**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**
**федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования**
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

**Отделение среднего профессионального образования**

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

"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 обслуживан

(наименование дисциплины)

**Оценочные материалы рекомендованы МССН для специальности/профессии:**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

"Поварское и кондитерское дело"

(наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Семестр реализации: курс, семестр**

Сочи, 2023

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОС создается в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы для проведения текущего оценивания, а также промежуточной аттестации обучающихся. ФОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, входит в состав образовательной программы.

ФОС – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений (результатов обучения) запланированным результатам освоения рабочих программ учебных дисциплин (модулей) и образовательных программ.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

– валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;

– надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;

– объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха.

ФОС подлежат ежегодному пересмотру и обновлению.

## 2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень контролируемых компетенций

| Шифр | Компетенция |
|---|---|
| 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 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, 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 |

## 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

### 3.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

| Показатель | Критерий | Шкала | | |
|---|---|---|---|---|
| Пороговый (узнавание) «3» | Знает: базовые общие знания;<br>Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач;<br>Владеет: работает при прямом наблюдении. | 3 | 2 | 1 |
| Базовый (воспроизведение) «4» | Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования;<br>Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое | 4 | 3 | 2 |
| Высокий (компетентность) «5» max балл | Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем;<br>Владеет: контролирует работу, проводит оценку, | 5 | 4 | 3 |

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству (соответствует вербальному критерию «высокий») представлено в Паспорте фонда оценочных средств и зависит от сложности темы и количества часов на ее усвоение.

### 3.2. Описание фонда оценочных средств

#### 3.2.1. Критерии оценивания письменных и устных ответов обучающихся

С целью контроля и подготовки обучающихся к изучению новой темы может проводится устный опрос по предыдущим темам.

Критерии оценки:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– осознанность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
– использование дополнительного материала;
– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся: полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.
Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**3.2.2. Примерный перечень оценочных средств**

Виды оценочных средств
Устный опрос, Контрольная работа, проверочный тест, экзамен.

Критерии оценивания контрольной работы

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трёх недочётов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательные умениями по данной теме в полной мере.

На контрольной работе обучающимся разрешается использовать Сборники рецептур (таблицы определяющие калорийность продуктов), СанПин для предприятий

общественного питания (таблицы определяющие сроки годности и хранения продуктов и блюд, не программируемый калькулятор.

### 3.2.3. Примеры оценочных средств

Примеры оценочных средств (при наличии) представлены в Приложении к рабочей программе дисциплины "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"

Содержание приложения

### 3.3. Темы докладов, рефератов, презентаций

## 4. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

### 4.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

ФОС для промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) 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 предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины в установленной учебным планом форме и позволяют определить результаты освоения дисциплины.

Рабочей программой предусмотрены:

- рубежный контроль по окончании изучения отдельных разделов программы;
- промежуточный контроль.

Формой контроля сформированности компетенций у обучающихся по учебной дисциплине (модулю) является:

| Курс | Семестр | Вид контроля |
|---|---|---|

### 4.2. Критерии оценивания

При оценке устного ответа учитываются: полнота и правильность ответа; степень осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.

«5» ставится в том случае, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом в том числе при изучении других предметов.

«4» ставится, если: ответ удовлетворяет основным требованиям к ответу на 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, применения знаний в новой ситуации, допущена одна ошибка или не более двух недочетов и обучающийся может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

«3» ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму.

«2» ставится, если: обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.

Оценка «1» ставится в том случае, если обучающийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерии оценки практического задания

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением

необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трёх недочётов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательные умениями по данной теме в полной мере.

«1» ставится, если: работа показала полное отсутствие у учащегося обязательных знаний и умений по проверяемой теме или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Оценка «5» соответствует высокому уровню, оценка «4» – базовому, оценка «3» – пороговому.

**4.3. Вопросы для промежуточной аттестации**

Супы: назначение, классификация. Технологический процесс варки бульонов подготовка гарниров. Виды технологического оборудован6ия, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении.

2. Щи, борщи: характеристика, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения и реализации;

3. Соусы: назначение, классификация и ассортимент. Особенности приготовления красного соуса и его производных. Виды технологического оборудование и инвентаря и его безопасное использования. Требования к качеству, хранению и реализации. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

4. Рассольники, солянки: характеристика, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения и реализации;

1. Классификация овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов. Особенности варки, подачи блюд;

5. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Сроки хранения и реализации.

6. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Организация технологического процесса приготовления блюд из сыра Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

7. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Блюда из отварного и припущенного мяса;

8. Рассчитать продукты для 100 порций зраз донских по третьей колонке Сборника рецептур блюд, гарнир – картофельное пюре, сезон – март, судак поступил мелкий неразделанный

9. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

10. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

11. Прозрачные супы: характеристика, ассортимент, требования к качеству, сроки хранения и реализации. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

12. Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд

13. Определить количество пшенной крупы, воды и соли для приготовления 30 кг пшенной каши рассыпчатой;

14. Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Использование. Требования к качеству;

15. Риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;

16. Блюда из мяса, жаренного мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика

17. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для блюд из мяса;

18. Супы: назначение, классификация. Технологический процесс варки бульонов подготовка гарниров. Виды технологического оборудованбия, инвентаря и его безопасное использование при приготовлении. Методы организации производства сложных супов;

19. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы;

20. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья;

21. Правила порционирования мясных блюд;

22.Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Ассортимент блюд из тушеной рыбы;

23. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

24. Ассортимент блюд из жареной рыбы. Процесс приготовления и отпуска. Техника нарезки на порции готовой рыбы;

25. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

26. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Значение рыбных блюд в питании;

27. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

28. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей и грибов тушёных, фаршированных, запечённых.  Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

29. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса;

30. Яично-масляные соусы: ассортимент, процесс приготовления, требования к качеству. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

31. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для блюд из мяса;

32. Блюда из мяса жаренными крупными, натуральными порционными, панированными порционными кусками. Ассортимент. Характеристика.

33. Значение рыбных блюд в питании;

34. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры, соусы. Блюда из мяса диких животных, национальные блюда. Требования к качеству;

35 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из каш различной консистенции;

36. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд;

37. Технологический процесс приготовления блюд из запечённого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы;

38. Варка яиц.

39. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления  сложных блюд из рыбы. Ассортимент блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки, гарниры, соусы, требования к качеству;

40. Организация работы соусного отделения.

41. Правила подачи супов.

42. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

44Техника нарезки на порции готовой птицы;

45. Техника нарезки на порции готовой птицы;

46. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), Ассортимент блюд из филе птицы, дичи. Блюда из тушеной птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Техника нарезки на порции готовой птицы;

47. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья

**4.4. Перечень компетенций, которые сформированы у обучающихся при успешном выполнении заданий**

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:

| Раздел/Тема | Компетенции |
|---|---|
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | |
| Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | |
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | |
| Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | |

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Изучение дисциплины 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 является базой для освоения студентами курсов профессионального цикла, формирует базу для овладения профессиональными компетенциями, которые могут быть применены в видах профессиональной деятельности в соответствии с Государственным образовательным стандартом профессионального образования.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов.

При изучении дисциплины - внимание студента будет обращено на её прикладной характер, на то, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.