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 20

Приготовить «Смузи»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Смузи», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 21

Приготовить «Компот»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Компот», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 22

Приготовить «Коктейль»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Коктейль», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 23

Приготовить «Горячий пунш»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячий пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 24

Приготовить «Глинтвейн»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Глинтвейн », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Преподаватель_____Швечихина Т.Н.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БАЛАШИХИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 25

Приготовить «Какао»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Какао», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Преподаватель_____ Краузе Л.Е.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО_____

обучающийся на 4 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоил программу профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объёме ____часов, с «__»_____20 __г. по «__»_____20 __г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка (отметка по 5-бальной системе)**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен комплексный	
УП	Зачет с оценкой	
ПП	Зачет с оценкой	
Итоги экзамена по модулю		

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (отметка по 5-бальной системе)**
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	

регламентами		
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	

Дата «___»____20___г.

Председатель экзаменационной комиссии
_____(_____)

Члены экзаменационной комиссии:

_____
(_____)

_____(_____)

_____(_____)

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III.а УСЛОВИЯ

Экзамен по модулю проводится по подгруппам в количестве 13 человек
Количество вариантов задания для экзаменующегося - каждому 1/25
Время выполнения задания – 6 академических часов

Оборудование:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков, способы оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологического оборудования и оснастки:
   - электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung»);
   - наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
   - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:
   - компьютеры, принтер, модем (спутниковая система), проектор;
   - программное обеспечение общего и профессионального назначения;
   - комплект учебно-методической документации.
3. Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

III.б КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Освоенные ПК	**Показатель оценки результата**	**Оценка устного ответа**	**Оценка** **Да/нет**
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	грамотность выполнения технологического процесса приготовления блюд	прочность знаний	**Да**
	грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд;	умение вступать в устную коммуникацию с целью быть понятным.	Да
	- выбор технологии первичной обработки основных видов сырья	текст рассуждения последовательный, логически выстроенный	Да
	- изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки сырья	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- точность и правильность приготовления сложных холодных десертов - точность и правильность приготовления сложных холодных десертов	владение программным материалом	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.	информированность, широта знаний	Да
	- приготовление сложных холодных десертов в соответствии с технологией. приготовление сложных холодных	владение программным материалом	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии. определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к сложным холодным десертам	информированность, широта знаний	Да
	приготовление десертов сложного ассортимента в соответствии технологией.		

	определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требованиям		
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- точность и правильность приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.	информированность, широта знаний	Да
	- приготовление горячих десертов сложного ассортимента в соответствии технологией.	владение программным материалом	Да
	-определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к горячим десертам сложного ассортимента	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- точность и правильность приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.	информированность, широта знаний	Да
	- приготовление холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да

	-определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- точность и правильность приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.	информированность, широта знаний	Да
	- приготовление горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	-определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к горячим напиткам сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	грамотность выполнения технологического процесса приготовления блюд, напитков	владение программным материалом	**Да**
	грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд, напитков;	информированность, широта знаний	**Да**

обслуживания	- выбор технологии первичной обработки основных видов сырья,	владение программным материалом	**Да**
	- изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки сырья.	информированность, широта знаний	**Да**

7. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Нормативно - правовая документация

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа http://base.garant.ru/166149/

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio-online.ru
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio-online.ru
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступаhttps://www.academia-moscow.ru

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар : учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2013.-342 с.
2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2012.-208с.

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2012.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2012-2017гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».
http:// kulina.ru , http:// povary.ru , http:// vkus.by
Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
http:// www.horeca.ru
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН
http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видо и форм обслуживания

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт фонда оценочных средств …….…….....

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке .....

3. Оценка освоения ПМ 05 ..... ……

3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по ПМ 04… ……

3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену……..……..

3.3. Оценка освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ……

3.3.1. Задания для оценки знаний и умений …….……

4. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации..... …

5. Оценка по учебной и производственной практике…….....

6. Контрольно-оценочные средства для экзамена по модулю……..

7. Литература…….....

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, студент должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции согласно ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видо и форм обслуживании соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название разделов		
	Действие	**Умение**	**Знание**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - Контролировать ротацию продуктов.	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; - санитарно- гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	-распределить задания м в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональногй организации рабочих мест	
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом	

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5,6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	в процессе работы	работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,

регламентами **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к		рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов	продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, крнтролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
	Организация и ведение поцессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5,6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - замеса теста, - формования п/ф, - отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в	диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций , методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста,

		процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции. Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов	

		хранения. Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложныхпроблемных ситуаций вразличных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций прирешении задач профессиональной деятельности.Определение	Распознавать задачу и/илипроблему впрофессиональном и/илисоциальном контексте. Анализировать задачуи/или проблему ивыделять её составные части. Правильно выявлять иэффективно	Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст, вкотором приходится работать и жить; Основные источникиинформации и ресурсыдля решения задач ипроблем впрофессиональноми/или социальном контексте; Алгоритмы выполненияработ впрофессиональной

	этаповрешения задачи. Определение потребностив информации.Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источниковнужных ресурсов, в томчисленеочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждомшагу. Оценка плюсов и минусовполученного результата,своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	искатьинформацию, необходимую длярешения задачи и/илипроблемы. Составлять план действия. Определять необходимыересурсы. Владеть актуальнымиметодами работы впрофессиональной и смежных сферах. Реализовать составленныйплан. Оценивать результат и последствия своихдействий (самостоятельноили с помощью наставника).	исмежных областях. Методы работы впрофессиональной и смежных сферах; Структура плана длярешения задач; Порядок оценкирезультатов решениязадач профессиональнойдеятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работуколлектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива; Психология личности; Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение	Соблюдать	Правила

	правил экологической безопасности при ведении профессиональнойдеятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	нормыэкологической безопасности; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности)	экологическойбезопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности; Основные ресурсызадействованные в профессиональной деятельности; Пути обеспечениересурсосбережения.

3. Оценка освоения профессионального модуля ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видо и форм обслуживания

3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен комплексный	в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК (тестирование) - оценки выполнения лабораторных и практических работ -экзамена комплексного
УП	Зачёт с оценкой	Оценка приготовления и подачи блюд
ПП	Зачёт с оценкой	Отчет и характеристика работодателя
ПМ	Экзамен по модулю	Экспертная оценка

3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

БИЛЕТЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК.05.01 и МДК 05.02.

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
4. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
5. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера
7. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
8. Разрыхлители: виды, характеристика.
9. Правила эксплуатации и охрана труда.
10. Технология приготовления фаршей и начинок.
11. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
12. Технология приготовления сиропов.
13. Технология приготовления помады
14. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
15. Ассортимент изделий из слоеного теста
16. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
17. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
18. Ассортимент изделий из пряничного теста.
19. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
20. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
21. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
22. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
23. Технология приготовления крема.
24. Ассортимент изделий из вафельного теста.
25. Технология приготовления , мастики, марципана.
26. Технология приготовления пряничного теста.
27. Ассортимент изделий из песочного теста.
28. Технология приготовления вафельного теста.
29. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
30. Соблюдение личной гигиены кондитера.
31. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
32. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
33. Технология приготовления желе.
34. Технология приготовления песочных пирожных.
35. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
36. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.
37. Технология приготовления песочных тортов.
38. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
39. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе
40. Технология приготовления бисквитного теста.
41. Ассортимент изделий из слоеного теста.
42. Требования к качеству песочных пирожных.
43. Технология приготовления песочных тортов.
44. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
45. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

46. Технология приготовления бисквитного теста.
47. Ассортимент изделий из слоеного теста.
48. Требования к качеству песочных пирожных.
49. Технология приготовления песочных пирожных.
50. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
51. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.
52. Технология приготовления песочных тортов.
53. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
54. Требования к качеству бисквитных пирожных
55. Технология приготовления бисквитных тортов.
56. Ассортимент изделий из вафельного теста.
57. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
58. Технология приготовления слоеных пирожных.
59. Ассортимент изделий из ржаной муки.
60. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из принячного теста.
61. Технология приготовления слоеных тортов.
62. Технология приготовления помады.
63. Ассортимент изделий из воздушного теста.
64. Технология приготовления воздушного теста.
65. Ассортимент отечественных классических тортов.
66. Значение кондитерских изделий в питании.
67. Технология приготовления воздушных пирожных.
68. Требования к качеству слоеных пирожных.
69. Ассортимент изделий из пряничного теста.
70. Технология приготовления воздушных тортов.
71. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
72. Значение кондитерских изделий в питании.
73. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
74. Требования к качеству воздушных пирожных.
75. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
76. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
77. Требования к качеству бисквитных тортов.
78. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Преподаватель _____

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от « » 202 г.

