

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

**Отделение среднего профессионального образования**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**"Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"**

---

(наименование дисциплины)

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

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

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

""

---

(наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Семестр реализации: 2 курс, 4 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
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.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
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.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

### 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 средству (соответствует вербальному 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
------	---------	--------------

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-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 использование. 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 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	

## **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.