

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ

Протокол **№ 10**

от « 15 » мая 2023 г.

Председатель ПЦК ПЦ

\_\_\_\_\_ / С.А. Спецов /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ /Г.Ф. Рамазанова/

« 15 » мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**

для профессии

43.01.04 Повар судовой

г. Новосибирск, 2023г.

ФОС профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.
- Положения ГБПОУ НСО «НРК», Рабочей программы профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

## Содержание

### 1 Паспорт фонда оценочных средств

#### 1.1 Область применения

### 2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения

программы профессионального модуля

#### 2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения профессионального модуля

#### 2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

### 3 Оценка освоения профессионального модуля

#### 3.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

#### 3.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 3.3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.4 Контроль приобретения практического опыта

#### 3.5 Структура оценивания для экзамена по профессиональному модулю

#### 3.6 Текущий контроль. ЛПЗ

# 1 Паспорт фонда оценочных средств

## 1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС), составленной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой. Профессиональный модуль ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов предусматривает оценку и контроль освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): **Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**. Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- составления заявки на продукты питания;
- контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- закладки продуктов на хранение;
- учёта движения продуктов;

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- составлять заявки на продукты питания;
- заполнять первичные учётные документы;
- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное);
- рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);
- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;

**знать:**

- группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;
- требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- особые условия хранения продуктов для морской команды;
- нормы питания;
- особенности питания моряков в различных условиях плавания;
- правила составления заявок на продукты питания;
- понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов;
- понятие о калькуляции;
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения;
- основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности,

уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

## **2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы профессионального модуля**

### **2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения профессионального модуля**

Фонд оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов, позволяет оценивать также освоение следующих общих и профессиональных компетенций (ОК,ПК), личностных качеств (ЛР):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Личностные результаты:

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий или преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стрессовых ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

## **2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий**

Оценивание результатов обучения студентов по профессиональному модулю ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов осуществляется в соответствии с локальными актами Колледжа, регламентирующими процедуру текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль - проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля.

Непрерывный контроль заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, личностных качеств, формируемых у обучающихся на теоретических занятиях, практических занятиях, при выполнении лабораторных работ и в других видах в том числе самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по МДК и практикам:

**МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов;**

**МДК.01.02 Основы калькуляции и учета;**

**УП.01 Учебная практика.**

Для того чтобы провести опрос и повторение более эффективно, привлечь к работе всю группу, на каждом занятии активно используются разнообразные формы:

- опрос в виде собеседования проходит в традиционной форме «вопрос – ответ», он позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;
- тестовые задания разнообразных видов и форм;
- решение ситуационных задач по отдельным темам позволяют выявить знания теоретических вопросов, оценить умение обучающихся применять полученные знания на практике, формируют навыки формулирования конкретных выводов, установления причинно-следственных связей, развивают коммуникативные навыки;
- кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы;
- практическая работа;
- лабораторная работа.

Текущий контроль (контрольные точки) осуществляется по завершении тем и разделов рабочей программы. Оценка каждой контрольной точки проводится на основе планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения модуля и определяется как средняя оценка за проверяемый период.

Изучение каждого элемента профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией. Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения МДК, практики, модуля в целом.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по каждому МДК. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики. В завершении освоения ПМ.01 - экзамен по модулю, который является заключительным этапом оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающегося, личностных результатов. Экзамен по профессиональному модулю проводится по совокупности результатов, полученных обучающимися при сдаче экзаменов по каждому МДК и дифференцированных зачетов по практикам.

Экзамен проводится только при предъявлении обучающимся зачетной книжки и при условии выполнения всех контрольных мероприятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой по профессиональному модулю. Решение принимается экзаменационной комиссией. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».

### 3 Оценка освоения профессионального модуля

#### 3.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению основного вида профессиональной деятельности - **Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов** составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций и личностных качеств (результатов), формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

Профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов	Экзамен по МДК
МДК 01.02 Основы калькуляции и учёта	Экзамен по МДК
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет

ПМ. 01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	Экзамен по профессиональному модулю (по итогам результатов всех элементов ПМ.01 )
--	--

### 3.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 3.2.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырёхнедельное).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация навыков составления меню на различные периоды времени.</li> <li>2. Определение норм питания для различных групп населения.</li> <li>3. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов.</li> </ol>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul> <p>Зачёты по учебной и по каждому разделу профессионального модуля.</p>
ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация правил составления заявок на продукты питания.</li> <li>2. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов.</li> </ol>	Наблюдение (на практике, на практическом занятии)
ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>2. Соблюдение правил хранения согласно санитарным нормам.</li> </ol>	Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)
ПК 1.4. Осуществлять хранение	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение правил закладки продуктов на хранение.</li> </ol>	Экспертная оценка (на практике, на

продуктов.		практическом занятии)	
ПК. 1.5. Вести учёт движения продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Демонстрация правил учёта движения продуктов.</li> <li>2. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов.</li> </ol>	<p>Комплексный экзамен по модулю.</p> <p>Наблюдение (на практике, на практическом занятии)</p>	
Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- составлять заявки на продукты питания;</li> </ul>	<p>Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов и интерпретации полученных результатов правильно и точно в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p> <p>Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров</p> <p>Изложение методик расчетов, высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.</p> <p>Изложение методик</p>	<p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>

<p>- заполнять первичные учётные документы;</p>	<p>заполнения первичных учётных документов с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p>	<p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>
<p>- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух-или четырёхнедельное)</p>	<p>Составление меню на различные периоды времени с учётом физиологических особенностей в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН. Изложение методик расчетов продуктов, высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.</p>	<p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>
<p>- рассчитывать подробное количество продуктов ( на день, неделю, месяц)</p>	<p>Составление технологических карт согласно Сборнику рецептур с пониманием научных основ профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>
<p>- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);</p>	<p>Определение качества продуктов органолептическим способом. Соблюдение правил согласно санитарным нормам.</p>	<p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>
<p>- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и</p>	<p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника. Воспроизведение текста грамотно,</p>	<p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>



<p>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <p>- нормы питания;</p> <p>- особенности питания моряков в различных условиях плавания;</p> <p>- правила составления заявок на продукты питания;</p> <p>- понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов;</p> <p>- понятие о калькуляции;</p>	<p>организации рационального питания моряков.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов.</p> <p>Изложение методик расчетов, высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. Демонстрация навыков составления меню на различные периоды времени.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. Демонстрация правильного оформления учётных документов.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно</p> <p>Демонстрация правильного оформления учётных документов.</p>	<p>задания,письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания,письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания,письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания,письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания,письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания,письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>
---	---	---	---

<p>- понятие о меню, порядке его составления и утверждения;</p> <p>- основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</p> <p>- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.</p>		<p>на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p> <p>Демонстрация умения, выполнение задания, письменный ответ на вопрос</p>	<p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p> <p>Лабораторная работа, ДЗ по УП, экзамен</p>
---	--	--	---

### Сформированность общих компетенций:

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Выполнение тематических работ о необходимости введения передовых методов и способов контроля за работой судовой техники.</p> <p>Участие в конкурсах и викторинах.</p>	<p>Защита творческих работ; Оценка творческих работ; Распределение мест победителей конкурсов и викторин.</p> <p>Результаты самостоятельной внеурочной деятельности. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на УП и ПП.</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Планирование собственной деятельности.</p> <p>Составление и проработка алгоритмов выполнения производственных задач.</p>	<p>Оценка работы учащихся на практических занятиях;</p>
<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Постановка и решение нестандартных производственных задач;</p> <p>Оценка результатов собственной деятельности.</p>	<p>Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках;</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Поиск и использование информации для решения производственных задач.</p>	<p>Оценка работы учащихся на практических занятиях;</p> <p>Результаты самостоятельной</p>

		внеурочной деятельности.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение инновационных технологий и Интернет-ресурсов для решения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях; Результаты самостоятельной внеурочной деятельности.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами и руководством; Осуществление взаимопомощи и взаимозаменяемости при выполнении производственных задач;	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках; Мнения судовладельцев и командиров судов;
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках;

Код <sup>1</sup> ОК	Умения	Знания
<b>Результаты обучения</b>		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Особенности своей будущей профессии. Способы приобретения и нюансы профессиональных навыков. Пути личного развития в профессии.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Основополагающие цели и способы их достижения. Особенности достижения поставленных целей.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способы и методы анализа рабочей ситуации и постановки задач по поставленной цели. Критерии оценки и виды контроля.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Пути и способы поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Информационно-коммуникационные технологии, используемые в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,

	клиентами.	потребителями
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Особенности применения профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.

