МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. Директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____В.В. ПОЙДОНОВА
«25» апреля 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н. Сахаровский
«25» апреля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ 2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработан в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Составители:

Бадмаева И.И.

Гамкова О.В.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол «25» апреля 2018 г. № 1

Заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания»

И.В. Хамаганова

Содержание

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля

2 Структура и содержание профессионального модуля

3 Условия реализации программы профессионального модуля

4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1.2. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области индустрии питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должности служащего «Руководитель предприятия питания» при наличии среднего общего образования.

1.2. Цель изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Целью освоения профессионального модуля являются:

- формирование теоретических знаний в области организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,
- организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из овощей, фруктов, грибов, орехоплодных
- организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы,
- организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности.
- применение знаний по организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в будущей практической работе.

В результате освоения профессионального модуля ПМ 01«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней с/х птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней с/х птицы;
Уметь	- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней с/х птицы для сложных блюд; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней с/х птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней с/х птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасноть при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, мяса, рыбы и домашней с/х птицы, утиной и гусиной печени.
Знать	- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней с/х птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней с/х птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней с/х птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней с/х птицы и печени; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней с/х птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней с/х птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней с/х птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней с/х птицы для приготовления сложных блюд; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Структура профессионального модуля (для очной формы обучения)

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**консультации**
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3	**Раздел 1. Организация производства приготовления полуфабрикатов на предприятиях заготовочных.**	44	32	16	-	12		
	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложных блюд	110	80	40	-	30		
	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи	24	16	8	-	8		
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов							
		178	**128**	**64**	**-**	**50**		

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (очная)

Таблица 2.

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1 Организация производства приготовления полуфабрикатов на предприятиях заготовочных.		
Тема 1. Организация производства приготовления полуфабрикатов на предприятиях заготовочных.	***Содержание учебного материала:***	**4**	*1, 2*
	Введение. Организация производства заготовочных предприятий общественного питания для приготовления сложной кулинарной продукции.		
	Виды полуфабрикатовм высокой степени готовности для сложных кулинарных блюд.		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**	
	Проработка теоретического материала		
	Самостоятельная работа 1 (СР 1) - «Аппаратно-технологическая схемы» на полуфабрикаты высокой степени готовности для сложных кулинарных блюд	**4**	
Тема 2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря на заготовочных предприятиях	***Содержание учебного материала:***	***4***	*1, 2*
	Организация работы заготовочных цехов		
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование		
	Производственный персонал		
	Практические занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	Проработка теоретического материала		
	Самостоятельная работа 1 (СР 1) - Реферат «Современные технологические решения в изготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности»	*4*	
Тема 3 Первичная обработка овощей, яиц, мяса, рыбы.	***Содержание учебного материала:***	***8***	*1, 2*
	Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей, грибов, рыбы, мяса, яиц.		
	Технология первичной обработки продуктов и сырья на заготовочных предприятиях		
	Требования к их качеству для приготовления сложной кулинарной продукции. Методы первичной обработки и методы подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.		
	Способы минимизации отходов при подготовке сырья.		
	Организация упаковки, хранения и транспортировки полуфабрикатов высокой степени готовности		
	Практические занятия	***8***	
	Самостоятельная работа обучающихся:	***4***	
	Проработка теоретического материала		

		Самостоятельная работа 2 (СР 2) – составление кроссворда по теме		
		Раздел 1 **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	*44* *16* *16* *12*	
		Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложных блюд		
Тема 4 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов, яиц		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1, 2*
		Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов, яиц.		
		Технология приготовления начинок для фарширования овощей, грибов, яиц.		
		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности сложной кулинарной продукции.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения и упаковки полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов, яиц.		
		Разработка технической нормативной документации на полуфабрикаты высокой степени готовности из овощей, грибов, яиц		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:	***6***	
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 3 (СР 3) - Разработка рецептуры и технологии новых полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов, яиц.		
Тема 5 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из экзотических овощей, фруктов, орехов		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
		Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из экзотических овощей, фруктов, орехов		
		Варианты подбора сырья и продуктов по сочетаемости из экзотических овщей, фруктов, орехов		
		Требования к качеству. Сроки и условия хранения, упаковки полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, фруктов, орехов.		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 4 (СР 4) - Разработка технико-технологических карт полуфабрикатов высокой степени готовности из экзотических овощей, фруктов, орехов.		
Тема 6 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
		Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов		
		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности сложной кулинарной продукции.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения и упаковки полуфабрикатов		

