

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:20  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**По дисциплине «МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»**

Специальность 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело  
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования  
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  Таджибекова М.А., к.т.н., доц.  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
« 20 » 09 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....	5
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	5
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	8
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	11
5. Критерии оценки.....	16

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» предусмотрено формирование следующих компетенций:

**ПК 6.1** 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

Формой аттестации по учебной дисциплине «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является **экзамен**.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b> 31 правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	<b>ПК 6.1</b>
<b>Уметь:</b> У1 рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий	
<b>Иметь практический опыт:</b> П 1 выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
П 2 разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
П 3 презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	
<b>Знать:</b> 3 2 методы эффективного планирования работы бригады/команды;	

33 принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	ПК 6.2.
34 правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	
35 нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	
36 структуру организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	
37 психологические типы характеров работников	
<b>Уметь:</b>	
У2 планировать работу подчиненного персонала;	
У3 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	
У4 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	
У5 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П 4 выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
П 5 координации деятельности подчиненного персонала	
<b>Знать:</b>	
38 требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	ПК 6.3.
39 назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; 310 изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
310 изменения, происходящие в продуктах при хранении;	
311 сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	
312 возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);	
313 способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	
<b>Уметь:</b>	
У6 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	
У7 рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	
У8 определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; У9 контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	
У9 контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	
У 10 проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении)	

запасов, продуктов
<b>Иметь практический опыт:</b>
П 6 выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
П 7 контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции знания, умения и практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции знания, умения и практический опыт
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>				
<b>Тема 1.1</b> Отраслевые особенности организаций питания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №1 Самостоятельная работа	ПК 6.1 31, У1, П1- П 3	Экзаменационная работа	ПК 6.1 31,У1,П1-П 3
<b>Тема 1.2.</b> Производственная и организационная структура организаций питания.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №2 Самостоятельная работа	ПК 6.1 31, У1, П1- П 3	Экзаменационная работа	ПК 6.1 31,У1,П1-П 3
<b>Тема 1.3.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 3 Самостоятельная работа	ПК 6.1 31, У1, П1- П 3	Экзаменационная работа	ПК 6.1 31,У1,П1-П3
<b>Тема 1.4.</b> Виды меню и их характеристика	Письменная работа	ПК 6.1 31, У1, П1- П 3	Экзаменационная работа	ПК 6.1 31,У1,П1- П3

	Устный опрос Практическая работа № 4 Самостоятельная работа			
<b>Тема 1.5</b> Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 5 Самостоятельная работа	ПК 6.1 31, У1, П1- П 3	Экзаменационная работа	ПК 6.1 31,У1,П1- П3
<b>Тема1.6.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 6 Самостоятельная работа	ПК 6.1 31, У1, П1- П 3	Экзаменационная работа	ПК 6.1 31,У1,П1- П3
<b>Тема 1.7.</b> Управление персоналом в организациях питания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 7 Самостоятельная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5	Экзаменационная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5
<b>Тема 1.8.</b> Основные функции управления производственным подразделением организации питания	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 8 Самостоятельная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5	Экзаменационная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5
<b>Тема 1.9.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 9 Самостоятельная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, ПО4, ПО 5	Экзаменационная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5
<b>Тема 1.10.</b> Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 10 Самостоятел	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П5	Экзаменационная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5

	бная работа			
<b>Тема 1.11.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 11 Самостоятельная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5	Экзаменационная работа	ПК 6.2 32- 37, У2 – У5, П4, П 5
<b>Тема 1.12.</b> Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 12 Самостоятельная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7	Экзаменационная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7
<b>Тема 1.13.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 13 Самостоятельная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7	Экзаменационная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Письменная работа Устный опрос Практическая работа 14 Самостоятельная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7	Экзаменационная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7
<b>Тема 2.2.</b> Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля	Письменная работа Устный опрос Практическая работа 15 Самостоятельная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7	Экзаменационная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7
<b>Тема 2.3.</b> Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа 16 Самостоятельная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7	Экзаменационная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 – У10, П6 – П 7
<b>Тема 2.4.</b> Инструктирование	Письменная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 –	Экзаменационная работа	ПК 6.3 38- 313, У6 –





- а) варят картофель до готовности;
- б) взбивают до получения пышной массы;
- в) вливают горячее кипяченое молоко;
- г) добавляют растопленное сливочное масло;
- д) протирают

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Какова температура фритюра при приготовлении картофеля фри?