<p align="center"><b>Результаты обучения</b></p> <p align="center"><b>Личностные результаты</b></p> <p align="center"><b>реализации программы воспитания</b></p> <p align="center"><i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся	<b>ЛР 9</b>

ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР 12</b>
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<b>ЛР 16</b>
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;	<b>ЛР 18</b>
Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений	<b>ЛР 19</b>

### **3.3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЕМОГО**

3.3.1 Задания для проведения экзамена по МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов

Оценка и контроль знаний по МДК осуществляется экзаменом по завершении теоретического курса части профессионального модуля. Экзамен проводится при помощи выполнения тестовых заданий. Обучающийся имеет

возможность продемонстрировать степень подготовленности к экзамену при текущем контроле. Содержание тестовых заданий включает в себя вопросы, охватывающие полный теоретический курс МДК.01.01 в соответствии с требованиями ФГОС и разделами и темами рабочей программы ПМ.01.

Для выполнения тестовых заданий обучающемуся предлагается электронный или бумажный вариант тестовых заданий. Время выполнения теста – 45 минут. Вариативность тестового контроля обеспечивается путем электронного изменения сочетания цифрового значения верного ответа на каждое задание теста. Ответы на тестовые задания выполняются в электронном программном виде или письменно на листах формата А4. По завершении выполнения задания, лист сдается преподавателю для проверки.

### **Блок тестовых заданий для экзамена**

#### **по МДК.01.01 Основы товароведения пищевых продуктов**

##### **Условия выполнения задания**

- 1 Место выполнения задания: учебная аудитория.
- 2 Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
- 3 Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.
- 4 В случае электронного тестирования – специально оборудованная аудитория.

##### **1 вариант.**

##### **Установите соответствие:**

1. ( Форма ответа: «Буква – цифра»)

Химический состав пищевых продуктов	Пищевые вещества
А. Неорганические пищевые вещества.	1. Вода
Б. Органические пищевые вещества.	2. Жиры
	3. Углеводы.
	4. Минеральные вещества
	5. Белки
	6. Витамины
	7. Прочие вещества

##### **Выберите правильный ответ:**

2. Продукты способные поглощать пары воды, т.е. обладают гигроскопичностью:

- а) сахар;
- б) мясо;
- в) соль;
- г) рыба.

3. Минеральное вещество необходимое для построения костей, зубов:

- а) фосфор;
- б) кальций;
- в) железо;
- г) магний.

4. Перечислите санитарно-гигиенические условия влияющие на режим хранения продуктов:

- а) температура воздуха;
- б) влажность воздуха;
- в) вентиляция воздуха;
- г) товарное соседство.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

5. Вид и сорт продуктов составляют . . . . продуктов.

6. В зависимости от сырья и особенностей использования пищевые продукты делят на следующие группы: овощи и плоды, сахар, крахмал, мёд, кондитерские изделия; продукты переработки зерна; вкусовые продукты, . . . , мясные продукты, . . . , пищевые жиры.

**Выберите правильный ответ:**

7. Перечислите пищевые вещества, содержащиеся в овощах:

- а) углеводы;
- б) жиры;
- в) белки;
- г) витамины.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

8. По строению все плоды делят на следующие группы: семечковые, . . . , ягоды, . . . , субтропические и тропические.

**Выберите правильный ответ:**

9. Мясо рыбы содержит от 8 до 23% белков, в основном это:

- а) полноценные белки;
- б) неполноценные белки

**Дополните выражения ключевыми словами:**

10. В состав мяса входят белки, . . . , углеводы, вода, минеральные и др. вещества.

11. Качество колбас определяют по внешнему виду, консистенции фарша, запаху, . . . , вкусу, а также по содержанию . . . и влаги.

12. Молоко состоит из . . . и сухого остатка.

13. Продукт, полученный высушиванием пастеризованного молока называется . . . .

14. Творог подразделяют на жирный – с содержанием жира . . .%, полужирный – 9%, нежирный и диетический -. . . .

15. По способу свёртывания молока и особенностям сырья сыры подразделяют на . . . , кисломолочные, переработанные.

16. В состав куриного яйца входят . . . (12,7%), жиры (11,5%), углеводы, минеральные вещества, вода, витамины.

17. По консистенции жиры делят на жидкие и . . . .

**Выберите правильный ответ:**

18. Из проса вырабатывают следующий вид крупы:

- а) рис;
- б) пшено;
- в) манная крупа
- г) гречиха.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

19. По виду и размеру чаинок чай вырабатывают 3-х видов: крупный (листовой), . . . , гранулированный.

20. Гарантийный срок хранения чая . . . месяцев со дня упаковки.

**2 вариант.**

**Установите соответствие:**

1.

( Форма ответа:«Буква – цифра)

Признаки продуктов	Виды продуктов
А. Скоропортящиеся продукты	1. Молоко;
Б. Нескоропортящиеся продукты.	2.Сахар;
	3. Овощи;
	4. Мука;
	5. Мясо

**Выберите правильный ответ:**

2. Продукты способные поглощать пары воды, т.е. обладают гигроскопичностью:

- а) Сухари;
- б) овощи;
- в) сухофрукты;
- г) рыба.

3. Углеводы содержатся в основном в продуктах:

- а) растительного происхождения;
- б) животного происхождения.

4. Перечислить причины естественной убыли:

- а) усыхание;
- б) распыл;
- в) розлив;
- г) раскрошка.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

5. Уровень качества в соответствии с требованиями стандарта это . . . продукта.

6. В зависимости от сырья и особенностей использования пищевые продукты делят на следующие группы: . . . , сахар, крахмал, мёд, кондитерские изделия; продукты переработки зерна; вкусовые продукты, рыбные продукты, . . . , молочные продукты, пищевые жиры.

**Выберите правильный ответ:**

7. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов:

- а) морковь;
- б) картофель;
- в) свёкла;
- г) капуста.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

8. По строению все плоды делят на следующие группы: . . . , косточковые, . . . , орехоплодные, субтропические и тропические.
9. При варке рыбы из неё водой извлекаются . . . вещества, придающие бульонам специфический вкус и запах.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

10. В состав мяса входят . . . , жиры, углеводы, вода, минеральные и др. вещества.
11. По упитанности мясо делят на . . . .
12. По способу тепловой обработки коровье молоко делят на пастеризованное и . . . .
13. В состав сухого остатка молока входит молочный жир, . . . , молочный сахар, минеральные вещества, . . . .
14. Сметану выпускают 36%, 30%, . . . , 20% жирности.
15. По способу свёртывания молока и особенностям сырья сыры подразделяют на сычужные, . . . , переработанные.
16. Замороженная смесь белка и желтка называется . . . .
17. По происхождению жиры подразделяют на растительные, . . . , комбинированные.

**Выберите правильный ответ:**

18. Из пшеницы вырабатывают следующий вид крупы:
- а) рис;
  - б) пшено;
  - в) манная крупа;
  - г) гречиха.

**Дополните выражения ключевыми словами:**

19. По способу обработки чай делят на байховый, . . . .

20. Хранят кофе в сухих складских помещениях при температуре 17 градусов от ... до ... месяцев.