морепродуктов		высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов		
		Разработка технической нормативной документации на полуфабрикаты высокой степени готовнсоти из рыбы и морепродуктов.		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 5 (СР 5) – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов	*6*	
Тема 7 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса		***Содержание учебного материала:***		*1,2*
		Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса.	*8*	
		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности сложной кулинарной продукции.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения и упаковки полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса		
		Разработка технической нормативной документации на полуфабрикаты высокой степени готовнсоти из мяса		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 6 (СР 6) – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса	*6*	
Тема 8 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из домашней с/х птицы		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
		Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из домашней с/х птицы		
		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности сложной кулинарной продукции.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения и упаковки полуфабрикатов высокой степени готовности из домашней с/х птицы		
		Разработка технической нормативной документации на полуфабрикаты высокой степени готовнсоти из домашней с/х птицы		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 7 (СР 7) – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономический изделий	*6*	
		Раздел 2 **Всего:** **Теоретического обучения** **Практических занятий**	*110* *40* *40*	

		Самостоятельной работы	*30*	
		Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из нетрадиционного вида сырья		
Тема 9 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи		***Содержание учебного материала:***	***8***	*1,2*
		Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи		
		Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Различные технологии в приготовлении, оборудование и инвентарь		
		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности сложной кулинарной продукции.		
		Требования к качеству. Сроки и условия реализации, хранения и упаковки полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи		
		Практические занятия	***8***	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Проработка теоретического материала		
		Самостоятельная работа 8 (СР 8) – – Разработка технико-технологических карт и практика технологии приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных и дичи	*8*	
		Раздел 3 Всего: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***24*** ***8*** ***8*** ***8***	
		Учебная практика **Виды работ** 1. Ознакомление организации производства в холодном цехе(ах) 2. Ознакомление с технологической документацией холодного цеха(ах) 3. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах холодного цеха(ах) 4. Участие в подготовке пищевого сырья 5. Участие в производстве сложных холодных блюд и закусок	**64** **2** **2** **2** **29** **29**	
		Всего часов с учетом практик (учебной и производственной (по профилю специальности) в том числе: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы** **Консультации**	***178*** ***64*** ***64*** ***50*** **-**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

В таблице представлены общеуниверситетские ресурсы, которые могут быть использованы для полноценного изучения профессионального модуля.

Таблица 3 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		
№	Наименование	Оборудование
1	Лекционная аудитория 1104	ноутбук, проектор
2	Лекционная аудитория 1105	ноутбук, проектор
3	Технологический зал (аудитория 1106)	Производственные столы, плита, конвекционная печь, пароконвектомат, холодильники

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение модуля ПМ 01«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№№	Наименование	всего	На 1 обучающегося, приведенного к оч. ф
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
		Организация производства на предприятиях общественного питания : Учеб. для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общ. питания" напр. подготовки спец. 260500 "Технология прод. продуктов спец. назнач. и общ. питания", 260100 "Технология продуктов питания" / И.Р. Смирнов [и др.]. - СПБ. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.	10	
		Технология мяса и мясных продуктов : учеб.- практ. пособие для [студ. заоч. и ускорен. форм обучения] спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Н.В. Колесникова, Б.А. Баженова, Т.М. Бадмаева ; ВСГТУ. - Улан-Удэ : Издательство ВСГТУ, 2010. - 115 с.	10	
		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сборник / Сост. А.В. Павлов. - СПб. : Политехника, 2000. - 392 с.	5	
		Технология приготовления пищи : Учеб. для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2003. - 467 с.	12	
	111	Технология продукции общественного питания : учеб.пособие для вузов по спец. "Технология продуктов обществ. питания" напр. подгот. диплом. спец. "Технология прод. продуктов спец. назначения и обществ. питания": В 2-х т. / Под ред. А.С. Ратушного. - М. : Мир, 2003 - . Т.2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие. - 415 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).	5	
	112	Сопина, Лидия Николаевна. Пособие для повара : Учеб.	10	