**Задание № 2.** Как подают грибы, запеченные в сметанном соусе?

**Задание № 3.** Какова норма отпуска супа на порцию в граммах?

**Задание №4.** Впишите правильный ответ «**При варке овощи закладывают в \_\_\_\_\_ воду**»

**Задание №5.** Дополните предложение «Чтобы во время жарки во фритюре не разбрызгивался жир, овощи \_\_\_\_\_»

**Формируемая компетенция: ПК 6.2**

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Соус, который готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени

- а) соус польский;
- б) соус сухарный;
- в) соус голландский;
- г) соус белый

**Задание №2** Производным какого соуса является кисло- сладкий

- а) сметанного
- б) белого
- в) молочного
- г) красного

**Задание №3** Установите соответствие между кулинарным изделием и формой панировки

Кулинарные изделия

Форма

- |            |                             |
|------------|-----------------------------|
| а) зразы   | 1. кирпичика                |
| б) котлеты | 2. овальная                 |
| в) крокеты | 3. овально приплюснутая     |
| г) шницель | 4. одним заостренным концом |

**Задание №4** Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:

Наименование блюда

Поливка

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| а) голубцы мясные      | 1. маслом       |
| б) котлета натуральная | 2. мясным соком |
| в) мясо тушеное        | 3. не поливают  |
| г) шницель             | 4. соусом       |

**Задание №5** Определите правильную последовательность приготовления зраз картофеля:

- а) готовят картофельную массу
- б) доводят до готовности в жарочном шкафу
- в) кладут фарш на середину
- г) обжаривают с двух сторон
- д) панируют, придавая форму кирпичика
- е) придают форму лепешки

- ж) разделявают на порции
- з) соединяют края

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Какова норма отпуска соуса на порцию в граммах?

**Задание №2.** Сколько хранятся вареники и сырники до отпуска в теплом месте?

**Задание №3.** При какой температуре хранят замороженные вареники с творожным фаршем?

**Задание №4.** Впишите правильный ответ «По густоте каши делят на \_\_\_\_\_, вязкие и жидкие»

**Задание №5.** Дополните предложение «Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при \_\_\_\_\_ кипении.»

**Формируемая компетенция: ПК 6.3**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Не сливной способ варки макаронных изделий используется для приготовления

- а) запеканок и макаронников;
- б) паст;
- в) гарниров;
- г) блюд из макаронных изделий

**Задание №2.** Выбрать несколько вариантов ответа:

- а) лапшу домашнюю;
- б) оладьи;
- в) клецки;
- г) блинчики

**Задание №3.** Установите соответствие между блюдом и особенностями приготовления и подачи

Блюда	Особенности приготовления и подачи
а). Блинчики	1) омлетную смесь выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы, на середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарши и придавая ему форму пирожка, подают на тарелке швом вниз
б) Фаршированный омлет	2) варят вязкую кашу на смеси молоко и воды с добавлением сахара, готовую кашу охлаждают до 60°С, добавляют сырые яйца, перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят основным способом с 2-х сторон на сковороде до образования поджаристой корочки
в) Котлеты манные	3) в посуду кладут сахар, соль, яйца, вливают молоко 50% от нормы, всыпают муку, взбивают до однородного массы и постепенно вливают остальное молоко, выпекают на вращающихся электрических жаровнях, с одной и другой стороны.

**Задание №4.** Установите соответствие между наименованием блюд и правилами отпуска:

**Наименование блюд**

- а) яйца всмятку
- б) вареники
- в) яичница с гарниром

**Правила отпуска**

1. порционная тарелка
2. подставка для яиц
3. порционная сковорода

**Задание №5.** Установите правильную последовательность приготовления вареников с отварным картофелем

- а) варят при слабом кипении;
- б) защипывают, придавая форму вареников;
- в) отпускают вареники по 6-7 штук на порцию;
- г) готовое тесто раскатывают на кружочки;
- д) кладут на них фарш из вареного картофеля

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Чем отличается пудинг от творога?

**Задание № 2.** Какое блюдо из творога относится к жареным?

**Задание № 3.** Как называют состав цехов и порядок их кооперирования?

**Задание № 4.** Впишите правильный ответ «Для приготовления теста для пельменей необходимы яйца, \_\_\_\_\_, мука пшеничная, соль»

**Задание №5.** Впишите правильный ответ:

«Каши варят из \_\_\_\_\_ круп на молоке, \_\_\_\_\_ или смеси молока с водой»

### **4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

#### *Формируемая компетенция: ПК 6.1*

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1** Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:

- а) уснувшая;
- б) перемороженная;
- в) охлажденная;
- г) замороженная.

**Задание №2** Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:

- а) 0...-2°С;
- б) -8...-6°С;
- в) -2...-6°С;
- г) -18.

**Задание №3** Укажите условия хранения охлажденной рыбы:

- а) не более 5 сут. при температуре -2... 1 °С;
- б) 12 сут. при температуре -8 °С;
- в) 3 сут. при температуре 0...-2°С;
- г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С.