**Блок тестовых заданий для экзамена по  
МДК.01.02. «Основы калькуляции и учёта»**

**Условия выполнения задания**

- место выполнения задания: учебная аудитория;
- максимальное время выполнения задания: 45 мин;
- можно воспользоваться: письменными принадлежностями;
- в случае электронного тестирования – специально оборудованная аудитория.

**1 вариант**

**Выберите правильный ответ:**

Вид учета, к которому относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов:

- а) хозяйственный;
- б) бухгалтерский;
- в) статистический;
- г) оперативно- технический.

Измеритель, не существующий в бухгалтерском учёте:

- а) натуральный;
- б) денежный;
- в) бухгалтерский;
- г) трудовой.

Вид учёта, обеспечивающий непосредственное наблюдение за отдельными операциями в момент их совершения или сразу же после их осуществления:

- а) статистический;
- б) оперативно- технический;
- в) бухгалтерский;
- г) финансовый.

Отходы при механической кулинарной обработке исчисляются в процентах от массы:

- а) брутто;
- б) нетто;
- в) общей массы;
- г) процентная сумма.

**Дополните пропущенную информацию:** Все хозяйственные операции своевременно оформляются . . .

**Установите соответствие:**

Бухгалтерские документы классифицируют:

Признаки бухгалтерских документов	Виды бухгалтерских документов
1. По назначению	А. Первичные, сводные
2. По объёму отражения операций	Б. Распорядительные, оправдательные, комбинированные.
3. По степени охвата хозяйственных операций	В. Однострочные, многострочные.
4. По количеству учётных записей	Г. Разовые, накопительные документы.
5. По месту составления	Д. Документы, заполняемые ручным способом, полностью заполняемые на машинах.
6. По степени использования средств механизации	Е. Внутренние, внешние документы

**Выберите правильный ответ:**

Цена по которой приобретается товар называется :

- а) покупная;
- б) свободная;
- в) продажная;
- г) договорная.

Цена в общественном питании складывается из :

- а) стоимость сырья и торговая наценка;
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
- в) стоимость сырья и налоги;
- г) стоимость сырья и прибыль.

Торговая наценка – это:

а) часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;

б) добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;

в) добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов;

г) добавленная стоимость к оптовой цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

Назовите цель составления плана-меню:

а) чтобы сосчитать выручку;

б) чтобы заказать продукты на базах снабжения;

в) чтобы рассчитать потребность в продуктах;

г) чтобы рассчитать стоимость блюд.

Единицы закладки продуктов в Сборнике рецептур:

а) литры;

б) килограммы;

в) граммы;

г) штуки.

В графе «Нетто» указывают:

а) масса полуфабрикатов;

б) масса обработанных продуктов;

в) масса необработанных продуктов;

г) масса готовых блюд.

Масса «Брутто» больше массы «Нетто» на величину:

а) массы отходов;

б) массы полуфабрикатов;

в) массы готового блюда;

г) массы потерь при тепловой обработке.

Документ, используемый для составления калькуляции:

- а) калькуляционная карточка;
- б) технологическая карточка;
- в) меню;
- г) план-меню.

**Установите соответствие:**

Укажите, графу Сборника рецептов, используемую поварами цехов:

Наименование цеха	Графа Сборника рецептов
А. Мясного	1. «брутто»
Б. Овощного	2. «нетто»
В. Холодного	
Г. Горячего	

**Выберите правильный ответ:**

При отсутствии на предприятии отдельных неосновных продуктов, предусмотренных в рецептуре, допускается:

- а) их замена;
- б) их исключение;

Бригадная материальная ответственность на производстве применяется:

- а) если на кухне работает более 10 человек;
- б) работа осуществляется в несколько смен;
- в) так решает заведующий производством;
- г) если на кухне работает менее 10 человек.

**Решить задачи:**

Какое количество мёда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 4 кг «Мусса яблочного», если по рецептуре необходимо 100 г на 1000г мусса?

Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций «Щей из свежей капусты» (Выход одной порции 500г)

Для очистки взято 40 кг картофеля. После механической обработке получили 30 кг картофеля. Определить процент отходов.

## 2 вариант.

### Выберите правильный ответ:

Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учёту:

- а) точность и объективность;
- б) сдача документов не в срок;
- в) произвольная форма учёта;
- г) сдача документов в срок.

Вид учета, характеризующий определение: сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях:

- а) бухгалтерский;
- б) статистический;
- в) оперативно-технический;
- г) финансовый.

В натуральных измерителях учитывают:

- а) рабочее время;
- б) количество работников на предприятии;
- в) материальные ценности;
- г) вложенный труд на производство.

Один процент это:

- а) сотая доля какого-либо числа;
- б) базис процентных вычислений;
- в) начальное число;
- г) процентная сумма.

### Дополните выражения ключевыми словами:

В основе хозяйственной деятельности предприятия общественного питания лежат процессы приобретения, . . . , реализации товаров.

### Установите соответствие:

Учётные измерители	Виды измерителей
1. Натуральные	А. рубли, копейки

2. Трудовые	Б. Штуки, граммы, литры
3. Денежные	В. Минуты, часы, месяцы.

**Выберите правильный ответ:**

Бухгалтерские документы по месту составления делят:

- а) разовые, накопительные документы;
- б) внутренние, внешние;
- в) однострочные, многострочные;
- г) распорядительные, оправдательные.

**Установите соответствие**

Виды цен	Характеристика цены.
1. Оптовая цена	А. Цена, по которой товары продаются конечным потребителям.
2. Розничная цена.	Б. Цена, по которой предприятие реализует свою продукцию оптовым предприятиям.
3. Продажная цена	В. Цена, устанавливаемая по договорённости между продавцом и покупателем.
4. Договорная цена	Г. Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой.

Торговая наценка общественного питания должна быть:

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавки торговли.

Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) по меню;
- б) по сборнику рецептов;
- в) по плану – меню;
- г) по счёт-фактуре.

В графе «Брутто» указывают:

- а) массу необработанных продуктов;
- б) массу обработанных продуктов;

в) массу полуфабрикатов;

г) массу готовых блюд.

На предприятиях высших наценочных категорий (ресторанов, кафе, баров и т.д.) предусмотрены рецептуры блюд:

а) по первому варианту (колонки);

б) по второму варианту (колонки);

в) по третьему варианту (колонки);

г) по любому варианту (колонки).

В рецептурах Сборника указывают массу брутто картофеля с нормой отходов :

а) 30%

б) 25%;

в) 35%

г) 20%

Документ, по которому определяют ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчёт:

а) калькуляционная карточка;

б) технологическая карточка;

в) меню;

г) план-меню.

### **Выберите правильный ответ:**

Если норма закладки продуктов дана на одну порцию, то необходимое количество продуктов находят:

а) умножая норму закладки продуктов на изготовляемое количество порций;

б) устанавливают выход одной порции;

в) выход одной порции умножают на запланированное количество порций;

г) норму закладки каждого продукта умножают на количество килограммов готового изделия.

Количество заменяющих продуктов определяют следующим образом:

а) норму брутто по рецептуре умножают на изготавливаемое количество порций и эквивалентную массу;

б) норму нетто по рецептуре умножают на изготавливаемое количество порций и эквивалентную массу;

в) выход готового блюда умножают на эквивалентную массу;

г) норму брутто по рецептуре умножают на изготавливаемое количество порций.

В бригаду при коллективной материальной ответственности не могут включаться:

а) лица, не достигшие 18 лет;

б) лица, не прошедшие медицинский осмотр;

в) лица, не имеющие специального образования;

г) лица, находящиеся на практике.

### **Решите задачи:**

Для приготовления 1000г теста дрожжевого необходимо 28 г дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста.

Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций «Щей из свежей капусты» (Выход одной порции 500г)

Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенной моркови, Определить массу отходов при механической обработке в октябре.

### ***ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА***

Критерии оценки к тестам текущего контроля.