Председатель ПЦК _____ Донская М.М.

3.3. Оценка освоения междисциплинарного курса профессионального модуля МДК 05.01, МДК 05.02.

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по МДК 05.01, МДК 05.02, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Таблица 3.2 Контроль и оценка освоения МДК, УП и ПП по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Итоговая аттестация
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	
МДК 05.01, МДК 05.02			
Тема 1.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1- ПК 5.6	Экзамен комплексный
Тема 1.2	Устный опрос, Самостоятельная работа,	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1- ПК 5.6	
Тема 1.3	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1- ПК 5.6	
Тема 1.4	Устный опрос, Самостоятельная работа	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1- ПК 5.6	
Тема 2.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.6	
Тема 2.2	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1, ПК 5.3, ПК 5.6	
Тема 2.3	Устный опрос, Самостоятельная работа	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.6	
Тема 2.4	Устный опрос, Самостоятельная работа,	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 5.1, ПК 5.5, ПК 5.6	
Учебная и производственная практики			
Учебная практика	Оценка приготовления и подачи блюд и напитков	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Зачет с оценкой
Производственная практика	Отчет по дневнику практики и характеристика работодателя	У1-У7; З1- З8. ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Зачет с оценкой
Экзамен по модулю Экспертная оценка			

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:

а. заготовочный

б. доготовочный

в.специализированный

г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур даны:

а. в 2-х вариантах

б. в 3-х вариантах

в. в 4-х вариантах

г. произвольно

3.Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

а. количественном учете

б. при лабораторном контроле норм вложения

в. при составлении требования в кладовую

г. при составлении технико-технологической карты

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:

а. прекрасный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. замороженный

д. пена

е. мокрый снег

5.Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

а. на основе минеральной воды

б. с добавлением коньяка, ликера

в. приготовить на основе молока

г. с добавлением оливкового масла

6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

а. Парижские

б. Итальянские

в. Сюзет

г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

а. Бен Мари (Ben – Marie)

б. Бер бланк

в.Бер нуазет

г.Бер нуар

8.Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:

а.агар-агар

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

г. желатин

д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

ж. агароид

9.Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды
г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:
а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты
г.фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:
а. сыр «Пармезан»
б. сахар-песок
в. печенье савоярди
г. сыр «Маскарпоне»
д. сыр «Эдам»
е. кофе
ж. куриные яйца
з. листовой желатин
и. какао-порошок
к. бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:
а. розы
б. ноготки
в. жасмин
г. герань
д. каллы
е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:
а. базилик
б. укроп
в. петрушка
г. мята
д. фенхель
е. мелисса

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:
а. **средними кубиками**
б. **соломкой**
в. мелким кубиком
г. целыми

15.Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	**4**
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	**5**
3	распускание желатина в сливках	**3**
4	заливание желатина водой, набухание	**2**
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	**1**

16. Установите соответствие меду названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Называние		Ответ	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	**Дефект**	**Ответ**	**Варианты ответов**
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	**2**	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	**3**	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	**1**	3.Слабая консистенция

18.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

а. бракеражном журнале

б.санитарном журнале

в.журнале контроля работников

г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

а. по меню

б. по сборнику рецептур

в. по плану-меню

г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

а. **усиления вкуса фруктов**

б. сохранения витамина С

в. сохранения цвета

г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

а. полухолодный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. вознеси меня

д. варёные сливки

е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

а. крекером

б. бисквитными пальчиками

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом
ж. курабье
23.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат
24.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в.заварного
г. слоеного
15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в.крем
г .франжипан
д. цветы
16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения
17.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком
18. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре
19. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом
20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	**В**
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	**Г**
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	**Д**
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	**Б**
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	**А**

22. Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления
Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответсвия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	**А**
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	**Д**
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	**Г**
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	**Б**
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	**Ж**
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	**Б**
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	**В**

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
а. электрические плиты
б. кондитерсая печь
в. фондюшница
г. пароконветомат
д. штепсельный

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по

Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.

Дифференцированный зачет

Вариант №1

1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
а) сильной
б) слабой
в) средней
2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного
3.Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль
4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа
5.С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться
б) затянутым
в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 – 240
б) 240 – 250
в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой
б) масло с сахаром
в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой
б) маслом
в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
а) рассыпчатости
б) затянутости
в) качеству
11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) затянутую
12.Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки

б) торты
в) профитроли
13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной
б) крахмалом
в) меланжем
14.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:
а) с сильной
б) со слабой
в) со средней
15.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:
а) диетические
б) столовые
в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла
17.При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла
18.Температура выпечки слоеного теста:
а) 180 б) 200 в) 250
19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:
а) ниже б) выше в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту
21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой б) с высокой в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
а) густым б) жидким в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90 б) 50 в) 60
24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды

Вариант № 2

1.Температура жидкости для приготовления опары:
а) 50 – 60
б) 30 – 40
в) 20 – 30
2.Если переложить сахар, то изделие будет:
а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного

3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех
4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
а) дольше
б) короче
в) одинакова для всех
5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин
б) аммиак
в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось
8.При приготовлении теста температура в помещении:
а) 30
б) 20
в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою
б) сахарной пудрой
в) ванилином
10.Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
а) со слабой
б) с сильной
в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
а) мало яиц
б) слабая клейковина муки
в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
а) белок б) сода
в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
а) с подогревом и холодный
б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий
14.При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
а) 180 – 210
б) 200 – 220
в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
а) 30 мин
б) 2 часа
в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
а) высокое
б) низкое

в) среднее
17.Готовое изделие должно быть:
а) светло-коричневого цвета
б) темно-коричневого
в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым
б) оно не вздувалось
в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней
в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром
б) посыпают мукой
в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а

18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**
по профессии СПО **Повар. Кондитер**
код профессии **43.01.09**

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- элекроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски , ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1.Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2.Приготовить булочку слоеную.
3.Приготовить печенье «Лимонное».
4.Приготовить булочку « Веснушка ».
5.Приготовить коржики молочные.
6.Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7.Приготовить хлеб формовой.
8.Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9.Приготовить ватрушки.
10.Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11.Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12.Приготовить пирожное « Слойка с яблочной начинкой».
13.Приготовить печенье « Листочки ».
14.Приготовить печенье « Звездочки».
15.Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16.Приготовить пирожное воздушное .
17.Приготовить ленивый штрудель.
18.Приготовить карабье « Бакинское»
19.Приготовить печенье « Миндальное»
20.Приготовить помадку, сироп, жженку.
21.Приготовить печенье нарезное.
22.Приготовить профитроли с лесными грибами.
23.Приготовить пирожное песочное с кремом.
24.Приготовить беляши.
25.Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:
Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
Методические пособия:
Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	*Наименование критерия*	*Соответствие документу или эталону*	*Оценка*
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовление овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.

