

МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «АТЭТ»
З.Г.Закирова
2022г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022г.


Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ДУД. 01 Введение в специальность разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ДУД. 01 Введение в специальность рассмотрена и одобрена на заседании ЦК общеобразовательных дисциплин

от « 03 » 06 2018 г. Протокол № 6

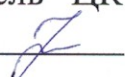
Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин
Р.А.Фатхутдинова



Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ДУД. 01 Введение в специальность рассмотрена и одобрена на заседании ЦК специальных дисциплин сферы гостеприимства

от « 03 » 06 2018 г. Протокол № 6

Председатель ЦК Председатель ЦК специальных дисциплин сферы гостеприимства
Э.Ф. Юнусова



Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ДУД. 01 Введение в специальность рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от « 09 » 06 2018 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета
Р. Х. Гаррапова



Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ДУД. 01 Введение в специальность рассмотрена и принята Педагогическим советом

от « 19 » 08 2018 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	17
4.1.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	17
4.2.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	22

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Введение в специальность».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной дисциплины «Введение в специальность» разработан в соответствии с рабочей программой.

ФОС по учебной дисциплине является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса техникума.

ФОС по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	оценка результатов выполнения практических заданий
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	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических

		заданий
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
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	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий

		заданий
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	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	оценка результатов выполнения практических заданий

		заданий
--	--	---------

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели; - понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время; - делает выводы о рациональности приемов практической деятельности; - сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности; - выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи; - отслеживает свои ошибки по ходу работы; - предлагает способы устранения ошибок; - может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы; - осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем; - принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности; - приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности; - анализирует инновации в производственной отрасли; - анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе. 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам профессиональной дисциплины Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов «портфолио».</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической</p>

<p>списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами; - осуществляет поиск информации в сети Интернет; - проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ; - владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием; - составляет план учебного текста, конспект текста; - выделяет значимое в блоке учебной информации; - выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах; - составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации; - разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем; - составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики. 	<p>условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли; - проявляет осознание важности обучения профессии; - формулирует преимущества выбранной профессии; - участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности; - проявляет интерес к деятельности профильных предприятий и учреждений; - перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и организационные формы предприятий отрасли; - называет условия работы по будущей 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; - проявляет устойчивое желание овладеть профессиональными знаниями и умениями; - устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач; - критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности; - оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения; - целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение; - самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами. 		
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения; - умеет регулировать свое эмоциональное состояние; - умеет работать с любым партнером; - осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; - проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач; - делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и монолога; - умеет отстаивать свою точку зрения на проблему. 	<p>ЛР 13. Демонстрирующей готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и</p>

<p>Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике; - владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров. 		<p>проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; - владеет умениями применять экологические знания в жизненных 	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>ситуациях, производственной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры; - владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях. 		
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского 	<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий и либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности - соблюдает правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ; - умеет оказывать первую помощь. 		
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека; - перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда; - озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров; устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности; - проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий; - организует свое компьютеризованное рабочее место; - владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации; - самостоятельно работает с 	<p>ЛР4.Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально о конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины.</p> <p>Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>программными продуктами, предназначенных для решения учебных и профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.); - проводит структурирование информации, ее адаптацию к особенностям профессиональной деятельности; - осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе. 		
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями; - самостоятельно оформляет отчет, включающий описание процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями; - работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами; - проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ; - принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.); - оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.); - самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.) 		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и</p>

<p>профессиональной сф уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и ере.</p>		<p>проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
--	--	--

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего раздела. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>
<p>знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего раздела. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения профессиональной дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации

Таблица 4

Элементы профессиональной дисциплины	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен по профессиональной дисциплине: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио
Раздел 2. Основы организации общественного питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	
Тема 3.1 Учебно-методическое обеспечение специальности	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1.1 Текущий контроль

Банк тестовых заданий по темам дисциплины

Задания для контрольной работы № 1:

Вопросы

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Требование к уровню подготовки.
2. Основные определения из ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. Значение тепловой обработки. Способы нагрева.
4. Классификация и характеристика способов тепловой обработки –варка и вспомогательные способы.
5. Классификация и характеристика способов тепловой обработки –жарка и комбинированные способы.
6. Диффузия. Сущность процесса. Факторы влияющие на скорость диффузии. Способы, ведущие к уменьшению диффузии при обработке продуктов.
7. Характеристика белков, виды, строение белковой молекулы. Денатурация белков.
8. Характеристика белков, виды, строение белковой молекулы. Денатурация и гидротация белков.
9. Характеристика углеводов, виды, Изменение сахаров при кулинарной обработке.
10. Характеристика углеводов, виды, крахмал и его изменения.