(для подготовки к экзамену)

1. При выполнении теста на 75 % , результат оценивается на оценку «отлично»
2. При выполнении теста на 65 % , результат оценивается на оценку «хорошо»
3. При выполнении теста на 55 % , результат оценивается на оценку «удовлетворительно»
4. При выполнении теста ниже, чем 55 % , результат оценивается на оценку «неудовлетворительно».

## Эталон ответов

### 1 вариант.

1. А.1,4; Б.2,3,5,6;
2. а, в.
3. б
4. а, б, в, г.
5. ассортимент
6. рыбные продукты, молочные.
7. а, г.
8. косточковые; ореховые.
9. а
10. жиры
11. цвету; соли.
12. воды
13. сухое молоко
14. 18; 11
15. сычужные
16. белки
17. твёрдые
18. б
19. мелкий
20. 8
21. а
22. в
23. б
24. а
25. документами
26. 1Б; 2А; 3Г; 4В; 5Е; 6Д.
27. а
28. а
29. б
30. в
31. в
32. б
33. а
34. а

35. А1; Б1; В2; Г2.
36. а
37. а
38. 5 кг
39. соль-30-50; перец – 0,5 г; лав.лист- 0,2г
40. 25%

**Эталон ответов**  
**2 вариант.**

1. А.1,3,5; Б. 2,4.
2. а, в.
3. а
4. а, б, в, г.
5. сорт
6. овощи и плоды; мясные продукты
7. а, в
8. семечковые; ягоды
9. экстрактивные
10. белки
11. категории
12. стерилизованное
13. белки
14. 25
15. кисломолочные
16. меланжем
17. животные
18. в
19. прессованные
20. 3, 8
21. а
22. а
23. в
24. а
25. хранения
26. 1.Б; 2.В; 3.А
27. б
28. 1.Б; 2.А; 3.Г; 4.В
29. а
30. б
31. а
32. а

- 33. б
- 34. г
- 35. а
- 36. а
- 37. а, г
- 38. 0,07;
- 39. соль- 30-50 г; перец- 0,5; лав.лист- 0,2
- 40.40 кг.

### 3.4 Контроль приобретения практического опыта

#### 3.4.1 Требования к дифференцированному зачету по практике

Целью оценки по практики является оценка:

- профессиональных и общих компетенций, личностных качеств;
- практического опыта и умений.

Оценка по практике выставляется на основании данных аттестационного листа характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

#### 3.4.2 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Управления маломерным судном	Выполнение производственных задач по управлению судном при движении и маневрировании.	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- составлять заявки на продукты питания;</li> <li>- заполнять первичные учётные документы;</li> </ul>	<p>Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов и интерпретации полученных результатов правильно и точно в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника. Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров</p> <p>Изложение методик расчетов, высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики</p> <p>Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух-или четырёхнедельное)</li> <li>- рассчитывать подробное количество продуктов ( на день, неделю, месяц)</li> <li>- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);</li> <li>- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li> <li>- проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта</li> <li>- проводить группировку продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- представлять ассортимент продовольственных товаров, их основные характеристики;</li> <li>- выполнять условия</li> </ul>	<p>Изложение методик заполнения первичных учётных документов с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p> <p>Составление меню на различные периоды времени с учётом физиологических особенностей в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН.</p> <p>Изложение методик расчетов продуктов, высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.</p> <p>Составление технологических карт согласно Сборнику рецептур с пониманием научных основ профессиональной деятельности.</p> <p>Определение качества продуктов органолептическим способом. Соблюдение правил согласно санитарным нормам.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности с использованием наглядности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики</p> <p>Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике</p>
--	--	--

<p>хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдерживать нормы питания;</li> <li>- соблюдать особенности питания моряков в различных условиях плавания;</li> <li>- выполнять правила составления заявок на продукты питания;</li> <li>- соблюдать понятие о документах учёта, принципы организации учёта, порядок оформления первичных учётных документов;</li> <li>- соблюдать понятие о калькуляции;</li> <li>- соблюдать понятие о меню, порядке его составления и утверждения;</li> <li>- выполнять основы учёта предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;</li> <li>- соблюдать понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учётных документов.</li> </ul>	<p>учебника.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.</p> <p>Соблюдение правил согласно санитарным нормам.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием основ организации рационального питания моряков.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием основ организации рационального питания моряков.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно. Демонстрация правильного оформления первичных учётных документов.</p> <p>Изложение методик расчетов, высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. Демонстрация навыков составления меню на различные периоды времени.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. Демонстрация правильного оформления учётных документов.</p> <p>Воспроизведение текста грамотно, последовательно Демонстрация правильного оформления учётных документов.</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики</p> <p>Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике</p>
--	---	--

### 3.4.3 Форма аттестационного листа

#### Аттестационный лист

##### по практике

Студент \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Обучающийся) 3 курса по профессии 43.01.04 Повар судовой

успешно прошел(а) практику по профессиональному модулю

ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов

в объеме      часов с «  »      20\_г. по «  »      20\_г.

В организации \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Наименование профессиональных компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (да/нет)
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).	<b>Практический опыт:</b> составления планового меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);	Составление соответствующего меню	
	<b>Умения:</b> составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);	Обозначение соответствия меню периодам времени	
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявки на продукты питания.	<b>Практический опыт:</b> составления заявки на продукты питания;	Составление заявки на продукты питания	
	<b>Умения:</b> составлять заявки на продукты питания; рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц); рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);	Произведение расчетов с учетом нормативов: Количества продуктов; Количества сырья; Составление меню из	

		расчетов	
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	<b>Практический опыт:</b> контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;	Выполнение требований контроля	
	<b>Умения:</b> проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов; контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;	Проведение соответствующей оценки качества выполнение приемки продуктов на камбуз	
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов.	<b>Практический опыт:</b> закладки продуктов на хранение;	Выполнять требования по закладке продуктов на хранение	
	<b>Умения:</b> выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	Соблюдение температурного режима при хранении	
ПК 1.5 Вести учёт движения продуктов.	<b>Практический опыт:</b> учёта движения продуктов;	Выполнение учета движения продуктов	
	<b>Умения:</b> заполнять первичные учётные документы; проводить учёт предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учёта;	Ведение документации Проведение учета Проведение инвентаризации и составлять документацию	

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от ГБПОУ НСО «НРК» \_\_\_\_\_

Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило:

- за правильное выполнение выставляется «да»,
- за неправильное выполнение выставляется «нет».

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 90% компетенций**.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 80% компетенций**.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 70% компетенций**.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **менее 60% компетенций**.

#### 3.4.4 Форма характеристики профессиональной деятельности

##### ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности

Студента \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

учебной и профессиональной деятельности, через оценку уровня сформированности ОК  
во время производственной практики

Наименование компетенций	ОПОР ОК	уровень сформированности		
		Низкий	Средний	Высокий
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Особенности своей будущей профессии. Способы приобретения и нюансы профессиональных навыков. Пути личного развития в профессии.			
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Основополагающие цели и способы их достижения. Особенности достижения поставленных целей.			

Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способы и методы анализа рабочей ситуации и постановки задач по поставленной цели. Критерии оценки и виды контроля.			
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Пути и способы поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач			
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Информационно-коммуникационные технологии, используемые в профессиональной деятельности.			
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Особенности применения профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.			

Показатели сформированности компетенций:

Низкий – воспроизведение;

Заключение:

Средний – осознанные действия;

\_\_\_\_\_ уровень сформированности ОК

Высокий – самостоятельные действия

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики от ГБПОУ НСО «НРК» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило:

- за правильное выполнение выставляется «да»,
- за неправильное выполнение выставляется «нет».

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 90% компетенций**.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение более **80% компетенций**.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение более **70% компетенций**.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение менее **60% компетенций**.

