

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Образовательный центр с.Камышла»

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель

образовательной организации

_____ /Харразова Р.Р./

« _____ » _____ 20__ г.

Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов

по междисциплинарному курсу

**МДК.03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества
блюд»**

(индекс, наименование)

профессиональной образовательной программы

(вид программы)

по профессии (по специальности)

35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

(код, наименование)

с.Камышла 2023 год

Разработчики:

ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла», преподаватель, Фатхутдинова Г.М.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Паспорт комплекта оценочных средств
3. ПАКЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ОЦЕНИВАЕМОГО)
4. Пакет эксперта (оценщика)
5. УСЛОВИЯ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО/ОТРИЦАТЕЛЬНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО МДК
6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ЭКСПЕРТА (ОЦЕНЩИКА) ПО ПРОЦЕДУРЕ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО МДК 03.01

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по междисциплинарному курсу МДК.03.01.

«Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества»

(индекс, наименование УД/МДК)

основной профессиональной образовательной программы по профессии (специальности) среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

(код, наименование).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по междисциплинарному курсу

МДК.03.01.Хозяйка(ин) усадьбы

(индекс,

наименование УД/МДК)

являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

(код, название).

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы,

(код, название).

утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «___» _____ 20__ №___;

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

(индекс, наименование УД/ПМ)

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации основных профессиональных образовательных программ, утвержденное приказом директора по

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» от «04»09 2024 г. № 89/2.

(наименование образовательной организации)

Положение о фонде оценочных средств, утвержденное приказом директора по ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» от «04» 09 2024 г.№ 89/1

(наименование образовательной организации)

Настоящий комплект оценочных средств предназначен для проведения промежуточной аттестации основной профессиональной образовательной программы по профессии (специальности) среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

(код, наименование)

которая является итоговой оценочной процедурой относительно данной междисциплинарного курса.

Промежуточная аттестация по завершению междисциплинарного курса проводится в форме экзамена в соответствии с учебным планом.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится в форме структурированного интервью и практического задания.

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, включает **20 билетов**.

В каждом билете - два теоретических вопроса для устных ответов и одно практическое задание.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится в форме **СТРУКТУРИРОВАННОГО ИНТЕРВЬЮ**

(указать инструмент оценки).

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, содержит:

- критерии оценки проведения структурированного интервью;
- критерии оценки за выполнение теоретических заданий;
- критерии оценки за выполнение практического задания.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее освоение образовательных результатов, - 70%

Результаты оценочной процедуры фиксируются в экзаменационной ведомости.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

- УД** – учебная дисциплина;
- МДК** – междисциплинарный курс;
- ПМ** – профессиональный модуль;
- ПООП** – примерная основная образовательная программа;
- РП** – рабочая программа по учебной дисциплине/профессионально модулю;
- ФГОС** – Федеральный государственный образовательный стандарт.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Междисциплинарный курс

04.01. Хозяйка(ин) усадьбы

2.2. Предметы оценивания

Умение 1	применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
Умение 2	проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
Умение 3	рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
Умение 4	правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы;
Умение 5	пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

--	--

2.3. Итоговые образовательные результаты по курсу, предъявляемые к оценке, инструменты их оценки:

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Инструмент оценки
Уметь: применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;	Результат практической/ интеллектуальной (когнитивной) деятельности - результат выполненного задания	<i>Структурированное интервью</i>
проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;	Результат практической/ интеллектуальной (когнитивной) деятельности - результат выполненного задания	<i>Структурированное интервью</i>
рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;	Результат практической/ интеллектуальной (когнитивной) деятельности - результат выполненного задания	<i>Структурированное интервью</i>
правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы;	Результат практической/ интеллектуальной (когнитивной) деятельности - результат выполненного задания	<i>Структурированное интервью</i>
пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;	Результат практической/ интеллектуальной (когнитивной) деятельности - результат выполненного задания	<i>Структурированное интервью</i>

2.4. Соответствие итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине/ междисциплинарному курсу, предъявляемых к оценке, оценочным средствам

2.4.2. Структурированное интервью

Предмет (ы) оценивания	№ билета
Умение 1 применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;	Ко всем билетам
Умение 2 проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;	Ко всем билетам
Умение 3 рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;	Ко всем билетам
Умение 4 правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы;	Ко всем билетам
Умение 5 пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий; рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол;	Ко всем билетам
Знание 1 общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;	
Знание 2 понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;	
Знание 3 группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;	
Знание 4 требования к качеству продуктов и методы его оценки:	

факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;	
Знание 5 назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола	

2.5. Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом):

Экзамен

3. ПАКЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ОЦЕНИВАЕМОГО)

3.2. СТРУКТУРИРОВАННОЕ ИНТЕРВЬЮ

Задание:

Задание 1. Дать ответы на теоретические вопросы.