		пособие для проф. учеб. заведений / Л.Н. Сопина. - 3-е изд., стер. - М. : Academia, 2002. - 240 с. - (Профессия).		
	113	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий : Справ. пособие для общественного питания / Сост. Р.П. Антонова. - СПб. : ПрофиКС, 2002. - 200 с.	11	
	Дополнительная литература			
	114	Качурина Т.А. Кулинария : рабочая тетрадь для нач.проф.образования/ Т.А. Качурина – 2-ое изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. -160с.	5	
	115	Методические указания выполнению лабораторных работ по теме "Органолептический контроль качества пищи" по дисциплине "Комплексный контроль качества приготовления блюд" для студентов специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" [Электронный ресурс] / Вост.-Сиб. гос. технол. ун-т ; сост.: В. Н. Лузан, С. В. Цырендоржиева. - Улан-Удэ : Издательство ВСГТУ, 2009. - 50 с. - Б. ц.	3	
	616	Технология полуфабрикатов из мяса птицы : научное издание / В.В. Гущин [и др.]. - М. : Колос, 2002. - 197 с.		
	Информационные средства			
	16	Товароведно-технологические аспекты использования полуфабриката длительного срока хранения и высокой степени готовности в производстве пищевых продуктов предприятий общественного питания https://cyberleninka.ru/article/n/tovarovedno-tehnologicheskie-aspekty-ispolzovaniya-polufabrikata-dlitelnogo-sroka-hraneniya-i-vysokoy-stepeni-gotovnosti-v		
	17			

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включает учебную практику (УП.02.01.), которая проводится в 6 семестре третьего курса обучения в объеме 36 часов и производственную практику (ПП.02.01.) в объеме 108 часа – в 8 семестре четвертого курса обучения.

1. Практика проводится согласно графику учебного процесса.
2. Практика проводится в рамках профессиональных модулей.
3. Освоение практики, в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену квалификационному.

3.3.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа ректора ВСГУТУ.

3.3.2. При организации прохождения практики руководитель практики от учебного заведения:

- согласовывает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и осуществляю контроль над обучающимися;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.3.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.3.4. По окончании практики, обучающиеся представляют руководителю для отчета дневники, отчет по учебной практике (Приложение 1), аттестационный лист, характеристика с места прохождения практики. Дневник и характеристика руководителя закрепляется печатью предприятия.

3.3.5. Обучающиеся оцениваются ежедневно на местах прохождения производственной практики, в критерии оценки входят: правильное выполнение технологических операций, организация рабочего места и времени.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за руководство практикой. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	• ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса для сложной кулинарной продукции; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности для сложной кулинарной продукции; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • основные критерии оценки качества полуфабрикатов высокой степени готовности; • методы приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • температурный режим и правила приготовления разных типов полуфабрикатов высокой степени готовности; • варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов высокой степени готовности; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности; • технологию приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • органолептические способы определения степени готовности и качества полуфабрикатов высокой степени готовности; • требования к безопасности хранения упаковывания полуфабрикатов высокой степени готовности; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности • органолептически оценивать качество полуфабрикатов высокой степени готовности; • принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • определять режимы температурного и временного режима, реализации и хранении полуфабрикатов высокой степени готовности; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии Дифференцированный зачет модуля 1
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	• ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы для сложной кулинарной продукции; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности для сложной кулинарной продукции; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • основные критерии оценки качества полуфабрикатов высокой степени готовности; • методы приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • температурный режим и правила приготовления разных типов полуфабрикатов высокой степени готовности; • варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов высокой степени готовности; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности;	самостоятельная работа. Экспертная оценка на лабораторном занятии Дифференцированный зачет модуля 2 Экзамен по профессиональному модулю

