

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28
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


(подпись)

Тажмидбекова М.А., к.т.н., доц.
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____

« 20 » 09, 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой


(подпись)

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

Зав. выпускающей кафедрой


(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(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
Знать: 31 правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	ПК 6.1
Уметь: У1 рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий	
Иметь практический опыт: 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	
Знать: 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	
Уметь:	
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	
Иметь практический опыт:	
П 4 выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
П 5 координации деятельности подчиненного персонала	
Знать:	
38 требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	
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	
Уметь:	
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
Иметь практический опыт:
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
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1 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
Тема 1.2. 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
Тема 1.3. 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
Тема 1.4. 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			
Тема 1.5 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
Тема1.6. 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
Тема 1.7. 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
Тема 1.8. 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
Тема 1.9. 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
Тема 1.10. 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			
Тема 1.11. 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
Тема 1.12. 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
Тема 1.13. 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
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
Тема 2.1. 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
Тема 2.2. 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
Тема 2.3. 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
Тема 2.4. 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 молока 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.

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

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

- а) промывают 3-4 раза
- б) очищают от листьев, хвои и травинок
- в) соскабливают загрязнённую кожуру
- г) удаляют повреждённые места
- д) 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

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

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	Задания закрытого типа		
	№ 1	б	
	№ 2	а, б, в	
	№ 3	а-3, б-1, в-2	
	№ 4	а-2, б-3, в-1	
	№ 5	авгбд	
	Задания открытого типа		
	№ 1	140 ⁰ С - 160 ⁰ С	
	№ 2	в порционной сковороде	
	№ 3	500,400,300,250	
	№ 4	холодную	
	№ 5	обсушивают	
	ПК 6.2	Задания закрытого типа	
		№ 1	а
№ 2		г	
№ 3		а -1, б -4, в -3, г -2	
№ 4		а -2, б -1, в -3, г -4	
№ 5		ажевздгб	
Задания открытого типа			
№ 1		75	
№ 2		Не более 15 мин	
№ 3		- 10 ⁰ С	
№ 4		рассыпчатые	
№ 5		слабом	
ПК 6.3		Задания закрытого типа	
		№ 1	а
	№ 2	а, в	
	№ 3	а-3, б-1, в -2	
	№ 4	а -2, б -1, в -3	
	№ 5	гдбав	
	Задания открытого типа		
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
Задания открытого типа		
	№ 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.