Задание 2. Выполнить практическое задание

Условия проведения процедуры оценивания:

Материально-техническое обеспечение:

Реализация профессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета кулинарии; лаборатории кулинарии:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

комплект учебной мебели;

комплект учебно-наглядных пособий.

Техническиесредства обучения: комплект технических средств группового пользования на базе DVD –проигрывателя (DVD, телевизор, видеоманитофон);

комплект технических средств на базе графопроектора (графопроектор, экран).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Разделочные доски
2. Скалки
3. Набор суповых тарелок
4. Набор порционных тарелок
5. Ложки нержавеющей стали
6. Сковороды (набор)
7. Набор кастрюль
8. Ведро эмалированное
9. Терки электронные
10. Весы электронные
11. Электроплита промышленная с духовкой
12. Водонагреватель на 100л
13. Электромясорубка
14. Шкаф для хранения мясопродуктов
15. **Посуда:**
16. 1 блюда
17. 2 блюда
18. 3 блюда
19. 4 ложки нержавеющей стали
20. Электропечь для кондитерских изделий
21. Посудомоечная машина
22. Хлебопечь LG HB -201 JE
23. СВЧ SANSUNG
24. Пароварка BRAUN
25. Набор кастрюль KONLG
26. Набор сковородок
27. Набор противней
28. Мясорубка BRAUN
29. Картофеле очистительные машины
30. Овощерезательные машины
31. Протиро-резательные машины
32. Машины для рыхления мяса
33. Котлетоформовочные машины
34. Рыбоочиститель
35. Просеивательные машины
36. Тестомесительные машины
37. Взбивальные машины
38. Машины для нарезки хлеба
39. Фритюрницы
40. Холодильное оборудование
41. Разделочные доски
42. Сито
43. Скалка

- 44 Набор ложек
- 45 Терки
- 46 Дуршлаг

Нормативно-справочная документация, которая разрешена для использования:

Плакаты:

- Капустные овощи;
- Луковые овощи;
- Пряные и десертные овощи;
- Промысловые рыбы;
- Нерыбные продукты моря;
- Форма нарезки овощей;
- Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы;
- Полуфабрикаты из котлетной массы мяса;
- Виды бутербродов: закрытые, открытые, канапе.

Схемы:

- Разделка чешуйчатой рыбы;
- Обработка осетровой рыбы;
- Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши;
- Заправка птицы без иглы;
- Правила варки заправочных супов;
- Схема приготовления борщи;
- Схема приготовления супа- пюре;
- Схема приготовления соуса красного основного;
- Схема приготовления соуса белого основного;
- Схема приготовления теста безопасным способом;
- Схема приготовления теста опарным способом.

Стенды:

- Санитарные требования к кулинарной обработке блюд;
- Санитарно –гигиенические требования к безопасности продовольственноссырья и пищевых продуктов;
- Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
- Санитарные требования к реализации готовой пищи.

Справочные таблицы:

- Характеристика пищевой ценности овощей;
- Дефекты хлебобулочных изделий, пути их устранения;
- Классификация тканей мяса;
- Химический состав мяса;
- Химический состав мяса птицы;

- Химический состав мяса рыбы;
- Потери пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке овощей, %;
- Содержание влаги в пищевых продуктах;
- Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в % от массы мяса при костях;
- Нормы отходов при механической кулинарной обработке овощей, не требующих тепловой обработки, % от массы сырья;
- Производные соусы от красного основного соуса;
- Производные соусы от белого основного соуса;
- Расчет производственной рецептуры хлебобулочных изделий:

Норма времени выполнения: 30 минут, из них 20 минут на подготовку.

Место выполнения задания: кабинет кулинарии.

Инструкция для обучающегося:

1. Во время проведения экзамена необходимо соблюдать порядок проведения экзамена.
2. Экзамен состоит из трех заданий: дать ответы на теоретические вопросы и практическое задание.
3. Получите у преподавателя экзаменационный билет.
4. Подготовьтесь к устному ответу по двум первым вопросам билета (20 мин)
5. Пройдите к преподавателю и дайте устные ответы на поставленные вопросы (не более 10 мин).