	• технологию приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • органолептические способы определения степени готовности и качества полуфабрикатов высокой степени готовности; • требования к безопасности хранения упаковывания полуфабрикатов высокой степени готовности; • актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности • органолептически оценивать качество полуфабрикатов высокой степени готовности; • принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • определять режимы температурного и временного режима, реализации и хранении полуфабрикатов высокой степени готовности; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	• ассортимент сложных холодных соусов, заправок; • характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов, заправок; • требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов, заправок; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных соусов, заправок; • основные критерии оценки качества сложных холодных соусов, заправок; • методы приготовления сложных холодных соусов, заправок; • температурный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных соусов, заправок; • варианты сочетания вина и другой алкогольной продукции для создания гармоничных сложных холодных соусов, заправок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов, заправок; • технологию приготовления сложных холодных соусов, заправок; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов, заправок; • способы декорирования тарелок и блюд сложными холодными соусами; • требования к безопасности хранения сложных холодных соусов, заправок; • актуальные направления в приготовлении сложных холодных соусов, заправок; • органолептически оценивать качество сложных холодных соусов, заправок; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных соусов, заправок; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • определять режимы тепловой обработки, реализации и хранении сложных холодных соусов, заправок; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения	самостоятельная работа Экспертная оценка на лабораторном занятии

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интересов к будущей профессии	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области индустрии питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- применение в своей профессиональной деятельности нормативной и технологической документации	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- владение информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- владение навыками работы в команде, уметь общаться с коллегами, руководством и клиентами.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- обладание чувством ответственности в принятии решений в различных ситуациях.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы дифференциальные зачеты
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- оперативно реагировать на смену технологий, стремиться к повышению квалификации.	внеаудиторная работа (самостоятельная работа), лабораторные работы

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____С.Н. Сахаровский
«___»_____ 2017 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля ПМ 01 Ч.2«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Улан-Удэ
2018

Содержание

1	Паспорт фонда оценочных средств	24
2	Перечень вопросов к тестированию по темам и итоговому с критериями оценивания	27

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Тематическая структура контрольно-измерительных материалов

Для проведения входного и текущего контроля, а также в процессе промежуточной аттестации преподавателем используются контрольно-измерительные материалы, наименование тематик которых представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Тематическая структура КИМ.

	Наименование раздела дисциплины	Вид контрольных испытаний
	Входной контроль	
	Раздел 1 Организация производства приготовления полуфабрикатов на предприятиях заготовочных.	
	Тема 1. Организация производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях	Самостоятельная работа 1
	Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря на заготовочных предприятиях	Самостоятельная работа 2
	Тема 3. Первичная обработка овощей, яиц, мяса, рыбы, птицы.	Самостоятельная работа 3
		Дифференцированный зачет
	Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложных блюд	
	Тема 4. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов	Самостоятельная работа 4
	Тема 5. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из экзотических овощей, фруктов, орехов	Самостоятельная работа 5
	Тема 6. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов	Самостоятельная работа 6
	Тема 7. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса	Самостоятельная работа 7
	Тема 8 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса птицы	Самостоятельная работа 8
		Дифференцированный зачет
	Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из нетрадиционного вида сырья	
	Тема 9 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи	Самостоятельная работа 9
	Консультация	Практический и теоретический материал по семестру

В процессе контроля оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, понимания, умения, применения.

В процессе защиты лабораторных работ и СРС оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, применения.

При повторной защите практических работ и СРС итоговый балл этого испытания снижается на 0,5 балла.

1.2. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данному модулю (ПМ 04) включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (проработка пройденного учебного материала по конспектам, рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);

- подготовка к лабораторным занятиям (оформление технологических карт, требований качества изделий, отчетов);
- выполнение контрольных работ.

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС		Объем часов на СРС	Сроки выполнения	Рекомендуемые УММ	Форма контроля СРС
1	2		3	4	5	6
Тема 1. Организация производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 1 – Разработка аппартано-технологических схем	2 3	1 нед.	[1, 4, 6, 7, 15, 21-29]	Контрольная работа 1 Публичная защита
Тема 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря на заготовочных предприятиях	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 2 – Реферат «Мировые шедевры холодных блюд и закусок»	3 2	1 нед.	[2, 4, 7, 11-17, 19, 23-29]	Контрольная работа 2 Публичная защита
Тема 3. Первичная обработка овощей, яиц, мяса, рыбы.	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 3 - Разработка рецептуры и технологии новых видов бутербродов и банкетных закусок	2 3	1 нед.	[3, 5-6, 8-10, 18-20, 23-29]	Контрольная работа 3 Публичная защита
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС по разделу 1					очная	
СРС: проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям					7	
СРС: выполнение самостоятельных работ					8	
Итого:					**15**	
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 4 - Разработка рецептуры и технологии новых видов салатов и винегретов	1 1	2 нед.	[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 4 Публичная защита
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из экзотических овощей, фруктов, орехов	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 5 - Разработка рецептуры и технологии новых видов полуфабрикатов из овощей, грибов, яиц.	3 5	2 нед.	[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 5 Публичная защита
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов	О	Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 6 - Разработка рецептуры и технологии новых видов полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	3 5	2 нед.	[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 6 Публичная защита
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса		Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 7 - Разработка рецептуры и технологии новых видов полуфабрикатов из мяса	3 5		[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 7 Публичная защита
Тема 8 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из		Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 8 - Разработка рецептуры и	3 5		[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 8 Публичная защита