Задания для контрольной работы № 2

11. Характеристика углеводов, виды. Размягчение растительной ткани.
12. Характеристика жиров, виды и строение. Поглощение жиров продуктами и потери их при варке продуктов.
13. Характеристика жиров, виды и строение. Гидролиз жиров.
14. Характеристика жиров, виды и строение. Окисление жиров.
15. Жирорастворимые витамины А, D, Е. Характеристика, физиологическая роль. Изменения при кулинарной обработке.
16. Витамины группы В-В1, В2, В6, В12. Характеристика, физиологическая роль. Изменения при кулинарной обработке.
17. Витамины РР, С. Характеристика, физиологическая роль. Изменения при кулинарной обработке.
18. Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке.
19. Изменение красящих веществ при кулинарной обработке.
20. Изменение вкуса и аромата при тепловой обработке.
21. Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке.

Контрольная работа.

1 вариант

1. Дайте подробное описание и приведите примеры диффузии. Как уменьшить диффузию.
2. Что такое денатурация белка? Каковы причины денатурации, что происходит с продуктом после денатурации белка (приведите примеры)?
3. Значение жира, классификация, влияние жира на свойства продукта. Изменение жира во время варки и припускания.
4. Определить массу брутто картофеля в марте, если масса картофеля, жаренного во фритюре соломкой равна 5 кг.

2 вариант

1. Дайте подробное описание и приведите примеры адгезии. Как уменьшить адгезию.
2. Что такое кластеризация крахмала? Что происходит с крахмалом до и после кластеризации? Приведите примеры из кулинарии.
3. Изменения жира при жарке во фритюре. Основные действия по сохранению качества фритюрного жира.
4. Определить массу брутто моркови в марте, если масса моркови, припущенной мелким кубиком равна 5 кг.

Варианты контрольных работ для текущей аттестации:

Вариант 1.

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Является ли верным утверждение: «Повар – это человек, который помогает блюда другим поварам»	нет
2	Может ли человек имеющий экзему (кожное заболевание) работать поваром? Если локализация болезни на спине.	Да
3	В чем заключается суть шеф-повара на П.О.П.?	Организация работы бригады.
4	На какие виды делятся жиры?	1. насыщенные 2. ненасыщенные
5	Каким витамином проводят витаминизацию пищи на П.О.П.?	Витамин С/аскорбиновая кислота
6	Чем прославился повар Хестон Блюменталь?	Молекулярной кухней.
7	В какой кухне Нобюки Нобу Мацухиса, США получил мировую известность?	Фьюжн-кухня
8	Напишите Ф.И.О. повара, который является автором книги «Моя философия кухни»	Ивлев Константин Витальевич
9	С помощью какого устройства происходит окуривание продуктов питания?	Смокин ганг (Smoking gun)
10	Какое вещество используют для охлаждения в молекулярной кухне?	Сухой лед
11	Какое оборудование используют для сушки овощей и фруктов?	Дегидратор
12	Какие века характеризуют первый этап развития русской кухни (домонгольский период) ?	9-11 вв.
13	В каком году началась плановая подготовка поваров в учебных заведениях?	1917
Кол-во правильных ответов:		14

Вариант 2

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Является ли верным утверждение: «Повар – это человек, который готовит пищу безопасно,	Да