Приложение:

Приложение 1	Билет для оценки освоения образовательных результатов по междисциплинарному курсу (бланк)
Приложение 2	Перечень вопросов для подготовки к оценке освоения образовательных результатов по междисциплинарному курсу

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 1

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

**03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества
блюд**

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23.Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.
2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы
3. Задача: Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 2

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Химический состав мяса, основные ткани мяса
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
3. Задача: Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце

Приложение 1

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 3

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организация работы мясорыбного цеха.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
3. Задача: Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября

На бланке образовательной организации

БЛАН

БИЛЕТ № 4

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Разделка рыбы на филе (пластование).
3. Задача: Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 5

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

- 1.Обработка десертных овощей.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
3. Задача: Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 6

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

- 1.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
2. Оттаивание мороженой рыбы.
3. Задача: Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Приложение 1

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 7

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Рецепттура. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
2. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 8

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

- 1.Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.
- 2.Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.
- 3.Задача: Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 9

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1.Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к хранению.

2.Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые,
3.Задача: Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1 категории?

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 10

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организация работы овощного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование, хранение полуфабрикатов
3. Задача: Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса
масса брутто 66 кг.

Приложение 1

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 11

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
2. Рецепт. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
3. Задача: Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

На бланке образовательной организации

БЛАН

БИЛЕТ № 12

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.
2. Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование..
3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 13

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

- 1.Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы
- 2.Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы
- 3.Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 14

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование
2. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь, используемый для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.
3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

Приложение 1

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 15

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23.Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Обработка субпродуктов птицы и дичи
2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.
3. Задача: Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 16

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

__35.01.23__»Хозяйка(ин) усадьбы__

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организации рабочего места для обработки лука, капусты
- 2.Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.

Приложение 1

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 17

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы
2. . Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы
3. Задача: Определите массу нетто петрушки свежей (зелень} , полученной массой брутто 2,5 кг

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 18

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

_____35.01.23 Хозяйства(ин) усадьбы_____

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
2. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
3. Задача: Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

Приложение 1

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 19

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
2. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

На бланке образовательной организации

БЛАНК

БИЛЕТ № 20

**для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

1. Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.
2. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
3. Задача: Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

ПЕРЕЧЕНЬ

**вопросов/практических заданий для подготовки к
оценке освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу**

03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование учебной дисциплины/междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

Курс 3 Учебная группа 323

Фатхутдинова Гульсиня Минзагитовна

Фамилия И.О. преподавателя

_____ *подпись*

_____ 20__ г.

№ п/п	Наименование вопросов и практических заданий
	Теоретические вопросы
1	Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.

2	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.
3	Химический состав мяса, основные ткани мяса.
4	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
5	Организация работы мясорыбного цеха.
6	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
7	Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
8	Разделка рыбы на филе (пластование).
9	Обработка десертных овощей.
10	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
11	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
12	Оттаивание мороженой рыбы.
13	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
14	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
15	Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.
16	Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.
17	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов и их хранения.

18	Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые
19	Организация работы овощного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.
20	Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование,
21	Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
22	. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
23	. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.
24	Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование.
25	Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование.
26	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы.
27	Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование
28	Организации рабочего места, оборудование и инвентарь, используемый для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.
29	Обработка субпродуктов птицы и дичи.
30	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.

31	Организации рабочего места для обработки лука, капусты.
32	Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.
33	Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы
34	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы
35	Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
36	Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
37	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
38	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения.
39	.Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.
40	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения.

Практические задания

Решение тематических задач из сборника задач для сдачи экзамена.

Список литературы и источников:

Информационное обеспечение обучения:
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфисова «Кулинария», 2021г.
2. Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2021г.
3. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи, Профобриздат, 2019г.

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2021г.
2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, 2019г.
3. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2021г.
4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие.
5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2022г.
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2019г.
7. Комплект электронных учебников по специальности и специализации

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран;
- принтер

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА (ОЦЕНЩИКА)

4.1. Инструментарий оценки проведения	<i>Задание для структурированного интервью (из пакета обучающегося (оцениваемого)).</i>
---------------------------------------	---

структурированного интервью	Критерии оценки теоретического задания
	Критерии оценки практического задания
4.2	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/ междисциплинарному курсу
4.3	Инструкция для эксперта (оценщика) по процедуре оценки освоения образовательных результатов по междисциплинарному курсу
4.4	6. Экзаменационная ведомость (бланк)
4.5	.Инструкция для эксперта (оценщика) по процедуре оценки освоения