3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1 – ПК 5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенье « Нарезное»**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания**: Приготовление крема основного сливочного**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта « Сказка»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4,5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4часа

Текст задания: Приготовление песочного печенья «Звездочка»

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания **Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Листики»**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление хвороста**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1, 5.3.5.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.2
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.3.5.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление теста заварного**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1,5.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
УСЛОВИЯ
Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1
Время выполнения задания – 4 часа
Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций

ОМД с

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем. Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

7. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Нормативно - правовая документация

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа http://base.garant.ru/166149/
3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759
9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio-online.ru

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio-online.ru
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступаhttps://www.academia-moscow.ru

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар : учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2013.-342 с.
2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2012.-208с.

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2012.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2012-2017гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».
http:// kulina.ru , http:// povary.ru , http:// vkus.by
Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
http:// www.horeca.ru
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН
http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Балашиха

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	5
3	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4.	ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	27
5	СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)	28

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала составляющих** его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля, профессиональный модуль	**Форма контроля и оценивания**	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК.06.01. .	Дифференцированный зачет	Защита практических работ, выполнение контрольных работ/ситуационных заданий по темам МДК, тестирование, устный опрос
УП	Зачет	Выполнение плана практики – отчет по контрольным точкам
ПП		
ПМ.06.	Экзамен (квалификационный)	Положительная аттестация по МДК, производственной практике

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется

комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

В результате освоения программы профессионального модуля «**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Дескрипторы**: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге;

		оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
		Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Дескрипторы:** планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
		Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

		формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Дескрипторы:** использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования
		Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
		Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
		Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07	Содействовать сохранению	Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
		Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Дескрипторы: сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
		Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
		Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
		Умения: понимать общий смысл четко

		произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Дескрипторы: определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела
		Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Основные виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	**Практический опыт в:** разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

персонала	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом про-филя и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;

		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт в**: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениямиорганизации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом

		потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
		Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и

		разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
		Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор,

		отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки

		контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качестваработ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;

		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**Практический опыт в:** планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на

		рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио - смешанный

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.1. 3.2. Задания для проведения текущего контроля по темам МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Контрольно-оценочные средства
для проведения контроля в виде устного опроса

Тема 1.1.Отраслевые особенности организаций питания
-Дайте определение предприятия общественного питания?
-Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
-Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
-Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
-По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
-По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
-По каким признакам делятся предприятия на типы?
-Назовите основные типы предприятий общественного питания?
-Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
-Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Тема 1.2.Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
-Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
-Какие требования предъявляются к вестибюлю ? -Дайте характеристику гардероба?
-Назначение аванзал , его характеристика?
-Какие требования предъявляются к торговым залам?
-Дайте определение торговым залам?
-Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
-Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
-Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Тема 1.3.Управление персоналом в организациях питания
-В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
-Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
-Правила расстановки других видов оборудования торгового зала? -Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
-Как готовят приборы со специями?
-Основные правила накрытия столов скатертями?
-Основные правила сервировки столов?
-Виды сервировки стола?
-Варианты сервировки стола?
-В чем заключается подготовка персона к обслуживанию?

Тема 1.4.Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

-Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
-Требования предъявляемые к обычным , банкетным ,фуршетным столам?
--Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов? Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания? -Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?

Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
-Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и еѐ ассортимент.
-Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимента

Тема 1.5.Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

-Дайте определения процесса обслуживания?
-Дайте определение методов и форм обслуживания?
Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
-Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
-Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане , баре?
-Правила встречи и размещение гостей?
-Как принимается и оформляется заказ?
-Правила работы с подносом?
-Как подается продукция из сервис-бара ?
-Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема 1.6.Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

-Дайте определение научной организации труда?
-Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
-Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
-Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
-Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
-Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
-Каким требованиям должен отвечать официант?
-Каким требованиям должен отвечать бармен?
-Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
-Перечислите права и обязанности метрдотеля.

Тема 2.1.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

-Перечислите виды банкетов?
-Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
-Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
-Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

-Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении
-От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
-Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
-Перечислите виды меню?
-Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
-Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
Характеристика меню дневного рациона питания.
-Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
-Порядок расположения винно-водочных изделий в прейскуранте?
-Требования к оформлению меню?
-Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
-Какие элементы включает в себя « система качества» ?

-Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
-Что такое сертификация продукции и услуг?
-Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
-Что означает «концентрация» производства?
-Что понимается под « специализацией» производства?
-Что такое « франчайзинг»?
-Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие еѐ?

Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.
Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:
1.Услугу питания
2.Услугу изготовления кулинарной продукции
3.Организацию музыкального обслуживания
4.Организацию проведения концертов
5.Предоставление газет, журналов
6.Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:
1.Самообслуживание
2.Обслуживание официантами
3.Обслуживание барменами
4.Через автоматы
5.Кассиром
6.Столы саморасчета

3.По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания
1.Саморасчет
2.Предварительный расчет
3.Непосредственный расчет
4.Последующий расчет
5.Оплата после приема пищи
6.Через официанта

4.Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
1.Меню дежурных блюд
2.Комплексное меню
3.Меню заказных блюд
4.Банкетное меню
5.Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6.Меню дневного рациона питания

5.Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:
1.Французский
2.Русский
3.Немецкий
4.Американский
5.Английский
6.Все вышеперечисленные

6.Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:
1.1 официант на 2-4 человека
2. 1официант на 4-6 человек

3.1 официант на 6-8 человек
4.1официант на 8-10 человек
5.1 официант на 10-12 человек
6.1 официант на 12-14 человек

8.Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5 .1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

9.Банкеты, для которых не накрывают столы:

1 .Дипломатический прием
2 .Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6 Банкет с частичным обслуживанием официантов

10.Банкеты, которые проводят «стоя»:

1.Дипломатический прием
2.Банкет-чай
3.Кофе-брейк
4.Банкет-фуршет
5.Банкет-коктейль
6.Банкет с частичным обслуживанием официантов

11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
3. Наличие постоянного контингента посетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
6. Особый режим работы

12. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

1. Вид гостиничного предприятия
2. Класс гостиничного предприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и пол проживающих
5. Национальные особенности
6. Все вышеперечисленное

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственная служба
3. Коммерческая служба
4. Инженерно-техническая служба
5.Бизнес-центр
6.Служба вспомогательных услуг

Тестовое задание

1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

1. Соответствие целевому назначению
2. Точность и своевременность предоставления
3. Безопасность
4. Культура обслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

1.Банкетная служба
2.Кейтеринговая служба
3.Служба посыльных
4.Обслуживанием питанием в номерах
5.Служба горничных
6.Административно-хозяйственная служба

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание
3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

4. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «HB - Полупансион»:

1.Континентальный
2.Расширенный
3.Английский
4.Американский
5.Шведский стол
6.Завтрак с шампанским

5. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «BB - только завтрак»:

1.Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

6. **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:**

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

7.Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале

3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

8.Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

9.Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

1A la carte.
2.Табльдот
3.Carte .du jour
4. Шведский стол
5. Стол – буфет
6.Цикличное меню.

10. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол
2. A la carte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Цикличное меню
6. Carte du jour

11. **Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:**

1. Закрытого типа
2.Полузакрытого типа
3.Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5.. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

12. **Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:**

1.BB
2.HB
3.HB+
4.FB
5.FB+
6.ALL

Тестовое задание .

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)
б) администратор (метрдотель).
в) бухгалтер калькулятор
г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.
б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться
б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,
б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.
в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
б) складирование тары;
в) размещение контейнеров с мусором;
г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясокд) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде…» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук
а) ресторан
б) кафе
в) бар
г) столовая
д) закусочная
9. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:
а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.
10. Безопасность услуги общественного питания:
а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.
11. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.
а) Сервизная
б) Аванзал
в) Вестибюль
12. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда
а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.
13. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это
а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).
14. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить

уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает
а) объединение предприятий внутри одной отрасли
б) межотраслевые альянсы.

15. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:
а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.
б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

16. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д.
Дисперсная система -
а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;
б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам
в) система контроля разлива напитков.

17. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была
а) ресторасьон
б) корчма
в) кабак

1. Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?
а). Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.
б). Небольшими сроками реализации блюд.
в). Высокой стоимостью блюд.

Режим работы ресторана зависит от ….
а) Ассортимента блюд.
б) Форм и методов обслуживания.
в) Особенностей обслуживаемого контингента.

3. Предприятие питания является доготовочным, если.
а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.
б) Имеет цеховую структуру производства.
в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

4. **Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд** смешанной кухни, то его можно отнести к ….
а) Специализированным предприятиям общественного питания.
б) Концептуальным предприятиям общественного питания.
в) Универсальным предприятиям общественного питания.

5. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?.
а) На категории
в) На виды.

6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?
а) Месторасположение.
б) Квалификация работников.
в) Ассортимент блюд.

7. Назовите признак сетевого ресторана:
а) Организационно-хозяйственная обособленность.
б) Управление из единого центра.
в) Права и обязанности юридического лица

8. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:
а) Экспресс-обслуживание клиентов.
б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.
в) Обслуживание официантами.
9. Как называется группа помещений ресторана, обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность?
а) Складская.
б) Бытовая.
в) Производственная.
10. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков?
а) Прямая.
б) Централизованная.
в) Децентрализованная.
11. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от……
а) Контингента питающихся.
б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.
в) «мощности» предприятия.
12. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?
а) На 1 этаже с выходом наружу.
б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.
в) Рядом с туалетными комнатами персонала.
13. **Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь,** используя СНиП?
а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.
б) Санитарные требования к организации работы.
в) Состав и площади помещений.
14. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?
а) Габаритные размеры здания.
б) Объем и характер услуг.
в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.
15. **Как называют производственный участок, оснащенный необходимым** оборудованием для определенного технологического процесса?
а) Рабочее место.
б) Технологическая линия.
в) Специализированная зона.
16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?
а) Административная самостоятельность.
б) Наличие специализированных рабочих мест.
в) Объем производства.
17. **Основное требование к размещению технического оборудования в** производственных помещениях – это ….
а) Соблюдение гигиенических норм.
б)Соблюдение хода технологического процесса.
в) Соблюдение техники безопасности.
18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?
а) В группе заготовочных цехов.
б) В технической группе помещений.
в) В группе доготовочных цехов.
20. **Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нем**
а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.

б) Высокая температура производственного помещения.
в) Большая трудоемкость процесса.

21. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.

а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.
б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
в) Прилавок для самообслуживания гостей.

22. Сущность меню table d'hote:

а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;
б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам;
в) блюда, которые можно заказать в любое время суток;

23. Банкеты квалифицируются по:

а) способу организации приема пищи за столом; б) способу организации подачи пищи;
в) по ассортименту блюд и напитков;

24. Промежуток времени проведения банкета-чая:

а) 12-14 часов;
б) 14-16 часов;
в) 16-18 часов;

25. Аперитив — это:

а) алкогольный напиток, который подают до еды;
б) алкогольный напиток, который подают во время еды; в) алкогольный напиток, который подают после еды;

26. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

а) аперитив;
б) директив;
в) диджестив;

27. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?

а) с полным обслуживанием официантами;
б) по типу «шведский стол»;
в) с частичным обслуживанием официантами;

28. Организации службы Рум-сервис – это:

а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;
б) организация питания на борту самолѐта;
в) организация питания в железнодорожном транспорте;

29. Воскресный ланч – это:

а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
б) званный ужин;
в) ранний завтрак;

30. Кофе-брейк – это:

а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;
б) завтрак;
в) полдник;

31. Социально-ориентированные предприятия питания:

а) кафе, бары, кофейни, бистро ;«п
б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях; в) магазины кулинарии

3.3. Задания для итогового контроля МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

Вопросы к зачету:

1. Сущность и классификация организационных форм производства и предприятий.
2. Классификация предприятий.
3. Характеристика объектов управления.
4. Методика изучения объектов управления.
5. Правовые аспекты управления предприятием.
6. Внутренняя и внешняя среда предприятия.
7. Виды организационных структур управления.
8. Система планирования на предприятии.
9. Разработка и реализация стратегии.
10. Долгосрочное, среднесрочное, текущее планирование.
11. Миссия предприятия
12. Формирование и ранжирование целей развития предприятия.
13. Выработка функциональных стратегий.
14. Анализ среды и деловой обстановки.
15. Формы документов.
16. Учет расхода сырья, брака и отходов производства. Учет готовой продукции.
17. Структура издержек производства и пути их снижения.
18. Организация и стимулирование труда.
19. Бригадная форма организации труда.
20. Основные приемы организации работы исполнителей.
21. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.
22. Оплата труда. Методика расчета заработной платы.
23. Понятие и классификация средств производства.
24. Бизнес – план предприятия.
25. Организация использования рабочей силы.
26. Функциональные обязанности работников и руководителей.
27. Экономическая роль, состав и источники формирования оборотных средств.
28. Определение потребности предприятия в рабочей силе.
29. Сезонность в использовании рабочей силы, мероприятия по ее согласованию.
30. Методы оценки работы исполнителей, формы и методы мотивации персонала.
31. Организация материального и нематериального стимулирования работников.
32. Управление работой первичного трудового коллектива.
33. Первичный документооборот, отчет и отчетность по движению трудовых ресурсов
34. Принципы, методы и система внутрихозяйственного прогнозирования и планирования. Перспективный план.

Задача №1 «Расчёт среднего процента выполнения плана выпуска продукции».

На основании данных о выполнении плана двумя группами заводов вычислите средний процент выполнения плана выпуска продукции для каждой группы.

Первая группа			Вторая группа		
№ завода	фактический выпуск продукции млн.д.е.	выполнение плана выпуска продукции %	№ завода	плановое задание выпуска продукции, млн. д.е.	выполнение плана выпуска продукции %
1	23	100	3	20	97
2	21	105	4	22	110

Задача № 2 «Расчет заработной платы».

Рассчитайте сумму заработной платы начальника отдела кадров фирмы, если его оклад составляет 8000 т. рублей, по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.

Задача №3 «Расчет налоговых вычетов».

Произведите расчет налога НДФЛ на заработную плату начальника отдела кадров фирмы, если его оклад составляет 7500 т. Рублей и у него есть один несовершеннолетний ребенок.

Задача №4 «Прием на работу».

При приеме на работу Носова представила справку с последнего места работы, так как трудовую книжку она утратила при переезде на новое место жительства, в связи с этим ей было отказано в приеме на работу. Правомерен ли отказ в приеме на работу? Какие документы работодатель имеет право требовать при приеме на работу?

Задача № 5 «Испытательный срок».

Никитин был принят на работу в порядке перевода на должность главного бухгалтера с шестимесячным испытательным сроком. Юрисконсульт указал, что при приеме на работу Никитина нарушено трудовое законодательство. Назовите правила приема на работу с испытательным сроком. Составьте юридическое заключение.

Задачи №6 «Замещение вакансии».

Господин Рощин Г.Д. обратился в ЗАО «Красный путь» для предложения своей кандидатуры для замещения имеющейся в ЗАО «Красный путь» вакансии старшего юрисконсульта. При этом он сообщил руководителю ЗАО «Красный путь», что хоть они и не давали объявления о поиске работников для замещения данной вакансии, но он точно знает о том, что данная вакансия у них имеется, так как его друг, занимавший эту должность, недавно уволился.Руководитель ЗАО «Красный путь» сообщил Рощину Г.Д., что ЗАО «Красный путь» действительно не публиковала объявления о поиске работников для замещения вакансии старшего юрисконсульта, так как не собираются замещать эту вакансию. В настоящее время в ЗАО «Красный путь» в юридическом отделе предусмотрено 5 штатных единиц (начальник и 4 специалиста), при этом две штатных единицы (старший юрисконсульт и юрисконсульт) вакантны. Однако ЗАО «Красный путь» в ближайшее время не намерено принимать на работу специалистов в юридический отдел, так как существующий состав юристов вполне справляется с имеющейся работой.

