

**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**

**"Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарные изделия, закусок разнообразного ассортимента"**

---

(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: 3 курс, 5 семестр**

## **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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### 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		
		3	2	1
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) Максимальное количество баллов по каждому оценочному критерию «высокий» представлено в Паспорте фонда оценочных средств и зависит от сложности темы и количества часов на ее усвоение.	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: выполняет работу, проводит оценку,	5	4	3

### 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

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-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.

На контрольной работе обучающимся разрешается использовать Сборники рецептов (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 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"

### 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) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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
------	---------	--------------

3	5	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

Супы: назначение, классификация. Технологический процесс варки бульонов подготовка гарниров. Виды технологического оборудования, 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 оборудования 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 пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30 кг пшеничной 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 оборудования, 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 жареными 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;

44. Техника 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:

<b>Раздел/Тема</b>	<b>Компетенции</b>
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 и соусов сложного ассортимента	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	

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

Изучение дисциплины Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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.