### **3.5 Структура оценивания для экзамена по ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов**

#### **I. ПАСПОРТ**

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов** по профессии 43.01.04 Повар судовой проверяется сформированность у обучающихся профессиональных и общих компетенций, личностных качеств:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

#### Проверяемые личностные качества

<b>Результаты обучения</b> <b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания</b>	<b>Код</b> <b>личностных</b> <b>результатов</b> <b>реализации</b> <b>программы</b> <b>воспитания</b>	<b>Формы и методы</b> <b>контроля и оценки</b> <b>результатов</b> <b>обучения</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>	участие в проектах;
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>	творческие задания;
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>	беседы и обсуждение в группе или индивидуально;
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>	самооценка события, происшествия;
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>	участие в проектах;

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>	подведение итогов урока;
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>	творческие задания;
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их фин. содержания	<b>ЛР 12</b>	беседы и обсуждение в группе или индивидуально;
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>	самооценка события, происшествия беседы и обсуждение в группе или индивидуально;
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>	самооценка события, происшествия;
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>	участие в проектах;
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профе. деятельности	<b>ЛР 16</b>	- участие в конкурсной деятельности; - участие в
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	<b>ЛР 18</b>	профориентационной работе
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	<b>ЛР 19</b>	- участие в проектной, исследовательской деятельности

## **II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01**

Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01 проводится экзаменационной комиссией в соответствии с графиком, установленным приказом по Колледжу. К экзамену допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамены по МДК и дифференцированные зачеты по практикам профессионального модуля. Успешной сдачей является наличие у студента оценок «удовлетворительно», «хорошо», «отлично». Результаты по МДК и практикам должны быть оформлены документально. Все отметки выставлены в зачетную книжку обучающегося. Экзаменационная комиссия в установленный графиком срок, по результатам совокупных итогов, успешно пройденных элементов профессионального модуля (МДК, УП, ПП) выставляет единую оценку за экзамен по ПМ.01. Итогом экзамена является однозначное решение экзаменационной комиссии: «вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».

### **3.6 Текущий контроль. ЛПЗ**

Проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля, который заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, формируемых у обучающихся на занятиях, при курсовом проектировании и в других видах самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Текущий контроль по профессиональному модулю проводится посредством:

- выполнения и защиты практических заданий (лабораторных работ);
- подготовки ответов на вопросы в рамках изучаемых тем и разделов рабочей программы в виде фронтальных опросов, индивидуальных заданий, выполнения мини тестов и др.

#### **3.6.1 Задания текущего контроля для закрепления тем по МДК.01.01**

Задание 1.

1. Что является основой для получения кисломолочных продуктов

\_\_\_\_\_

2. В каких кисломолочных продуктах содержится спирт

\_\_\_\_\_

3. Назовите ассортимент сметаны \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Чем характеризуется пищевая ценность творога \_\_\_\_\_
5. Перечислите способы получения творога \_\_\_\_\_

Задание 2.

**Вопросы для закрепления темы « Крахмал, сахар, вкусовые продукты»**

1. Дайте определение понятию .  
*Крахмал*- \_\_\_\_\_
2. Перечислите последовательность технологических операций переработки сахарной свёклы \_\_\_\_\_
3. Перечислите органолептические показатели качества какао-порошка.  
\_\_\_\_\_
4. Укажите условия и сроки хранения какао-порошка.  
Температура \_\_\_\_\_; относительная влажность воздуха \_\_\_\_\_ %;  
срок хранения \_\_\_\_\_ мес.
5. Перечислите виды чая по технологии приготовления.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Продолжите технологический процесс производства чёрного чая.  
*Чайный лист завяливают,* \_\_\_\_\_
7. Укажите отличительные особенности процесса производства зелёного чая. \_\_\_\_\_
8. Объясните , почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство? \_\_\_\_\_
9. Перечислите факторы, влияющие на вкусовые качества кофе. \_\_\_\_\_
10. Укажите условия и сроки хранения кофе.  
Температура \_\_\_\_\_; относительная влажность воздуха \_\_\_\_\_ %;  
срок хранения \_\_\_\_\_ мес.

Задание 3.

**Вопросы для закрепления материала по теме «Молоко и молочные продукты»**

1. Чем обусловлена высокая усвояемость молока  
\_\_\_\_\_
2. Дополните ассортимент молока по технологии изготовления, виду добавок и назначению  
*Пастеризованное,* \_\_\_\_\_
3. Какие требования предъявляются к качеству молока  
\_\_\_\_\_
4. Укажите условия хранения молока \_\_\_\_\_
5. Дайте определения понятию:  
*Сливки* \_\_\_\_\_
6. Укажите особенности химического состава сливок \_\_\_\_\_
7. Какие требования предъявляют к качеству сливок  
\_\_\_\_\_
8. Укажите условия и сроки хранения сливок  
\_\_\_\_\_
9. Перечислите требования к качеству сухих молочных продуктов  
\_\_\_\_\_
10. Перечислите требования к качеству сгущенных молочных консервов \_\_\_\_\_

Задание 4.

**Вопросы для закрепления темы «Пряности, приправы»**

1. Как классифицируют пряности? \_\_\_\_\_
2. Заполните таблицу.

№	Группы пряностей	Виды пряностей	Части растения, используемой в пищу
1.	<i>Семенные</i>		
2.	<i>Листовые</i>		

3.	<i>Цветочные</i>		
4.	<i>Плодовые</i>		
5.	<i>Коровые</i>		
6.	<i>Корневые</i>		

3. Укажите условия и сроки хранения пряностей.

Температура \_\_\_\_\_; относительная влажность воздуха \_\_\_\_\_ %;

4. Какие пищевые продукты относятся к приправам? \_\_\_\_\_

5. По каким показателям оценивают качество майонеза? \_\_\_\_\_

Задание 5.

**Вопросы для закрепления темы: « Характеристика и разновидности макаронных изделий»**

1. Укажите химический состав макаронных изделий

\_\_\_\_\_

2. Продолжите последовательность технологии получения макаронных изделий

*Замес теста;* \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_.

3. Какие обогатители используют при изготовлении теста для макаронных изделий?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Как классифицируют макаронные изделия ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Какие требования предъявляются к качеству макаронных изделий?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. В каких условиях должны храниться макаронные изделия ?

\_\_\_\_\_

Задание 6.

**Вопросы для закрепления материала по теме « Характеристика кисломолочных продуктов»**

1. Что является основой для получения кисломолочных продуктов  
\_\_\_\_\_
2. В каких кисломолочных продуктах содержится спирт  
\_\_\_\_\_
3. Назовите ассортимент сметаны \_\_\_\_\_
4. Чем характеризуется пищевая ценность творога \_\_\_\_\_
5. Перечислите способы получения творога \_\_\_\_\_
6. Как подразделяются кисломолочные продукты по виду применяемых заквасок : \_\_\_\_\_

Задание 7.

**Вопросы для закрепления материала по теме : « Характеристика сыров»**

1. В чём пищевая ценность сыров : \_\_\_\_\_
2. Из каких этапов состоит процесс изготовления сыров: \_\_\_\_\_
3. Как классифицируют сыры \_\_\_\_\_
4. Объясните , в чём отличие мягких сычужных сыров от твёрдых сыров.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Условия хранения сыров: \_\_\_\_\_

Задание 8.

**Вопросы для закрепления темы: « Характеристика муки»**

1. Из каких этапов состоит производство муки ?

---

---

---

2. Дайте характеристику видам помола муки.

*Простой*

*помол* \_\_\_\_\_

*Сортовой*

*помол* \_\_\_\_\_

3. Перечислите операции, производимые при подготовке зерна к помолу:

1) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_ 5) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

4. По каким показателям оценивают качество муки?

---

---

5. Из какой пшеницы получают муку для макаронных изделий?

---

---

6. Укажите условия и сроки хранения муки.

Температура \_\_\_\_\_; относительная влажность воздуха  
\_\_\_\_\_ %; срок хранения \_\_\_\_\_ сут.

Задание 9.