Вопросы (обоснуйте свой ответ со ссылкой на нормы Трудового кодекса РФ):

1. Обязан ли работодатель замещать свободные вакансии по мере их возникновения?
2. Правомерно ли требование Рощина Г.Д.?

Задача №7 «Оформление технико-технологической карты на изделие».

Заполнение бланка технико-технологической карты.

Задача №8 «Оформление документов при приеме на работу».

Оформление личного листа учета сотрудника при приеме на работу.

Задача №9 «Техника безопасности при приеме на работу».

Оформление карточки по технике безопасности при приеме на работу.

Задача №10 «Учет рабочего времени».

Оформление табеля учета использования рабочего времени и расчета заработной платы.

4.Требования к зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Профессиональные компетенции:

ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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 общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Перечень вопросов к зачету

Вариант 1
1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- дипломатический прием на 160 человек,
- юбилей на 40 человек,
- свадьба на 90 человек,
- банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2
1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- дипломатический прием на 80 человек,

- юбилей на 36 человек,
- банкет-чай на 18 человек,
- банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3
1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- дипломатический прием на 40 человек,
- свадьба на 60 человек,
- банкет-кофе на 20 человек,
- банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4
1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 120 человек,
- свадьба на 80 человек,
- банкет-коктейль на 25 человек,
- банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приѐма в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- прием на 60 человек,
- юбилей на 40 человек,

Вариант 6

1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чѐм заключается работа менеджера этой службы?
2. В чѐм заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3.Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7

1. Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приѐма или банкета. Особенности приѐма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2. В чѐм заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- прием на 40 человек,
- банкет «Новый год» на 70 человек,
- банкет-кофе на 12 человек,
- банкет-фуршет на 80 человек.

Вариант 9

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приѐма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Осуществленный процесс

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Да/нет
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного	

	персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения	

для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения	

иностранном языках	нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Теоретических вопросов	
Отметка «5»	ставится, если студент: •полно излагает изученный материал, дает правильное определение понятий; •обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; •излагает материал последовательно
Отметка «4»	ставится, если студент полно излагает изученный материал, но допускает 1-2 ошибки, которые сам, же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности.
Отметка «3»	ставится, если студент обнаруживает знания и понимание основных положений данной темы, но: •излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; •не умеет доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; •излагает материал непоследовательно
Отметка «2»	ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующих раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Все тестовые задания оцениваются:

- правильный ответ – 1 балл;
- неполный ответ – 0,5 баллов;

5.4.Защита портфолио

5.3.1.Тип портфолио: Смешанный

5.3.2. Проверяемые результаты обучения: ОК 2., ОК 3., ОК 8 ОК 9

5.3.3.Критерии оценки: (Да/Нет)

Оценка портфолио

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	

Оценка защиты

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по
по профессиональному модулю:

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Балашиха

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности - освоен / не освоен» с присвоением квалификации «повар».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,

мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Формирование компетенций	***Название разделов***		
	Действие	***Умение***	***Знание***
Раздел 1. Обработка сырья ипригтовление блюд из овощей игрибов.			
ПК 1.1-1.2	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	У1 - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; У3 - обрабатывать различными методами овощи и грибы; У4 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; У5 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;	З1 - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; З2 - технику обработки овощей, грибов, пряностей: - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

			З3 - правила проведения бракеража; З4 - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; З5 - правила хранения овощей и грибов; З6 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			
ПК 2.1 2.5	Распределение заданий ипроведение инструктажана рабочем месте повара	У1 - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; У3 - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	З2 - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; З3 - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; З5 - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; З6 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Раздел 3. Приготовление супов и соусов.			
ПК 3.1. 3.4.	Организация и контрольподготовки рабочих-мест, оборудования,инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	У1 - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; У3 - использовать различные технологии приготовления и	З1 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; З2 - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

		оформления основных супов и соусов; У4 - оценивать качество готовых блюд; У5 - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;	- температурный режим и правила приготовления супов и соусов; З3 - правила проведения бракеража; З4 - способы сервировки и варианты оформления и температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд; З5 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.			
ПК 4.1. 4.3.	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	У1 - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; У3 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; У4 - оценивать качество готовых блюд;	З1 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; З2 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; З3 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; З4 - правила проведения бракеража; З5 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; З6 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			
ПК 5.1. 5.4.	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в	У1 - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам	- классификацию, пищевую ценность, требования к качеств сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

	соответствии с заданиями	из мяса и домашней птицы; У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; У3 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; У4 - оценивать качество готовых блюд;	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Раздел 6. Приготовление иоформление холодных блюд и закусок.			
ПК 61. 6.4.	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	У1 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У2 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У3 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У4 - оценивать качество холодных блюд и закусок; У5 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	З1 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; З2 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; З3 - правила проведения бракеража; З4 - способы сервировки и варианты оформления; - правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим

			хранения; З5 - требования к качеству холодных блюд и закусок; - температуру подачи холодных блюд и закусок; З6 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.			
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	У1 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; У2 - определить их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; У3 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; У4 - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; У5 - оценивать качество готовых блюд;	З1 - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; З2 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; З3 - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; З4 - правила проведения бракеража; З5 - способы сервировки и варианты оформления; З6 - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - требования к качеству сладких блюд и напитков; З7 - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	**Текущая аттестация**
МДК.07	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.07	**Экзамен (квалификационный)** публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 07.01

Проверяемые результаты обучения: У 1- 6, З 1-7

Критерии оценки:

Оценка	**Критерии оценки**
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Экзаменационное задание №1

Специальность 43.02.15
МДК 07. 01« Выполнение работ по профессии «Повар»
Проверяемые результаты обучения: У1-У5, З1-З7

Часть А. Тестовое задание

Инструкция: ***Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов.***
Время выполнения задания – 120 минут.

1 уровень

1.Выберите правильный ответ

1. К заправочным супам относятся:
а) борщи, холодные супы;
б) молочные супы, рассольники;
в) солянки, супы овощные;
г) сладкие супы, прозрачные.

2. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:
а) соломкой;
б) брусочками;
в) стружкой;
г) бочоночками.

3. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:
а) жидкую;
б) вязкую;
в) рассыпчатую;
г) вязкую или жидкую.

4. При варке бобовых соль добавляют:
а) в конце варки;
б) в начале варки;
в) не добавляют;
г) во время варки.

5. Красная мучная пассеровка используется для приготовления соусов:
а) Мадера, парового соуса;
б) соуса польского, голландского соуса;
в) белого соуса, соуса красного основного;
г) соуса лукового, соуса красного с корнишонами.

6. В состав омлетной смеси входят:
а) яйца, мука, соль;
б) яйца, жидкость, соль;
в) яйца, соль, растительное масло;
г) яйца, мука, соль, жидкость.

7. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды
со следующими продуктами:
а) джем, повидло, сыр;
б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;
в) шпик, корейка, сельдь, килька;
г) икра, сыр, рыбные консервы, колбаса сырокопченая.
8. К желированным сладким блюдам относятся:
а) суфле, желе, самбук, кисель;
б) каша гурьевская, мусс, желе, самбук;
в) желе, самбук, крем, яблоки в тесте.
9. К горячим сладким блюдам относятся:
а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;
б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;
в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;
г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.
10. Состав теста для пельменей:
а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;
б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;
в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;
г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.