4.2. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОВЕДЕНИЯ СТРУКТУРИРОВАННОГО ИНТЕРВЬЮ

Критерии оценки проведения структурированного интервью

для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/
междисциплинарному курсу

03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

индекс, наименование междисциплинарного курса по учебному плану

ППКРС/ППССЗ по профессии/специальности

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

код, наименование профессии/специальности по ФГОС

обучающегося _____

Фамилия И.О. обучающегося

Критерии оценки за выполнение теоретических заданий

Оценка	Критерии оценки ответа студента
«Отлично»	<p>Ответ показывает прочные знания фактического материала по дисциплине, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы;</p> <p>Продemonстрировано владение терминологическим аппаратом, умение делать выводы и обобщения, давать аргументированные обоснования, приводить примеры;</p> <p>Показаны свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.</p>
«Хорошо»	<p>Ответ обнаруживает прочные знания основных понятий, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы;</p> <p>Продemonстрировано владение терминологическим аппаратом, умение делать выводы и обобщения, давать аргументированные обоснования, приводить примеры;</p> <p>Показаны свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.</p> <p>Допущены допускается одна - две неточности в ответе.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Ответ свидетельствует о знаниях основных понятий и вопросов теории, отличается недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы;</p> <p>Продemonстрировано недостаточное умение давать аргументированные ответы и приводить примеры;</p> <p>Зафиксированы недостаточно свободное владение монологической речью, логичность и последовательностью ответа;</p> <p>Допущены несколько ошибок в содержании ответа</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Ответ обнаруживает незнание основных понятий, отличается неглубоким раскрытием темы; Продemonстрировано незнание основных вопросов фактического материала, неумение давать аргументированные ответы, слабое владение монологической речью, отсутствие логичности и последовательности.</p> <p>Допущены серьезные ошибки в содержании ответа</p>

Критерии оценки за выполнение практического задания/задачи

Оценка	Критерии
«Отлично»	<ul style="list-style-type: none">• студент самостоятельно выполнил все этапы решения задания на компьютере;• задание выполнено полностью и получен верный ответ или иное требуемое представление результата работы
«Хорошо»	<ul style="list-style-type: none">• задание выполнено полностью, но при его выполнении обнаружилось недостаточное владение навыками работы на компьютере в рамках поставленного задания;• правильно выполнена большая часть задания (свыше 90 %);• задание выполнено полностью, но использованы наименее оптимальные подходы к решению поставленной задачи
«Удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none">• задание выполнено не полностью, допущено более трёх ошибок, но студент владеет основными навыками работа на компьютере, требуемыми для решения поставленной задачи.

ОЦЕНКА _____

Фатхутдинова Гульсиня Минзагитовна

Фамилия И.О. преподавателя

подпись

_____ 20__

5.Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/ междисциплинарному курсу

Условием положительного заключения по результатам освоения оценки образовательных результатов являются:

Устные ответы оцениваются каждый отдельно по пятибалльной шкале оценки, практическое задание – по многобалльной шкале, с переводом в пятибалльную шкалу.

Полученные оценки суммируются и делятся на три с округлением по правилам математики.

Результаты оценки заносятся в экзаменационную ведомость.

6. Инструкция для эксперта (оценщика) по процедуре оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине/ междисциплинарному курсу

Уважаемый эксперт!

Вам предстоит провести итоговую оценку сформированности образовательных результатов обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Внимательно изучите комплект оценочных материалов.

1. Проведите структурированное интервью (устный опрос обучающихся по билетам с целью оценки сформированности знаний).
2. Проведите практическое тестирование обучающихся (оценка выполнения практических заданий с целью оценки сформированности умений).
3. На основе установленных критериев оцените сформированность образовательных результатов каждого обучающегося по данному междисциплинарному курсу.
4. Подсчитайте и выставите итоговую оценку в экзаменационную ведомость и сдайте в учебную часть.

6.1 Экзаменационная ведомость

по итогам оценки освоения образовательных результатов по междисциплинарному курсу

МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

ППКРС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Дата проведения _____

Место проведения _____

Группа № _____

Курс _____

№ п/п	ФИО	Оценка устных ответов		Оценка выполнения практического задания	Итоговая оценка
		Вопрос№1	Вопрос№2		

Экзаменатор (ы)

ФИО, место работы, должность

Подпись