	вкусно, красиво. Умеет правильно организовывать хранение продуктов»	
2	Возможно ли человеку с психическими расстройствами получать профессию повара?	Нет
3	Что произойдет, если человек не будет употреблять белковой пищи?	1. истощение 2. гибель
4	Дайте определение «повару-кондитеру»	Это повар (человек) который готовит кондитерские изделия
5	Какой способ используется на П.О.П. в периоды сезонных авитаминозов для поддержания иммунитета посетителей?	Витаминизация пищи витамином С (аскорбиновой кислотой)
6	Сколько звезд Мишлена имеет повар Ален Дюканс?	Три
7	Специалистом какой кухни является мировой известный повар Марио Батали, США	Итальянской кухни
8	Напишите имя самого известного кондитера в России.	Александр Селезнев
9	Как называется технология характеризуется приготовлением пищи при пониженной температуре, ее интенсивное охлаждение и замораживание, последующий разогрев?	КЭЧ (кук энд чил, Cook&Chill)
10	Какие виды газов используют для кремер-сифонов?	1. оксид азота N2O 2. углекислый газ CO2
11	Как называется фризер для быстрой заморозки продуктов?	Анти-сковорода
12	Какие века характеризуют второй этап развития русской кухни (монгольский период)?	12-14вв.
13	В каком году впервые использовалась вилка в Кремле?	1606
Кол-во правильных ответов:		15

Тестовый контроль является самым объективным и самым независимым от субъекта.

Правильно организованный тестовый контроль содействует повышению интереса обучающихся к учёбе, стимулирует познавательную деятельность, что необходимо для профессиональной подготовленности наших детей к труду в условиях рынка.

Форма контроля и оценки – сравнение с эталоном. При этом может быть использована следующая балльная оценка:

К	менее 0,7	0,7-0,8	0,8-0,9	0,9-1,0
Оценка	"2"	"3"	"4"	"5"

Оценка общих компетенций является суммирующей по результатам всех дисциплин и модулей, а также организации учебно-воспитательного процесса, самостоятельной работы, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Заключение эксперта:

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств (нужное подчеркнуть)

Выше средней сложности

Средней сложности

Ниже средней сложности

Соответствует /не соответствует (нужное подчеркнуть) требованиям ФГОСа

Ситуационные задачи

1. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.
2. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн.
3. Сколько необходимо взять моркови и картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по второй колонке Сборника рецептур блюд.
4. Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по первой колонке Сборника рецептур блюд.
5. Сколько порций каши вязкой с тыквой можно приготовить при наличии 22 кг тыквы.
6. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд, если имеется 28,1 кг свеклы массой брутто, сезон февраль.
7. найти массу нетто судака неразделанного крупного размера для 80 порций судака, жареного во фритюре, при закатке массой брутто на 1 порцию 200г.
8. Заменить 40 кг неразделанного леща мелкого размера крупными экземплярами при разделке его на филе с кожей без костей.
9. Определить массу нетто севрюги с головой крупного размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.
10. Определить массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 80 кг.
11. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
12. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 2 категории массой 30 кг.
13. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочный) 1 категории массой 80 кг.
14. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, запеченной по-русски по первой колонке Сборника рецептур блюд.
15. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши первой категории массой 100 кг.
16. Определить массу корейки (мякоти) при разделке туши баранины второй категории массой 40 кг.
17. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе
18. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится на мякоть.
19. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептур.
20. Определить массу брутто утки полупотрошенной первой категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептур
21. Определить массу жареных, рубленых мясных биточков, если масса в полуфабрикате была 18,5 кг.
22. Определить количество моркови, припущенный мелкими кубиками, из 20 кг массой брутто в январе.
23. Определить массу мелкого сазана неразделанного, жареного (филе с кожей и реберными костями), если масса брутто сазана 80 кг.
24. Определить массу говядины, вареным крупным куском, если масса полуфабриката 15 кг.

25. Определить массу рисовой крупы, необходимой для варки 4,6 кг жидкой рисовой каши

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования			
1	Введение. Тема 1.1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 1.2 Квалификационные требования к специалисту		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 1.3 Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности.		Теоретические вопросы.
Раздел 2. Основы организации общественного питания			
1	Тема 2.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 2.2 Технологические принципы производства кулинарной продукции.		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 2.3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.		Теоретические вопросы, тесты.
4	Тема 2.4 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов		Теоретические вопросы, тесты.
5	Тема 2.5 Изучение ГОСТ и других нормативных документов		Теоретические вопросы, тесты.
Раздел 3 Учебно-методическое обеспечение специальности			
1	Тема 3.1 Учебно-методическое обеспечение специальности	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 3.2 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности.		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 3.3. Организация учебного процесса		Теоретические вопросы, тесты.
4	Тема 3.4 Учебная литература и работа с ней.		Теоретические вопросы, тесты.
5	Тема 3.5. Организация самостоятельной работы студента		Теоретические вопросы, тесты.