2 уровень

11. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-450 из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

12. Определите продукты необходимые для приготовления:

А. Борщ украинский	Продукты	Б. Борщ сибирский
	1. Свекла	
	2. Картофель	
	3. Капуста	
	4. Лук репчатый	
	5. Морковь	
	6. Томатное пюре	
	7. Сахар	
	8. Соль	
	9. Уксус 9 %	
	10. Жир	
	11. Бульон или вода	
	12. Сладкий перец	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Мука пшеничная	
	16. Корень петрушки	
	17. фрикадельки	
	18. фасоль	

13. Соотнесите показатели качества яиц отварных:

Наименование	Показатели качества
1. Яйца всмятку	а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненная б) желток жидкий, белок полужидкий в) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотный г) желток в меру плотный, белок уплотненный
2. Яйца «в мешочек»	
3. Яйца вкрутую	

14.Соотнесите гарниры к запеченным блюдам из рыбы:

1. Рыба запеченная по-русски 2. Рыба, запеченная под молочным соусом 3. Рыба, запеченная в сметанном соусе	а) Вареный картофель б) Картофель жареный из отварного в) Картофельное пюре г) Каша гречневая рассыпчатая д) Каша рисовая

15.Соотрнесите блюда согласно классификации:

Блюда из котлетной массы	Перечень блюд	Блюда из рубленой массы
	1. Бифштекс рубленый	
	2. Люля-кебаб	
	3. Биточки по-казацки	
	4. Зразы рубленые	
	5. рулет с луком и яйцом	
	6. Тефтели	
	7. шницель натурально -рубленый	
	8.котлеты полтавские	

16. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс …

17. Как правильно нарезать продукты для винегрета?

Состав винегрета	Вид нарезки
1. Картофель 2. Свекла 3. Морковь 4. Огурцы соленые 5. Капуста квашеная 6. Лук зеленый 7. Лук репчатый	а) кубики б) ломтики в) дольки г) кольца д) полукольца е) шинкование ж) шпалки 1 – 1,5 см

18. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	**Б. Салат столичный**
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	

	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	
	10. Соус Южный	
	11. Зелень	
	12. Помидоры свежие	

18. . Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда "Рыба в тесте жареная"

19 . Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки в тесте жареные":

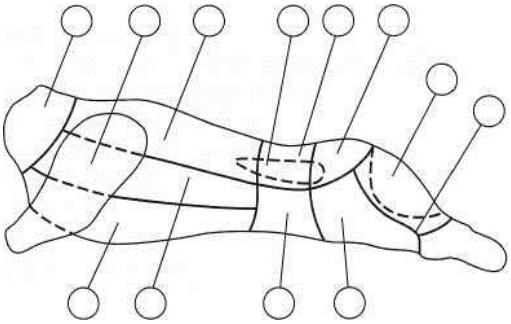
Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают_____ толщиной _____см и посыпают _____ Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, _____ муку, перемешивают и разводят_____ Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в _____

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1. Желе 2. Мусс 3. Самбук 4. Крем	А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси Б. Прозрачная студнеобразная масса В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции

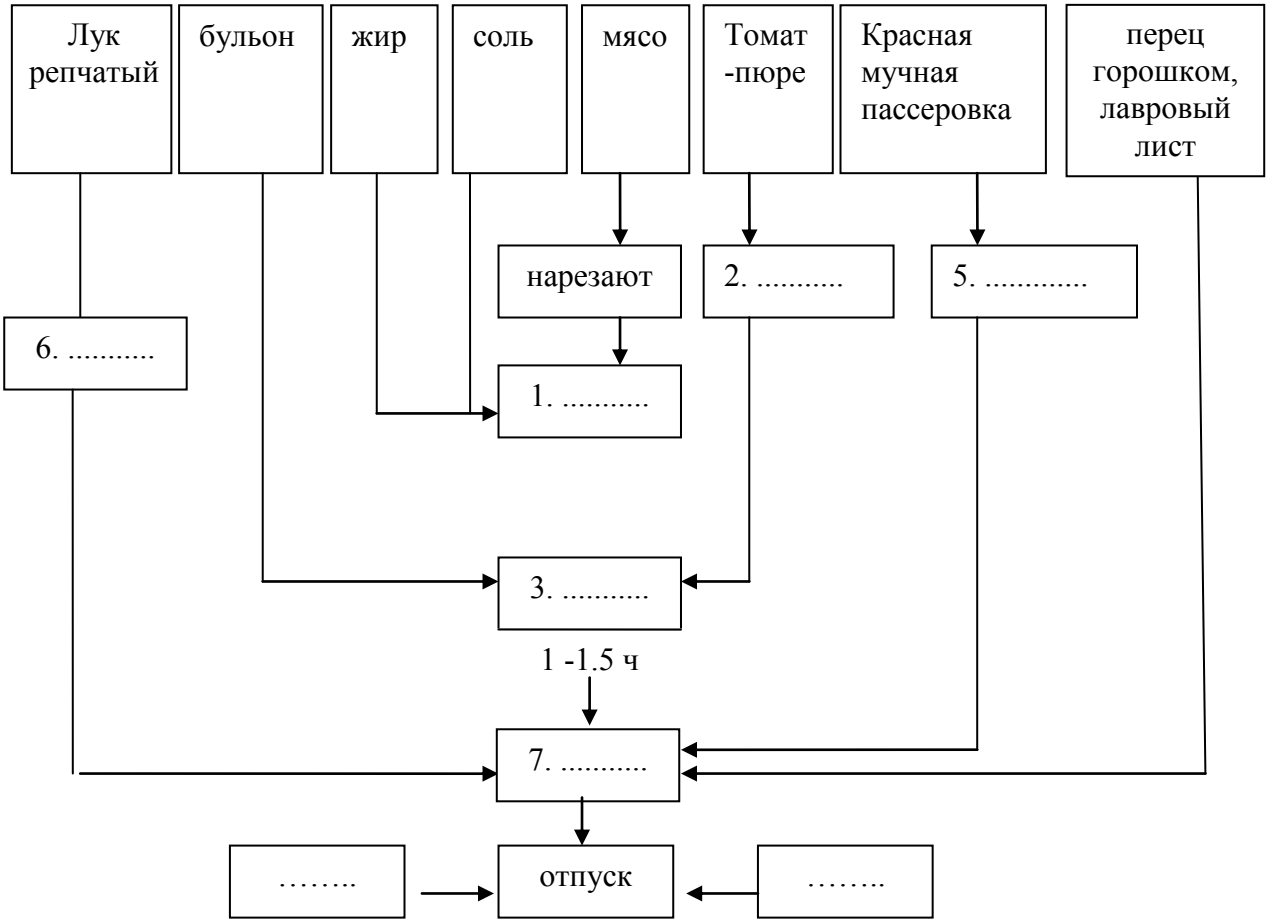
3 уровень

21. Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; *2* — лопаточная часть; *3* — грудинка; *4* — покромка; *5* — толстый край; *6* -тонкий край; *7* — вырезка; *8* — пашина; *9* — верхний кусок тазобедренной части; *10* — наружный кусок тазобедренной части; *11* — боковой кусок тазобедренной части; *12* — внутренний кусок тазобедренной части

22. Дополните технологическую схему приготовления гуляша:



23. Укажите блюда, которое готовят вместе с гарниром:

1. Бифштекс рубленый;
2. Азу;
3. Говядина, запеченная в луковом соусе;
4. Плов;
5. Говядина в кисло-сладком соусе;
6. Грудинка фаршированная;
7. Поджарка;
8. Почки по-русски;
9. Рагу из потрохов;
10. Говядина духовая;
11. Жаркое по-домашнему.

24. Дополните недостающие правила варки рассыпчатых каш:

- подобрать посуду с учетом привара;
- подготовить крупу;
- _____
- засыпать крупу, перемешать;
- _____
- добавить сливочное масло или жир;
- варить до загустения при закрытой крышке;
- _____
- готовую кашу разрыхлить;

25. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин
3	Отжимают сок и ставят в холодильник
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г

Часть Б. Решение ситуационных задач

Проверяемые результаты обучения: У1-У5, З1 - З7

Инструкция:
Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 90 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Щи из свежей капусты».
Полученные данные занесите в таблицу 1.