**Тестовые задания для закрепления темы: «Качество пищевых продуктов»**

1. Дайте характеристику следующим методам определения качества пищевых продуктов:

*Органолептический метод*

---

---

---

*Лабораторный метод*

---

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Перечислите факторы, влияющие на качество продуктов при хранении

\_\_\_\_\_

3. Какова цель консервирования пищевых продуктов

\_\_\_\_\_

4. Дайте сравнительную характеристику физическим методам консервирования, заполнив таблицу

Вид консервирования	Температура, С	Продолжительность, мин	Достоинства	Недостатки
Охлаждение				
Замораживание				

Задание 10.

**Тема: « Мясо убойных животных, птицы»**

**Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите показатели, лежащие в основе классификации мяса.

2. На какие группы делят мясо по термическому состоянию:

3. Перечислите пищевые вещества, входящие в состав мяса

4. Дайте характеристику жиру мяса \_\_\_\_\_

5. Какие вещества мяса вызывают аппетит, придают мясу, бульонам вкус, аромат \_\_\_\_\_

**Дайте определение понятию:**

6. Охлаждённое мясо - это мясо \_\_\_\_\_

**Вставьте пропущенные слова в следующее предложение:**

7. Наибольшим содержанием полноценных белков характеризуется \_\_\_\_\_ ткань.

8. На каждую тушу, полутушу, четвертину должно быть поставлено \_\_\_\_\_, удостоверяющее качество, упитанность мяса.

**Ответьте на вопросы:**

9. Чем отличается мяса убойных животных от мяса птицы

10. По каким признакам классифицируют мясо птицы

11. Перечислите химический состав мяса птицы \_\_\_\_\_

12. Укажите особенность жира мяса птицы от жира мяса убойных животных

13. Как делят птицу по способу обработки

14. По признакам определите категорию птицы : *птица хорошо обработана с чистой кожей, хорошо развиты мышцы, единичные пеньки.*

15. Перечислите показатели качества мяса птицы \_\_\_\_\_

Задание 11.

**Тема : Рыба и рыбные продукты»**

**Ответьте на вопросы:**

1. Какие виды рыбы по строению скелета вы знаете? \_\_\_\_\_

2. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса рыбы.

3. Какую рыбу называют охлаждённой? \_\_\_\_\_

4. Назовите способы охлаждения рыбы: \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_.
5. Как необходимо хранить мороженую рыбу? \_\_\_\_\_.
6. Назовите способы посола рыб : 1. \_\_\_\_\_, 2. \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, 3. \_\_\_\_\_.
7. Какую рыбу называют вяленой? \_\_\_\_\_.

**Вставьте пропущенные слова в следующее предложение:**

8. Наличие поваренной \_\_\_\_\_ и уменьшение содержания \_\_\_\_\_ в рыбе препятствуют развитию \_\_\_\_\_.
9. Укажите условия и сроки хранения вяленой и сушёной рыбы.  
*Вяленая рыба:* \_\_\_\_\_;  
*Сушёная рыба* \_\_\_\_\_.
10. Дайте характеристику видам копчения, указав их температуру и продолжительность.  
*Холодное копчение:* температура \_\_\_\_\_, продолжительность \_\_\_\_\_  
*Горячее копчение:* температура \_\_\_\_\_, продолжительность \_\_\_\_\_.

**Дайте определение понятию:**

11. *Балычные изделия* \_\_\_\_\_
12. *Пресервы* \_\_\_\_\_
13. Дайте краткую характеристику икре лососевых рыб.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.
14. Назовите дефекты икры и укажите причины их возникновения.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.
15. Перечислите нерыбные пищевые продукты моря.  
*Ракообразные* - \_\_\_\_\_;  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_;  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_;  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_;  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_.

Задание 12.

**Блок тестовых заданий по теме: «Свежие овощи»**

1. Какую роль играют свежие плоды и овощи в питании человека?

---

---

Дайте определение понятию.

2. Клубнеплоды - \_\_\_\_\_

Выберите правильный ответ:

3. Какие овощи относятся к клубнеплодам:

- а) картофель ;
- б) топинамбур;
- в) морковь;
- г) батат.

4. Какие овощи относятся к корнеплодам:

- а) картофель;
- б) морковь;
- в) свёкла;
- г) батат.

5. **Характеристика корнеплодов.**

Название овоща	Цвет	Форма	Кулинарное использование
<i>Репка</i>			
<i>Хрен</i>			
<i>Брюква</i>			

6. Вставьте в следующие предложения пропущенные слова.

Кочан капусты состоит из \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_. Кочерыжка богата \_\_\_\_\_ и является \_\_\_\_\_. Чем \_\_\_\_\_ плотнее \_\_\_\_\_ листьев у кочана, тем он \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

7. Перечислите овощи, относящиеся к луковым овощам. \_\_\_\_\_

8. Укажите, что придает луковым овощам остроту и специфические вкус и аромат. \_\_\_\_\_

9. Укажите особенности химического состава салатно-шпинатных овощей. \_\_\_\_\_

10. Перечислите овощи, относящиеся к пряным \_\_\_\_\_

11. Закончите предложение.

В группу томатных овощей входят \_\_\_\_\_

Заполните таблицу.

12. Показатели качества томатных овощей.

Овощи	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус	Диаметр, см.
<i>Помидор</i>				

<i>Перец сладкий</i>				
<i>Перец горький</i>				
<i>Баклажаны</i>				

13. Какие овощи относятся к бобовым?

---

14.

**Заполните таблицу:  
Химический состав корнеплодов.**

Корнеплод	Углеводы, %	Минерал.вещ-ва, %	Витамины, мг	Аромат.вещ-ва, %	Клетчатка, %	Азотистые вещества, %
<i>Морковь</i>						
<i>Редис</i>						
<i>Белые коренья</i>						
<i>Репя</i>						

Задание 13.

**Вопросы для закрепления темы: «Колбасные изделия»**

1. Перечислите операции процесса производства колбасных изделий:  
\_\_\_\_\_
2. Перечислите сырьё, используемое для приготовления колбас:  
Основное \_\_\_\_\_  
Дополнительное \_\_\_\_\_
3. Как классифицируются колбасные изделия в зависимости от тепловой обработки \_\_\_\_\_
4. Как подразделяют копчёные колбасы по способу получения  
\_\_\_\_\_
5. Какие виды колбасных оболочек используют при производстве колбас  
\_\_\_\_\_
6. Колбасы, с какими дефектами не допускаются к использованию  
\_\_\_\_\_
7. Как классифицируют по виду мяса мясные копчёности \_\_\_\_\_
8. Как подразделяют мяскопчёности по способу тепловой обработки  
\_\_\_\_\_

9. Как влияет тепловая обработка на срок хранения копчёностей \_\_\_\_\_
10. Укажите условия и срок хранения мясных консервов.  
Температура \_\_\_\_\_; относительная влажность воздуха \_\_\_\_\_ %:  
Срок хранения \_\_\_\_\_ сут.

Задание 14.

**Тестовые задания по теме «Свежие плоды»**

1. Перечислите плоды, относящиеся к семечковым:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Закончите следующее предложение  
*Плоды косточковых – это*  
\_\_\_\_\_
3. Перечислите плоды, относящиеся к косточковым плодам: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Какие из перечисленных плодов относятся к субтропическим, а какие к тропическим : гранаты, бананы, цитрусовые, инжир, ананасы, хурма.  
*Субтропические плоды*  
\_\_\_\_\_  
*Тропические плоды* \_\_\_\_\_
5. Вставьте пропущенные слова в следующее предложение.  
*Ягоды представляют собой \_\_\_\_\_, у которых семена находятся \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ или на её \_\_\_\_\_.*
6. На какие сорта подразделяют виноград в зависимости от хозяйственного использования  
: \_\_\_\_\_
7. На какие сорта подразделяют ягоды по качеству: \_\_\_\_\_
8. По строению, на какие группы делят все ягоды: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Дайте определение понятию:

Орехи \_\_\_\_\_

10. Вставьте пропущенные слова в следующее предложение.

Пищевая ценность ядер ореха обусловлена наличием в них большого количества \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

### 3.6.2 Задания текущего контроля для закрепления тем по МДК.01.02

Задание 1.

Заполнить документацию.

