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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимент

(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: 2 курс, 4 семестр

Сочи, 2024

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

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

Критерии оценки 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.

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 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

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; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.	3	2	1
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; 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; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; 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

Задание аналогично одной из выполненных практических работ.

Критерии оценки выполнения практического задания

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные полуфабрикаты; правильно и аккуратно выполнил все стадии технологического процесса, вычисления.

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования принятия технологических решений 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 технологии приготовления полуфабрикатов, но учащийся владеет обязательными умениями и навыками 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 экзамене обучающимся разрешается ипользоваться нормативной документацией и Сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции для предприятий общественного питания, Таблицами норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"

Содержание приложения

3.3. Темы докладов, рефератов, презентаций

Примерная тематика лабораторных работ
Тема лабораторной работы

Блюда

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов

Зразы Донские

Шницель рыбный натуральный

Судак, фаршированный целиком

Щука, фаршированная целиком

Филе из рыбы фаршированное

Рыбное филе, фаршированное шпинатом

Приготовление рубленных полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.

Галантин из рыбы

Тельное

Рулет из рыбы

Котлеты или биточки из рыбы

Приготовление полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов

Грудинка, фаршированная кашей

Мясо шпигованное

Рулет из свинины с курицей

Рулет из фаршированной лопатки

Зразы отбивные

Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продук
оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов

Зразы рубленые

Рулет с макаронами

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом
Подготовка к хранению. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка каче
органолептическим методом. Подготовка к хранению

Утка фаршированная яблоками

Котлеты по-киевски

Котлеты из филе птицы панированные

Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению

Галантин из птицы

Котлеты из кур фаршированные орехами

Зразы из кур с омлетом и овощами

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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
2	4	Экзамен

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

Вопросы к аттестации

1. Предмет: цели, задачи модуля, его структура. Межпредметные связи с другими учебными дисциплинами.

2. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Технологические принципы: безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии.

4. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

5. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организация работы мясного, рыбного, птицегольевого и мясо-рыбного цехов.

6. Общие правила организации рабочих мест.

7. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента.

8. Способы безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструмента.

9. Характеристика механических способов обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение.

10. Характеристика способов обработки сырья для приготовления полуфабрикатов: прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Основные понятия: сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка.

11. Характеристика гидромеханических способов обработки: промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование.

12. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции.

13. Классификация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

14. Ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

15. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.

16. Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.

17. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным, хрящевым скелетом и нерыбного водного сырья, основные операции, способы разделки.

18. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.

19. Технологический процесс разделки туши баранины. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.

20. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

21. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.

22. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству.

23. Особенности обработки диких животных. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов. Обработка ягнят.

24. Особенности обработки кролика и дичи. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками (заправка). Полуфабрикаты из кролика. Ассортимент. Требования к качеству.

25. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди.

26. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

27. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, навага, миноги, камбала, бельдюга и др.)

28. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.

29. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (варки, припускания, жарки.) Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

30. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья растительного и животного происхождения. Использование пищевых отходов.

31. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее. Ассортимент. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.

32. Технологический процесс механической кулинарной обработке мяса. Основные операции, характеристика этих процессов..

33. Разделка полутуш говядины и четвертин. Крупнокусковые полуфабрикаты. Классификация. Кулинарное использование полуфабрикатов.

34. Технологический процесс разделки свинины. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из свинины для варки, жарки, тушения. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.

35. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству, правила хранения.

36. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.

36. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

37. Технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса без хлеба и полуфабрикатов из нее. Ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения. Приготовление кнельной массы

38. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса.

39. Приготовление маринадов.

40. Правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф из мяса. Требования к безопасности хранения п/ф из мяса.

40. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и дичи. Характеристика процессов

41. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи из филе и мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Нормы выхода полуфабрикатов.

42. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.

42. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.

43. Характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению. Кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода.

44. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент. Характеристика полуфабрикатов. Совместимость и взаимозаменяемость сырья.

45. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени. Правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф из птицы. Требования к

безопасности хранения п/ф из птицы и утиной и гусиной печени.

Технологические схемы приготовления полуфабрикатов для следующих блюд

Котлеты по – киевски

Бифштекс рубленый

Зразы из говядины

Рулет с луком и яйцом

Эскалоп из свинины

Щука фаршированная

Судак фаршированный

Тельное из рыбы

Курица фаршированная

Ножка куриная фаршированная

Галантин из рыбы

Поросенок фаршированный

Галантин из птицы

Мясные рулеты

Вырезка фаршированная грибами

Грудинка фаршированная (кашей, рисом и кашей, мясом с рисом)

Рулет из птицы со свининой и черносливом

Котлета натуральная фаршированная

Рулет из свиной головы

Куриный рулет с фисташками

Полуфабрикаты из фуа-гра

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:

Раздел/Тема	Компетенции
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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.