Таблица 1

« Щи из свежей капусты»

Продукты	**Масса на 1 порцию, г**		**Масса на 10 порций,г**	
	брутто	**нетто**	**брутто**	**нетто**

2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Щи суточные».
3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 2 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 2

Требования к качеству блюда « Щи из свежей капусты».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Составила _____ Трахтенберг Т.Ю.

Экзаменационное задание №2

МДК 07.01 « Выполнение работ по профессии «Повар»

Проверяемые результаты обучения:У1-У5, З1- З7

Часть А. <u>Тестовое задание</u>

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов. Время выполнения задания – 120 минут.

1 уровень

Выберите правильный ответ.

1.Зеленые овощи варят:

а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;

б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;

в) заливают холодной водой и варят на малом огне;

г) на пару.

2.Определить набор сырья для рассольника домашнего:

а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;

б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;

в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;

г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин

3. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

а) рисовая, пшенная; б) гречневая, пшеничная; в) гречневая, рисовая; г) перловая, пшеничная.

4. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;

б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;

в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;

г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

5. К жареной баранине подают соус:

а) красный основной; б) майонез; в) молочный с луком; г) польский.

6. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

а) 40°; б) 60°; в) 90°; г) 30°

7. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;

в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

8. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

а) натурально-рубленная масса из мяса; б) котлетная масса из мяса;

в) котлетная масса из птицы;г) котлетная масса из рыбы.

9. Салат-коктейль – это:

а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;

в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;

г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

10. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

а) при отпуске кладут взбитые сливки; б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;

в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

2 уровень.

11. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

12. Супы классифицируют по трем
признакам_____,_____,_____
_

13. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	а) батон
2. Котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. Биточки	в) кирпичик
4. Рулет	г) округло-приплюснутая
5. Тельное	д) шар
6. Фрикадельки	е) полумесяца
7. Тефтели	

14. Определите продукты необходимые для приготовления:

Соуса польского	а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

15. Заполнить пробелы в тексте недостающими словами: Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в …..……. … кожей …….…….. и заливают ……..…. водой так, чтобы она была на ……..…… выше уровня рыбы .

16. Соотнесите блюда согласно классификации:

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык по-карски	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	

17. Установите соответствие:

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленная	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	

	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык по-карски	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

18. Установите соответствие:

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость 2. Запах и вкус подгорелой муки 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы 4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	а) слабый бульон б) подгорелые овощи в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном г) томат плохо спассеровали д) муку перепассеровали е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

19. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:

1) капусту охлаждают;
2) отпуск;
3) добавляют растительное масло, сахар;
4) вливают уксус;
5) капусту тонко шинкуют;
6) добавляют соль;
7) перекладывают в широкую кастрюлю;
8) перемешивают;
9) нагревают при непрерывном помешивании

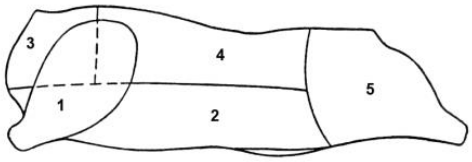
20. Соотнесите подачу кофе:

1. Кофе по-венски 2. Кофе глясссе 3. Кофе по-восточному 4. Кофе по-варшавски	А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока В. В бокале подают холодную воду Г. В бокал кладут шарик мороженого

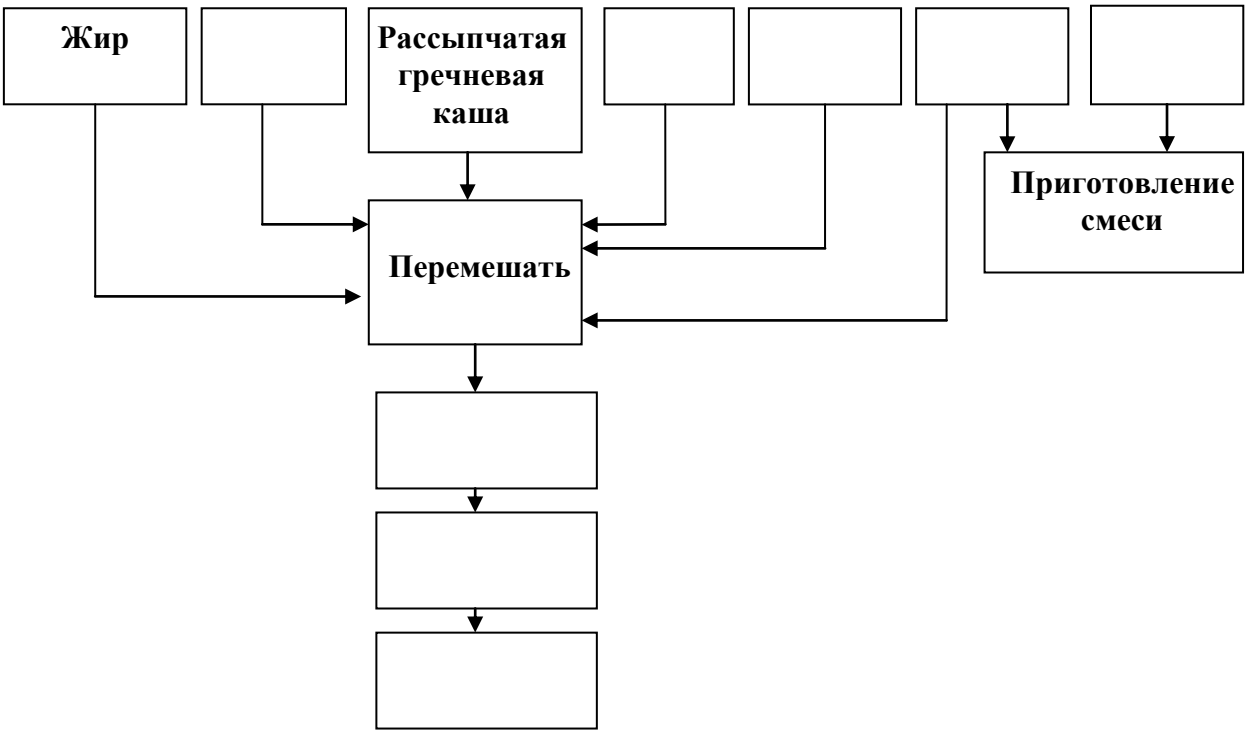
3 уровень

21. Назвать части свиной туши и определить части, из которых нарезается

А.котлета натуральная;
Б. шницель отбивной



22. Дополнить технологическую схему приготовления крупеника гречневого:



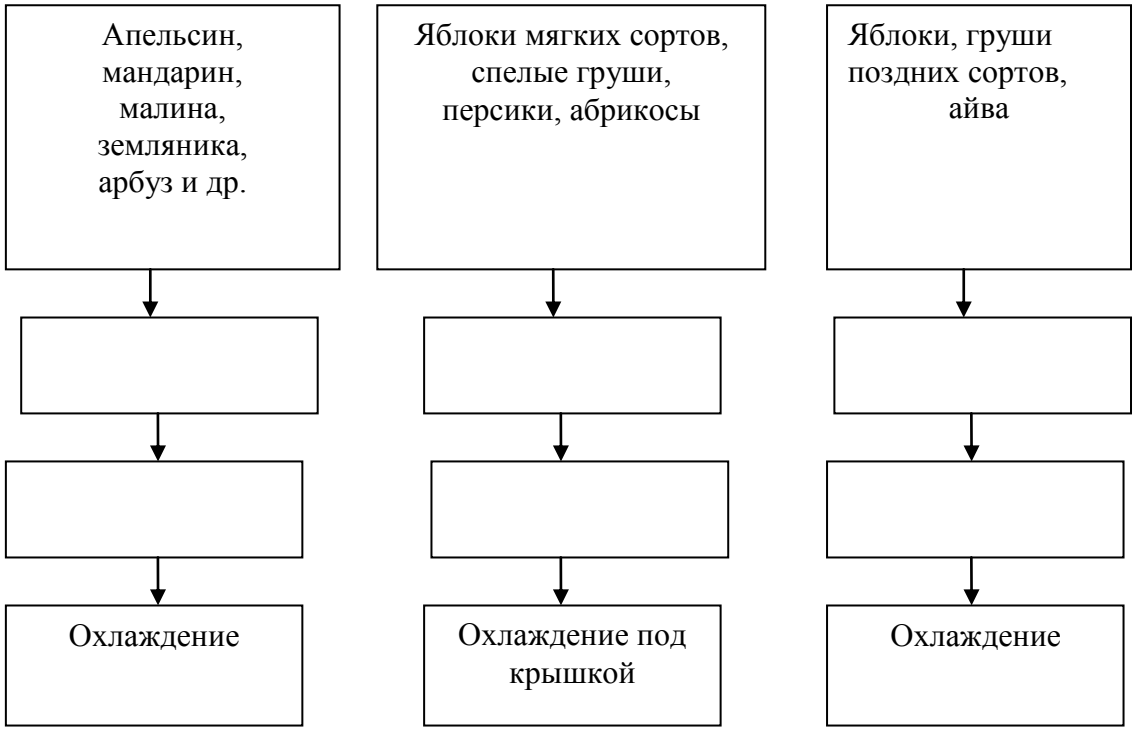
23. Дополните технологическую схему приготовления молочного соуса:

1) Цельное молоко доводят до кипения;
2) ……;
3) Проваривают 7-10 минут;
4) ……;
5) Процеживают;
6) …...……..;
7) Защипывают.

24. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
	1. Яблоки	
	2. Сахар	
	3. Крахмал	
	4. Желатин	
	5. Яйца (белки)	
	6. Вода	
	7. Ванилин	
	8. Молоко	
	9. Крупа манная	
	10. Кислота лимонная	

25. Составить правила варки компотов из различных плодов и ягод:



Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 90 минут.
Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и 25 порций для приготовления блюда «Винегрет овощной». Полученные данные занесите в таблицу 1.

« **Винегрет овощной**»

Таблица 1.

Продукты	***Масса на 1 порцию, г***		***Масса на 25порций, г***	
	брутто	***нетто***	***брутто***	***нетто***
Выход:				

2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Винегрет овощной» (на отдельном листе)
3. Составьте подробное описание подачи блюда._____

_____
_____
_____
_____
_____

4. Запишите в таблицу 2 требования к качеству блюда и их описание.
Требования к качеству блюда « Винегрет овощной».

Таблица 2

№п/п	***Наименование параметра качества***	***Описание параметра качества***
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Составила _____ Трахтенберг Т.Ю.

4. Оценка по учебной и производственной практике

3.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики)

3.2. Форма аттестационного листа по учебной практике

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО_____

обучающийся(аяся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2. Время проведения практики – _____ часов:

3. Организация:_____

наименование организации

4.Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1			выполнено
2			выполнено
3			выполнено
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

Дата «____»_____20___г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП

Форма аттестационного листа по производственной практике

Аттестационный лист по производственной практике

1.ФИО_____

обучающийся(аяся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2. Место проведения практики _____

_____

(наименование организации, юридический адрес)

3. Время проведения практики – ____часов с _____ по _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1			выполнено
2			выполнено
3			выполнено
4			
5			
6			
7			

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

_____

_____

_____

Дата «____»_____20___г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения

профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или**

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 **Выполнение работ по рабочей** профессии «Повар» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и присвоение квалификации «повар».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР Проверяемые результаты обучения:У1-У5, З1- З7

Вариант 1

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____ Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 2

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить: запеканку картофельную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 3

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рагу из овощей 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 4

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить крупеник 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Трахтенберг Т

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 5

Задание 5

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 120 мин.
Текст задания:
Приготовить пудинг рисовый 2 порции
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 6

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить котлеты пшенные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 7

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить борщ московский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 8

Задание 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Трахтенберг Т.Ю.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 9

Задание 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 10

Задание 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить борщ украинский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 15 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 11

Задание 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить суп-лапшу домашнюю с курицей 2 порции.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 12

Задание 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить зразы рыбные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 13

Задание 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу в тесте жареную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 14

Задание 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу по-ленинградски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 15

Задание 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить печень, тушенную в соусе 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 22 порции и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 16

Задание 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить бифштекс рубленый с луком 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 17

Задание 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить бефстроганов 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 28 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 18

Задание 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить шницель отбивной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 19

Задание 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить говядину духовую 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 20

Задание 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить мясной рулет с яйцом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 21

Задание 21

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить омлет фаршированный 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 22

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить Сырники с творогом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 35 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 23

Задание 23

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под маринадом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 40 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 24

Задание 24

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить салат столичный 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет блюда на 40 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 25

Задание 25

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить салат мясной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 26

Задание 26

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить расстегаи с рыбой 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 15 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 27

Задание 27

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пирожки с капустой 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 25 порций и оформление технологической карточки.

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ КОНДИТЕР.

Вариант 28

Задание 28

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить ватрушки с творогом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 20 порций и оформление технологической карточки

Преподаватель _____Краузе Л.Е.

III . ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий по профессии повар – 28;

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

Оборудование:
-механическое, тепловое и холодильное оборудование;
-немеханическое оборудование;
-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности
(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Условия выполнения заданий: лаборатория «Технология продукции общественного питания»

Литература для обучающегося

Учебники:

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – Москва. Академия. 2014.
Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М. : Деловая культура, 2015
Павлова Л.В.Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М.,Экономика,2014
Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М., Деловая культура 2012.
Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания.- Р.:Феникс.2014
Дополнительные источники:
Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня. -:М.: Деловая культура, 2008
Справочник технолога общественного питания.-М.:Колос,2015
Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании.- М.: Высшая школа,2014
Отечественные журналы:
«Питание и общество», « Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»
Методические пособия и материалы:

Профессиональный модуль ПМ.07, пособие по выполнению лабораторно- практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты, плакаты, схемы.
Справочная литература:
ФЗ РФ 2О качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ-Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Хлебпродинформ, 2002.
СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня
СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.
СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:
- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания
(ознакомление с заданием и планирование работы;
получение информации;
подготовка продукта;
рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Таблица 5

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФИО_____

Обучающийся(ася) на ____2___ курсе профессионального модуля **ПМ.07**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в объеме ___ час. с «__»._____.20__ г. по «___»._____.20__ г.
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом).*

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка**
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Экзамен	
УП.07	Дифференцированный зачет	
ПП.07	Дифференцированный зачет	

Результаты представления защиты портфолио
_____
_____
_____
Оценка _____.
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Дата ___.___.20___

Председатель комиссии

_____

Члены комиссии _____

_____

_____

_____

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК	– Правильность в определении доброкачественности сырья		+	+			+	+			
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт		+	+			+	+			
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды		+	+			+	+			

	– Правильность организации рабочего места		+	+			+	+			
	– Соблюдение технологической дисциплины		+								
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов		+	+			+	+			
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда		+	+			+	+			
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества		+				+	+	+		
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания		+	+			+	+			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.										+
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		+	+			+	+			
ОК3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		+	+				+		+	
ОК4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для		+	+				+		+	

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.										
ОК5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.										+
ОК6	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.							+			
ОК7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.										+
ОК 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального		+								+

	и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.										
ОК 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		+								+