#### Дневной заборный лист.

**Материально ответственное лицо**

\_\_\_\_\_

**Руководитель**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Бухгалтер**

\_\_\_\_\_

Наименование	Единицы измерения	Отпущено			Возвращено	Всего	
		12 ч	13 ч	14 ч			
Салат «Столичный»	Порция	5	10	5	-	20	3
Кисель из кураги	Порция	2	10	4	2	14	7

Пирожное «Корзиночка»	штук	10	20	20	-	50	8
<b>Итого</b>		<b>17</b>	<b>40</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>84</b>	

Всего за день \_\_\_\_\_  
натуральных единиц

На сумму \_\_\_\_\_ р. \_\_\_\_\_ к.

Отпустил \_\_\_\_\_ Принял \_\_\_\_\_

Проверил \_\_\_\_\_

Задание 2.

Заполнить документацию.

1. № 499 Запеканка из творога для школьной столовой.

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
Общая стоимость				

сырьевого набора, р.к.				
Наценка __56__%,р.к.				
Цена продажи блюда, р.к.				
Выход одного блюда в готовом виде, г				

2. № 497 Пудинг из творога( по второй колонке)

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%,р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

Цену сырья за килограмм возьмите самостоятельно, « близкую к реальности»

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда Суп-пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

—

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_




Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая  
технология: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Зав.производством или бригадир \_\_\_\_\_

Калькулятор  
\_\_\_\_\_

### **Калькуляционная карта № 1**

Наименование блюда Суп- пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
Капуста свежая	50	5 ,000	80-50	402-50
картофель	60	6,000	54-00	324-00
морковь	37,5	3,750	68-50	256-88
репа	40	4,000	42-00	168-00
Лук репчатый	24	2,400	92-00	220-80
Горошек консер	15,5	1,550	450-00	697-50
Мука 1 сорта	10	1,000	56-00	56-00
масло сливочное	10	1,000	320-00	320-00
молоко	75	7,500	76-00	570-00
яицо	¼ шт	25 шт	9-00	225-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				3240-68
Наценка __56__%,р.к.	*	*	*	1814-78
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	50-55
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	500



Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	100

<b>Наименование сырья</b>	<b>Единицы измерения</b>	<b>Стоимость</b>
Капуста свежая	кг	80-50
Капуста квашеная	кг	40-00

Картофель	кг	20-50
Кулинарный жир	кг	132-00
Крупа рисовая	кг	18-50
Огурцы свежие	кг	250-00
Морковь	кг	12-50
Свёкла	кг	54-00
Репка	кг	42-00
Салат свежий	кг	200-00
Лук репчатый	кг	14-80
Лук зелёный	кг	115-00
Мука	кг	80-00
Масло сливочное	кг	320-00
Масло растительное	л	112-00
Маргарин	кг	110-00
Молоко	л	76-00
Майонез	кг	150-00
Огурцы солёные	кг	45-50
Макаронны	кг	85-00
Томатное-пюре	кг	150-00
Говядина	кг	550-00
Говядина (котлетное мясо)	кг	380-00
Хлеб	кг	48-00
Сухари пшеничные	кг	65-00
Жир	кг	180-00
Сухофрукты	кг	250-00
Сахар	кг	45-00
Кислота лимонная	кг	250-00

Творог нежирный	кг	180-00
Сметана	кг	84-00
Яйца	10 шт	64-00

## Вариант №2

### Технологическая карта № 1

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда :суп с макаронными изделиями и картофелем

Рецептура № 169

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			


Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

—

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Калькуляционная карта № 1

Наименование блюда \_\_\_\_\_ суп с макаронными изделиями и картофелем

Рецептура № 169

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%,р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	




Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая  
технология: \_\_\_\_\_

—

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Калькуляционная карта № 2

Наименование блюда картофельное пюре

Рецептура № 525

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		

картофель	228	22,800	54-00	1231-20
молоко	31,6	3,160	76-00	240-16
Масло сливочное	7	0,700	320-00	224-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				1695-36
Наценка _56____%,р.к.	*	*	*	949-40
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	26-45
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	200



--	--	--	--	--	--	--

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

### Калькуляционная карта № 1

Наименование блюда: котлеты мясные

Рецептура № 466

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		

Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%,р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

## Технологическая карта № 2

Предприятие кафе

Наименование блюда : Компот из сухофруктов

Рецептура № 644

По сборнику 2015 года

Выход 200 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Калькуляционная карта № 2**

Наименование блюда: компот из сухофруктов\_

Рецептура № 644

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		

Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

## Вариант №4

### Технологическая карта № 1

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда Суп-пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

—

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Калькуляционная карта № 1**

Наименование блюда Суп- пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
ё				

Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%,р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

## Технологическая карта № 2

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда :картофельное пюре

Рецептура № 524

По сборнику 2015 года

Выход 200 г

Наименование сырья	На одну порцию, г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

—

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

### Задание 3.

#### Тестовые задания по теме « Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции»

1. Продукты из кладовой на производство выдаются в пределах:
  - а) месячной потребности;
  - б) недельной потребности;
  - в) суточной потребности;
  - г) двух недельной потребности.
  
2. При выдачи продуктов из кладовой учитывают (четыре ответа):
  - а) ассортимент и количество блюд согласно плану-меню;
  - б) нормы закладки продуктов по Сборнику рецептов;
  - в) остаток продуктов на кухне с предыдущего дня;
  - г) лимит остатка;

- д) сезонность.
3. Для получения продуктов со склада заведующий производством ежедневно составляет:
- а) требование;
  - б) технологическую карточку;
  - в) квитанцию;
  - г) платёжное требование.
4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством:
- а) покупным;
  - б) розничным;
  - в) оптовым;
  - г) по продажным.
5. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня:
- а) уничтожают по акту;
  - б) продают на следующий день;
  - в) возвращают обратно на производство;
  - г) съедают.
6. Кто оформляет дневной заборный лист:
- а) заведующая производством;
  - б) кладовщик;
  - в) директор предприятия;
  - г) буфетчик.
7. Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется:
- а) раз в неделю;
  - б) ежедневно;
  - в) раз в месяц;
  - г) раз в три дня.
8. Заборный лист выписывают :
- а) в двух экземплярах;
  - б) в трёх экземплярах;
  - в) в четырёх экземплярах.
9. Заборный лист подписывают(два ответа) :

- а) повар;
  - б) бухгалтер;
  - в) руководитель предприятия
10. Готовая продукция отпускается потребителям (два ответа) ;
- а) с раздаточной линии;
  - б) из буфета;
  - в) через официантов.

**Эталон ответов «Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции»**

- 1. б;
- 2. а, б, в, г
- 3. а
- 4. г
- 5. в
- 6. а
- 7. б
- 8. а
- 9. б, в
- 10. а, в

Задание 4.

**Тестовые задания для закрепления материала по теме: « Общая характеристика бухгалтерского учёта»**

Выберите правильный ответ:

(форма ответа:«Буква»)

- 1. К какому виду учёта относятся данные определения: наблюдение, измерение, регистрация и обобщение хозяйственных операций и их результатов:
  - а) хозяйственный;
  - б) бухгалтерский;
  - в) статистический.
- 2. Какие требования предъявляются к бухгалтерскому учёту:
  - а) точность и объективность;
  - б) сдача документов в срок;
  - в) произвольная форма учёта.
- 3. Какой измеритель не существует:
  - а) натуральный;
  - б) денежный;
  - в) бухгалтерский.
- 4. Какой вид учёта характеризует это определение: сложное, непрерывное, взаимосвязанное документальное отражение хозяйственных операций в различных измерителях:
  - а) бухгалтерский;
  - б) статистический;

- в) хозяйственный.
5. Что учитывают в натуральных измерителях:
- рабочее время;
  - количество работников на предприятии;
  - материальные ценности.
6. Что такое инвентаризация:
- группировка результатов учёта по определённым признакам материальных ценностей;
  - проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей;
  - письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции.
7. Назовите заключительный элемент бухгалтерского учёта:
- отчётность;
  - квитанция;
  - баланс.
8. Что означает понятие «двойная запись»:
- все записи делаются на каждом счёте два раза;
  - все записи делаются на взаимосвязанных счетах;
  - все записи на счетах копируются в журналах.
9. Что относится к товарам в общественном питании?