мяса птицы		технологии новых видов полуфабрикатов из мяса птицы и субпродуктов				
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС по разделу 2						очная
СРС: проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям						13
СРС: выполнение самостоятельных работ						21
Итого:						**34**
Тема 9 Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи		Проработка теоретического материала Самостоятельная работа 4.5 - Разработка рецептуры и технология приготовления полуфабрикатов из диких животных и дичи	3 5		[2-4, 7, 11-19, 23-29]	Контрольная работа 4.5 Публичная защита
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС						очная
СРС: проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям						3
СРС: выполнение самостоятельных работ						5
Итого:						**8**

1.2 Критерии оценки на промежуточной и итоговой аттестации

Оценивание знаний, умений и навыков производится по шкале:
отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Таблица 2. Критерии оценки.

Оценка	Условия
Отлично	Все контрольные испытания (КИ) сданы в срок, при этом 75% и более оценены на «отлично», допускается не менее 25% оценок «хорошо» Итоговое тестирование выполнено на оценку «отлично»;
Хорошо	Все контрольные испытания (КИ) сданы в срок, при этом 80% и более оценены на «хорошо», допускается не менее 20% оценок «удовлетворительно» Итоговое тестирование выполнено на оценку «хорошо»;
Удовлетворительно	Все контрольные точки на оценку не ниже «удовлетворительно».
Неудовлетворительно	В остальных случаях

При оценивании результаты входного контроля не учитываются, как оценка, а рассматриваются как показатель прогресса знаний и умений студента.

Оценка «отлично» выставляется, если 90% всего объема заданий (контрольная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «хорошо» выставляется, если 70% всего объема заданий (контрольная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если 50% всего объема заданий (контрольная работа, СР) выполнено правильно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если выполнено менее 50% всего объема заданий (контрольная работа, СР).

2. КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы для контрольных работ по проверке теоретических знаний по темам

Экзаменационный билет №1

1. Методы обработки и подготовки овощей для сложной нарезки. Ассортимент.
2. Куттеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Порядок проведения бракеража сырья и полуфабрикатов.

Экзаменационный билет №2

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока, грудинки, молочного поросенка, каре ягненка.
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.

Экзаменационный билет №3

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.
2. Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества.
3. Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Экзаменационный билет №4

1. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом.
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
3. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Экзаменационный билет №5

1. Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд: (помидоры фаршированные яйцом и луком, грибами и луком; баклажаны фаршированные мясом; гогошары).
2. Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Контроль осуществляемый санитарно – технологическими пищевыми лабораториями.

Экзаменационный билет №6

1. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
2. Методы контроля качества, их классификация, краткая характеристика.
3. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса

Экзаменационный билет №7

1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
2. Правила отбора «средней пробы»
3. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Экзаменационный билет №8

ПМ.01,МДК.01-01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.
2. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.
3. Холодильные шкафы. Назначение. Правила эксплуатации.

Экзаменационный билет №9

1. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной печени, для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, окорочков, филе. Приготовление «Галантина», стейков из гусиной и утиной печени.
2. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)
3. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Экзаменационный билет №10

1. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы, печени для сложных блюд.
2. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
3. Дефростеры. Назначение. Правила эксплуатации.

Экзаменационный билет №11

1. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
2. Основные характеристики и пищевая ценность ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.
3. Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.

Экзаменационный билет №12

1. Технологический процесс механической кулинарии обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки из картофеля. Причины потемнения картофеля. Режим хранения и реализация.
2. Приготовление полуфабрикат из рыбы, для фарширование, свёртывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.
3. Миксеры. Назначение. Правило эксплуатации.