Промежуточная аттестация		Компьютерное тестирование, теоретические вопросы, тесты.
--------------------------	--	--

4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Раздел 1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности.

1. Назовите виды инструктажа.
2. Каковы опасные и вредные факторы производства?
3. Что называют производственным травматизмом и каковы меры доврачебной помощи?
4. Каковы средства защиты?
5. Как составляются технологические карты?
6. Каковы принципы построения сборников рецептур блюд; Кондитерских изделий?

Раздел 2. Место профессии в социально-экономической сфере.

1. Каковы профессиональные компетенции повара, кондитера?
2. Востребованность кадров.
3. Какова престижность профессии?

Раздел 3. Закон Российской Федерации... Об образовании.

1. Какова государственная политика в области образования?
2. Каковы основные положения закона об образовании?

Вопросы на установление соответствия:

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

Вставьте пропущенные слова

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их _____

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной _____

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

10. Верны ли следующие утверждения:

- А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию
- Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов
- а) верно А
- б) верно Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

11. Верны ли следующие утверждения:

- А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом
- Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом
- а) верно А
- б) верно Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

Вставьте пропущенное слово в определении

12. Несоответствие товара установленным требованиям является _____ продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраняемые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик

сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки
------------	---

Ответьте на вопросы:

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция
	кофе
2. Гастрономическая группа	крупы, мука, макароны
	консервы мясные, рыбные
	сыр
	пряности
	соль, сахар, растительное масло

Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Флодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби
капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот
тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза

зерновые	фасоль
----------	--------

4. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

5. Установите соответствие между видами грибов и категориями

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара

- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина

- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ _____

- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром

- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями _____

7. Верны ли утверждения:

А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров

Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов

а) верно утверждение А

б) верно утверждение Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

150 вопросов(1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

Баллы:

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

Оценка:

Менее 10 баллов – «2»

10-20 баллов- « 3»

21-39 баллов-«4»

40-48 баллов-«5»

Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.

Тестовые задания (входящая диагностика) по дисциплине

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;
- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

Оценка устных ответов обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;

- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;

- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;

- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;

- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;

- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;

- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;

- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;

- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Общая классификация ошибок

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

Грубыми считаются ошибки:

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;

- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;
- логические ошибки.

К негрубым ошибкам относятся:

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;

- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

Недочётами являются:

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

Критерии оценки тестовых заданий

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

4.2.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Проектор

Ноутбук

Стеллаж СТп

Стол кондитерский

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л для индукционных плит

Сотейник 0.86 л для индукционных плит

Сковорода 24 см для индукционных плит

Сковорода 28см для индукционных плит

Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм

Мерный стакан

Венчик

Миска нержавеющей сталь 25-28 см

Сито (для муки) 24 см

Подставка для разделочных досок

Лопатки силиконовые

Половник 0,3 л

Шумовка

Молоток для отбивания мяса

Блендер ручной погружной

Нож поварской Luxstahl «Chef»

Скалка

Кисть кондитерская

Скребок кондитерский твердый

Скребок кондитерский твердый с зубцами

Форма для тарталеток

Форма для кекса

Дуршлаг

Овощечистка

Терка четырехгранная

Емкость для специй

Емкость для сыпучих продуктов

Коврик силиконовый

Рукавица силиконовая

Форма для выпечки мини

Форма для выпечки средний

Форма для выпечки большой

Форма для выпечки прямоугольник

Ведро пищевое 8 л без крышки

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с.

6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с.

7. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. — 2-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с.

Основные электронные издания

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. — Москва. — Обновляется в течение суток. — URL: <http://docs.cntd.ru/>

2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. — Москва. — Обновляется в течение суток. — URL: <https://www.garant.ru/>

3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. — Москва. — Обновляется в течение суток. — URL: <https://www.book.ru/>

4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. — Москва. — Обновляется в течение суток. — URL: <https://znanium.com/>

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>