**Задание № 4** Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:

- а) в ваннах;
- б) на воздухе;
- в) в воде;
- г) все ответы верны

**Задание №5** Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
- б) чтобы подсолить рыбу;
- в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась.

**Задание №6** Операция термической тепловой обработки

- а) Дробление
- б) Засолка
- в) Охлаждение
- г) Фиксация

д) Припускание

**Задание №7. Сопоставьте вид продукта диапазону температур его хранения**

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| а) замороженные      | 1) не выше 12°C;             |
| б) переохлажденные   | 2) -1, +1°C, 0, +6°C         |
| в) охлажденные       | 3) 0 +25°C                   |
| г) умеренные         | 4) от -10°C, -12°C до - 25°C |
| д) широкодиапазонные | 5) -2°C, -7°C                |

**Задание №8. Сопоставьте пищевые продукты влажностному режиму их хранения**

- |  |                     |
|--|---------------------|
| а) бакалейные товары, сухофрукты                     | 1) 80-85%;          |
| б) кондитерские товары, вина, чай, кофе              | 2) не выше 70%-75%; |
| в) молочные, мясные, рыбные товары яйца, лук, чеснок | 3) не более 65%;    |
| г) плоды и овощи, мясо, рыба                         | 4) 90-95%.          |

**Задание №9. Определите правильную последовательность операций приемки товара**

- а) оценивание вкуса
- б) осматривание товара
- в) проверка товарно- сопроводительных документов
- г) оценивание внешнего вида, формы, цвета, блеска, прозрачности
- д) определение запаха, консистенции

**Задание 10. Расположите технологические процессы холодильной обработки продуктов в правильной последовательности**

- а) замораживание
- б) охлаждение
- в) льдообразование

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Определить энергетическую ценность 100 г масла сливочного несоленого, если оно содержит (в %): белков – 0.6, жиров – 82.5, углеводов (лактозы) – 0.9: белки 4.0 ккал х 0.6 = 2.4 ккал жиры 9.0 ккал х 82.5 = 742.5 ккал углеводы 3.75 ккал х 0.9 = 3.4 ккал

**Задание №2.** Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).

**Задание №3.** В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?

**Задание №4.** От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?

**Задание №5.** В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

**Задание №6.** Как называется группа герметично укупоренных продуктов переработки мяса, подвергнутых стерилизации?

**Задание №7.** Как называются яйца со сроком хранения не более 7 суток с момента снесения?

**Задание №8.** С чем связано осаливание жиров?

**Задание №9.** Дополните предложение «Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества \_\_\_\_\_»

**Задание №10.** Впишите правильный ответ «Коллаген - это \_\_\_\_\_ белок

## Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**Задание № 2.** Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин

**Задание № 3.** Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

**Задание № 4.** У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**Задание № 5.** Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассированного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы;
- в) тефтели, фрикадельки

**Задание № 6.** В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели

**Задание № 7.** Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих блюд:

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| а) сельдь рубленая   | 1) закусочная тарелка |
| б) шпроты            | 2) икорница           |
| в) овощи натуральные | 3) лоток              |
| г) икра зернистая    | 4) салатник           |

**Задание № 8.** Установите соответствие аббревиатуры стандарту

- |         |                             |
|---------|-----------------------------|
| а) ГОСТ | 1) отраслевой стандарт      |
| б) ОСТ  | 2) государственный стандарт |
| в) ТУ   | 3) стандарт предприятия     |
| г) СТП  | 4) технические условия      |

**Задание № 9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы

- а) Нарезка п/ф
- б) Очистка рыбы от чешуи
- в) Размораживание рыбы
- г) Транспортировка в горячий цех
- д) Удаление плавников, головы
- е) Потрошение, промывание

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

- а) Жиловка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в) Обмывание
- г) обсушивание

- д) Обвалка отрубков
- е) удаление клейма

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Как называется тесто для полуфабриката «Рыба в тесте»?

**Задание № 2.** Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро переключают в холодную воду?

**Задание № 3.** Как размораживают птицу?

**Задание № 4.** Как называется отделение мякоти от костей?

**Задание № 5.** Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

**Задание № 6.** Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Задание № 7.** Какое клеймо должна иметь мерная посуда?

**Задание № 8.** Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

**Задание № 9.** Закончите фразу «Проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории составляют \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Закончите фразу «Мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного \_\_\_\_\_»

### Формируемая компетенция: ПК 6.3

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да
- б) нет

**Задание № 2.** Выбрать несколько вариантов ответов видов мяса :

- а) мышечная
- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

**Задание № 3.** Укажите определение обвалки:

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей

**Задание № 4.** В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло

**Задание № 5.** Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

**Задание № 6.** Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

**Задание № 7.** Установите соответствие дичи ее виду

- |             |                       |
|-------------|-----------------------|
| а) перепела | 1) боровая дичь       |
| б) утки     | 2) водоплавающая дичь |
| в) кулики   | 3) степная дичь       |
| г) рябчики  | 4) болотная дичь      |

**Задание № 8.** Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- |                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| а) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов  |
| б) порционные                   | 2) 48 часов  |
| в) панированные                 | 3) 24 часа   |
| г) мясной фарш                  | 4) 3-5 часов |
| д) кости                        | 5) 6 часов   |

**Задание № 9** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

- Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
- Отрубают голову.
- Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- Крылья отрубают по локтевой сустав.
- Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- Опаливают.
- Натирают мукой или отрубями.
- Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневочного сустава.