Экзаменационный билет №13

1. Приготовление полуфабрикатов фаршированной и не фаршированной рыбы целой тушкой (щуки, судака, карпа).
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.
3. Исследование мясного бульона, пользуясь реакцией с сульфатом меди.

Экзаменационный билет №14

1. Приготовление фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного.
2. Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).
3. Вакуумные машины для упаковки.

Экзаменационный билет №15

1. Ассортимент, Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
2. Исследование мяса и мясных полуфабрикат по реакции на сероводород.
3. Электрорыбочитки. Назначение. Правила эксплуатации.

Экзаменационный билет №16

1. Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности.
2. Исследование мясных рубленных натуральных полуфабрикат (котлеты, бифштексы) на присутствие хлеба с помощью раствора Люголя.
3. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.

Экзаменационный билет №17

1. Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.
2. Исследования полуфабрикат из мяса и рыбы на содержание поваренной соли методом Мора.
3. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Экзаменационный билет №18

1. Методы обработки и подготовки гусиной и утиной печени. Подготовка печени для паштета. Требование к качеству.
2. Как готовят среднюю пробу мясных натуральных полуфабрикатов?
3. Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

Экзаменационный билет №19

1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы предназначенных для варки, жарки, запекания.
2. Исследование творожных полуфабрикат на кислотность.
3. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них, для приготовления сложных кулинарных блюд.

Экзаменационный билет №20

1. Определить массу НЕТТО моркови, если на производстве 10 кг. моркови.
2. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
3. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.

Критерии оценки: Тема 1 Тема 2 Тема 3 15-12 – «5» 15-12 – «5» 15-12 – «5» 11-9 – «4» 11-9 – «4» 11-9 – «4» 7-7 – «3» 7-7 – «3» 7-7 – «3» менее 6 – «2» менее 6 – «2» менее 6 – «2»

3.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Входной контроль:

Общие положения

Входной контроль проводится на первом занятии с целью определения освоенных базовых знаний и умений в рамках получения среднего общего образования.

Контроль проводится в форме контрольной работы в учебной аудитории.

Время выполнения заданий – 20 минут.

Содержание задания

1. Дайте определения следующим терминам: сложные холодные блюда и закуски
2. Раскройте суть технологических операций: первичная обработка пищевых продуктов, перемешивание, формование, тепловая обработка.
3. Опишите характеристики органолептического метода оценки качества

Входной контроль не оценивается, преподаватель делает выводы об имеющихся знаниях у студентов, и корректирует объем теоретического материала для самостоятельного изучения.

2.7.1 Тематическая структура контрольно-измерительных материалов.

Для проведения входного и текущего контроля, а также в процессе промежуточной аттестации преподавателем используются контрольно-измерительные материалы, наименование тематик которых представлены в таблице 7.

Таблица 7 - Тематическая структура КИМ.

№	Наименование раздела дисциплины	Вид контрольных испытаний
	Входной контроль	
1	Тема 1. **Организация производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях**	Самостоятельная работа 1
2	Тема 2. **Виды технологического оборудования и производственного инвентаря на заготовочных предприятиях**	Самостоятельная работа 2
3	Тема 3. **Первичная обработка овощей, яиц, мяса, рыбы.**	Самостоятельная работа 3
	Раздел 1	Дифференциальный зачет
4	Тема 4. **Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей, грибов**	Самостоятельная работа 4.0
5	Тема 5 **Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из экзотических овощей, фруктов, орехов**	Самостоятельная работа 4.1
6	Тема 6 **Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов**	Самостоятельная работа 4.2
7	Тема 7 **Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса**	Самостоятельная работа 4.3
8	Тема 8 **Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса птицы**	Самостоятельная работа 4.4
	Раздел 2	Дифференцированный зачет
9	Тема 9 **Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса диких животных и дичи**	Самостоятельная работа 4.5
10	Консультация	Практический и теоретический материал по семестру
11	**Итоговая аттестация**	Экзамен

В процессе контроля оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, понимания, умения, применения.

В процессе защиты лабораторных работ и СРС оцениваются результаты обучения на уровнях: знания, применения.

При повторной защите практических работ и СРС итоговый балл этого испытания снижается на 0,5 балла.