10. Какие средства предприятия относятся к оборотным?

Задание 5.

### Технологическая карта №

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда: окрошка овощная

Рецептура № 207

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию, г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			
			25	100		
Квас хлебный	335	335				

Картофель	103	75 <sup>1</sup>				1-масса варёных
Лук зелёный	37,5	30				
Огурцы свежие	82,5	65				
Сметана	5	5				

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Технологическая карта № 1**

Предприятие столовая школьная

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты

Рецептура № 81

По сборнику 1982 года

Выход 100 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			
			20			
Капуста белокочанная	98,6	78,9	1,578			
Морковь	12,5	10	0,200			
Уксус 3%	10	10	0,200			
Сахар	5	5	0,100			
Масло растительное	5	5	0,100			

Вес полуфабриката -

Краткая технология: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

### Технологическая карта № 2

Предприятие кафе

Наименование блюда: щи из свежей капусты с картофелем

Рецептура № 145

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			
			10			
Капуста белокочанная	150	120	1,200			
Картофель	80	60	0,600			
Репа	20	15	0,150			
Морковь	25	20	0,200			
Петрушка	6,5	5	0,050			
Лук репчатый	24	20	0,200			



Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка __56__%,р.к.				
Цена продажи блюда, р.к.				
Выход одного блюда в готовом виде, г				

2. № 497 Пудинг из творога( по второй колонке)

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%,р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

Цену сырья за килограмм возьмите самостоятельно, « близкую к реальности»

### Технологическая карта № 1

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда Суп-пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_

—

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта № 2**

Предприятие : школьная столовая

Наименование блюда : Винегрет овощной

Рецептура № 75

По сборнику 2015 года

Выход 100 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			


Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая  
технология: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Зав.производством или бригадир \_\_\_\_\_

Калькулятор  
 \_\_\_\_\_

**Калькуляционная карта № 1**

Наименование блюда   Суп- пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
Капуста свежая	50	5,000	80-50	402-50
картофель	60	6,000	54-00	324-00
морковь	37,5	3,750	68-50	256-88
репа	40	4,000	42-00	168-00
Лук репчатый	24	2,400	92-00	220-80
Горошек консер	15,5	1,550	450-00	697-50
Мука 1 сорта	10	1,000	56-00	56-00
масло сливочное	10	1,000	320-00	320-00
молоко	75	7,500	76-00	570-00
яицо	¼ шт	25 шт	9-00	225-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				3240-68
Наценка <u>56</u> %,р.к.	*	*	*	1814-78
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	50-55



Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	100

<b>Наименование сырья</b>	<b>Единицы измерения</b>	<b>Стоимость</b>
Капуста свежая	кг	80-50
Капуста квашеная	кг	40-00
Картофель	кг	20-50
Кулинарный жир	кг	132-00
Крупа рисовая	кг	18-50
Огурцы свежие	кг	250-00
Морковь	кг	12-50
Свёкла	кг	54-00
Репа	кг	42-00
Салат свежий	кг	200-00
Лук репчатый	кг	14-80
Лук зелёный	кг	115-00
Мука	кг	80-00
Масло сливочное	кг	320-00
Масло растительное	л	112-00
Маргарин	кг	110-00
Молоко	л	76-00
Майонез	кг	150-00
Огурцы солёные	кг	45-50
Макароны	кг	85-00
Томатное-пюре	кг	150-00
Говядина	кг	550-00
Говядина (котлетное мясо)	кг	380-00
Хлеб	кг	48-00
Сухари пшеничные	кг	65-00
Жир	кг	180-00

Сухофрукты	кг	250-00
Сахар	кг	45-00
Кислота лимонная	кг	250-00
Творог нежирный	кг	180-00
Сметана	кг	84-00
Яйца	10 шт	64-00

## Вариант №2

### Технологическая карта № 1

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда :суп с макаронными изделиями и картофелем

Рецептура № 169

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			





ГОТОВОМ ВИДЕ, Г				
-----------------	--	--	--	--

## Вариант №2

### Технологическая карта № 2

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда :картофельное пюре

Рецептура № 524

По сборнику 2015 года

Выход 200 г

Наименование сырья	На одну порцию,г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			


Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая  
технология: \_\_\_\_\_

—

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

### **Калькуляционная карта № 2**

Наименование блюда картофельное пюре

Рецептура № 525

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		
картофель	228	22,800	54-00	1231-20
молоко	31,6	3,160	76-00	240-16
Масло сливочное	7	0,700	320-00	224-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				1695-36
Наценка _56___%,р.к.	*	*	*	949-40
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	26-45
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	200




Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая  
технология: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Калькуляционная карта № 1

Наименование блюда: котлеты мясные

Рецептура № 466

По сборнику 2015 года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		

Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	



Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая  
технология: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Калькуляционная карта № 2

Наименование блюда: компот из сухофруктов\_

Рецептура № \_\_644\_\_

По сборнику \_\_\_\_\_2015\_\_\_\_\_ года

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	на одну порцию,г	на 100 порций,кг		

Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

Вариант №4

Технологическая карта № 1

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда Суп-пюре из разных овощей

Рецептура № 186

По сборнику 2015 года

Выход 500 г

Наименование сырья	На одну порцию, г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_



€				
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%, р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

## Технологическая карта № 2

Предприятие школьная столовая

Наименование блюда :картофельное пюре

Рецептура № 524

По сборнику 2015 года

Выход 200 г

Наименование сырья	На одну порцию, г		Закладка нетто, кг			Примечание о вложении сырья
	брутто	нетто	Количество порций			

Вес полуфабриката \_\_\_\_\_

Краткая технология: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				
Наценка _____%,р.к.	*	*	*	
Цена продажи блюда, р.к.	*	*	*	
Выход одного блюда в готовом виде, г	*	*	*	

Задание 7.

**Тестовые задания по теме « Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции»**

1. Продукты из кладовой на производство выдаются в пределах:
  - а) месячной потребности;
  - б) недельной потребности;
  - в) суточной потребности;
  - г) двух недельной потребности.
2. При выдачи продуктов из кладовой учитывают (четыре ответа):
  - а) ассортимент и количество блюд согласно плану-меню;
  - б) нормы закладки продуктов по Сборнику рецептур;

- в) остаток продуктов на кухне с предыдущего дня;
  - г) лимит остатка;
  - д) сезонность.
3. Для получения продуктов со склада заведующий производством ежедневно составляет:
- а) требование;
  - б) технологическую карточку;
  - в) квитанцию;
  - г) платёжное требование.
4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством:
- а) покупным;
  - б) розничным;
  - в) оптовым;
  - г) по продажным.
5. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня:
- а) уничтожают по акту;
  - б) продают на следующий день;
  - в) возвращают обратно на производство;
  - г) съедают.
6. Кто оформляет дневной заборный лист:
- а) заведующая производством;
  - б) кладовщик;
  - в) директор предприятия;
  - г) буфетчик.
7. Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется:
- а) раз в неделю;
  - б) ежедневно;
  - в) раз в месяц;
  - г) раз в три дня.
8. Заборный лист выписывают :
- а) в двух экземплярах;

- б) в трёх экземплярах;
  - в) в четырёх экземплярах.
9. Заборный лист подписывают(два ответа) :
- а) повар;
  - б) бухгалтер;
  - в) руководитель предприятия
10. Готовая продукция отпускается потребителям (два ответа) ;
- а) с раздаточной линии;
  - б) из буфета;
  - в) через официантов.

**Эталон ответов « Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции»**

- 1. б;
- 2. а, б, в, г
- 3. а
- 4. г
- 5. в
- 6. а
- 7. б
- 8. а
- 9. б, в
- 10.а, в