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки грибов

- промывают 3-4 раза
- очищают от листьев, хвои и травинок
- соскабливают загрязнённую кожуру
- удаляют повреждённые места
- отрезают нижнюю часть ножки

### Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Решите задачу: Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Задание № 2. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками?

Задание № 3. Как называются продольные насечки на поверхности овощей при фигурной нарезке? Задание № 4. В чем вымачивают продукт для лучшего прикрепления панировки к продукту?

Задание № 5. Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

Задание № 6. Что такое сульфитирование картофеля ?

Задание № 7. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

Задание № 8. Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15кг.

Задание № 9. Впишите правильный ответ «Родиной блюда Карпаччо, является \_\_\_\_\_»

Задание № 10. Впишите правильный ответ «Для полуфабриката «Рыба в тесте» готовится тесто \_\_\_\_\_»

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

<b>Шкалы оценивания</b>		<b>Критерии оценивания</b>
<b>пятибалльная</b>	<b>зачет</b>	
«Отлично» - 5 баллов	зачет	<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 балла	зачет	<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>



## Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

## КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 6.1	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 1	б	
	№ 2	а, б, в	
	№ 3	а-3, б-1, в-2	
	№ 4	а-2, б-3, в-1	
	№ 5	авгбд	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	140 <sup>0</sup> С - 160 <sup>0</sup> С	
	№ 2	в порционной сковороде	
	№ 3	500,400,300,250	
	№ 4	холодную	
	№ 5	обсушивают	
	ПК 6.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	а
№ 2		г	
№ 3		а -1, б -4, в -3, г -2	
№ 4		а -2, б -1, в -3, г -4	
№ 5		ажевздгб	
<b>Задания открытого типа</b>			
№ 1		75	
№ 2		Не более 15 мин	
№ 3		- 10 <sup>0</sup> С	
№ 4		рассыпчатые	
№ 5		слабом	
ПК 6.3		<b>Задания закрытого типа</b>	
		№ 1	а
	№ 2	а, в	
	№ 3	а-3, б-1, в -2	
	№ 4	а -2, б -1, в -3	
	№ 5	гдбав	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	консистенцией и числом компонентов	
	№ 2	сырники	
	№ 3	производственная структура	
	№ 4	вода	
	№ 5	различных, воде	

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 6.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	в
	№ 2	г
	№ 3	в
	№ 4	г
	№ 5	а
	№ 6	д
	№ 7	а – 4, б -5, в -2, г – 1, д - 3
	№ 8	а – 3, б -2, в -1, г – 4
	№ 9	бвгда
	№ 10	бва
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	748,3 ккал
	№ 2	67,77 ккал
	№ 3	В калориях или джоулях
	№ 4	Пол, вес, рост, уровень активности
	№ 5	ФЗ «О защите прав потребителей»
	№ 6	Консервы
	№ 7	Диетическим
	№ 8	С накоплением в них оксидов
№ 9	Органическим	
№ 10	Полноценный	
ПК 6.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	а
	№ 2	а
	№ 3	б
	№ 4	б
	№ 5	б
	№ 6	б
	№ 7	а-1, б – 3, в- 4, г - 2
	№ 8	а- 2, б – 1, в -4, г - 3
	№ 9	вбдеаг
	№ 10	вгеабд
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	кляр
	№ 2	безчешуйчатые
	№ 3	На воздухе
	№ 4	обвалка
	№ 5	нет
	№ 6	экологичности и безопасности
	№ 7	Госстандарта
	№ 8	0,6 м
№ 9	26,4 %	
№ 10	По усвояемости	
ПК 6.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	б
	№ 2	а б в д

	№ 3	б
	№ 4	а
	№ 5	а
	№ 6	б в
	№ 7	а-3, б – 2, в -4, г –1
	№ 8	а-2, б – 1, в -3, г –5, д - 4
	№ 9	абгзвдеж
	№ 10	бдвга
<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	99,6
	№ 2	Бифштекс
	№ 3	Карбование
	№ 4	В лезоне
	№ 5	Печень
	№ 6	Обработка бисульфатом натрия
	№ 7	26,4 кг
	№ 8	12,9 кг
	№ 9	Венеция
	№ 10	кляр

**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.