

**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**

**"Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции"**

---

(наименование дисциплины)

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

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

**"Повар, кондитер"**

---

(наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Семестр реализации: 2 курс, 3 семестр**

Сочи, 2022

## **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 02.  | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                                                |
| ОК 04.  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                   |
| ОК 11.  | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                                                  |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                 |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.           |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                                      |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                        |

### 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<br>(узнавание)<br>«3»     | Знает: базовые общие знания;<br>Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач;<br>Владеет: работает при прямом наблюдении.                                                                                                                                            | 3     | 2 | 1 |
| Базовый<br>(воспроизведение)<br>«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, приспособливает свое | 4     | 3 | 2 |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству (соответствует количеству критериев) | Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; владеет: диапазоном практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; |   |   |   |
| Вспомогательное количество баллов зависит от сложности тем и количества часов на ее усвоение       | Владеет: контролирует работу, проводит оценку,                                                                                                                                                                           | 5 | 4 | 3 |

### 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 проводиться 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

#### 3.2.3. Примеры оценочных средств

Примеры оценочных средств (при наличии) представлены в Приложении к рабочей программе дисциплины "Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции"

[Приложение](#)

### 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) Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции 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    | 3       | 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-трех недочетов 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 обязательными 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**

1. Ассортимент блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Азу, Гуляш». Рекомендуемые гарниры и соуса?
2. Ассортимент блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Бефстроганов». Рекомендуемые гарниры ?
3. Борщ. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда. Ассортимент.
4. Щи. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда. Ассортимент.
5. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса красного основного и его производных. В чем заключается требования к качеству горячих соусов и их хранения?
6. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса белого основного и его производных.
7. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса «Сметанный».
8. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса «Молочного».
9. Технология приготовления, требования к качеству и использование соусов «Голландского» и «Польского».
10. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Ростбиф».
11. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Бифштекс». 3 способа приготовления.
12. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда из рубленного мяса. Ассортимент.
13. Блюда из запеченного мяса. Требования к качеству, Технология приготовления, Ассортимент.
14. Блюда из тушеной птицы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
15. Блюда из жареной птицы. Требования к качеству. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
17. Блюда из отварной птицы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
18. Блюда из отварного и припущенного мяса. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
19. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов, особенности их приготовления и использования?
20. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
21. Блюда из тушеной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
22. Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
23. Блюда из котлетной рыбной массы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.

24. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соусы?
25. Блюда из жаренного мяса крупными кусками. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
26. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных? Каковы особенности приготовления прозрачных супов и их ассортимент? Гарниры?
27. Ассортимент блюд и технология приготовления блюд из яйца. Требования к качеству.
28. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «омлет фаршированный» Требования к качеству.
29. Ассортимент блюд из творога . Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Вареники ленивые» Требования к качеству.
30. Технология приготовления блюд из круп. Консистенция каш. Требования к качеству.
31. Технология приготовления блюда и гарниры из отварных овощей Правила варки .Ассортимент. Требования к качеству.
32. Технология приготовления блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент. Требования к качеству.
33. Технология приготовления блюда из овощных масс. Ассортимент . Требования к качеству.
34. Технология приготовления блюда из тушеных овощей.Ассортимент Требования к качеству.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:

| <b>Раздел/Тема</b>                                                                                   | <b>Компетенции</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции                                             |                    |
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов                            |                    |
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья                     |                    |
| Приготовление и подготовка к реализации супов .                                                      |                    |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи,                                 |                    |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки                              |                    |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |                    |
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов                    |                    |
| Экзамен                                                                                              |                    |

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

Изучение дисциплины Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции 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.