ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК 07.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации, для текущего контроля и промежуточной аттестации 11
3. Варианты оценочных средств 13

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (2 семестр)

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического ализа–13321)».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения[1] (освоенные умения, усвоенные знания)	**Наименование элемента умений/знаний**
У1	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными физико-химическими способами.
У2	Органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.
У3	Работать с основными видами лаьораторных приборов.
У4	Эксплуатировать основные виды оборудования.
У5	Органолептически оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд сложной горячей кулинарной продукции.
У6	Органолептически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

[1] Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

	изделий, десертов.
У7	Физико-химически оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд сложной горячей кулинарной продукции.
У8	Физико-химически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изелий, десертов.
У9	Правильно оформлять производственную и технологическую документацию, вести лабораторные журналы.
У10	Правильно оформлять протоколы анализа.
З1	Виды лабораторной и химический посуды для анализирования полуфабрикатов и готовых блюд сложной горячей кулинарной продукции.
З2	Виды лабораторной и химический посуды для анализирования готовых сложных хлебобулочных и мучынх кондитерских изделий.
З3	Способы мытья, обработки и сушки лабораторной посуды.
З4	Правила эксплуатации основных видов лабораторных приборов и оборудования.
З5	Основные методики по анализированию полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.
З6	Основные методики по анализированию готовой сложной горячей кулинарной продукции.
З7	Основные методики по анализированию готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, десертов.
З8	Основные правила по оформлению протоколов анализов.
З9	Основные правила по ведению технлогической документации.
З10	Основные правила по ведению лабораторных журналов.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными физико-химическими способами.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)

У2. Органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
У3. Работать с основными видами лаьораторных приборов.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
У4. Эксплуатировать основные виды оборудования.	Лабораторная работа	контрольная работа (2 семестр)
У5. Органолептически оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд сложной горячей кулинарной продукции.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
У6. Органолептически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, десертов.	Лабораторная работа, Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
У7. Физико-химически оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд сложной горячей кулинарной продукции.	Практическое занятие, Лабораторная работа	контрольная работа (2 семестр)
У8. Физико-химически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изелий, десертов.	Практическое занятие, Лабораторная работа, Реферат	контрольная работа (2 семестр)
У9. Правильно оформлять производственную и технологическую документацию, вести лабораторные журналы.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
У10. Правильно оформлять протоколы анализа.	Практическое занятие, Доклад	контрольная работа (2 семестр)
З1. Виды лабораторной и химический посуды для анализирования полуфабрикатов и готовых блюд сложной горячей кулинарной продукции.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
З2. Виды лабораторной и химический посуды для анализирования готовых сложных хлебобулочных и мучынх кондитерских изделий.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
З3. Способы мытья, обработки и сушки лабораторной посуды.	Практическое занятие	контрольная работа (2 семестр)
З4. Правила эксплуатации основных видов лабораторных приборов и оборудования.	Практическое занятие, Реферат	контрольная работа (2 семестр)
З5. Основные методики по анализированию полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции.	Лабораторная работа	контрольная работа (2 семестр)
З6. Основные методики по анализированию готовой сложной горячей кулинарной продукции.	Лабораторная работа	контрольная работа (2 семестр)

37. Основные методики по анализированию готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, десертов.	Лабораторная работа	контрольная работа (2 семестр)
38. Основные правила по оформлению протоколов анализов.	Реферат	контрольная работа (2 семестр)
39. Основные правила по ведению технлогической документации.	Доклад	контрольная работа (2 семестр)
310. Основные правила по ведению лабораторных журналов.	Доклад	контрольная работа (2 семестр)

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[2]																			
	У1[3]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**У7**	**У8**	**У9**	**У 10**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**
Раздел 1. Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.																				
Тема 1.1. Рыбные продукты	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13**
Тема 1.2. Мясо и мясные продукты	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13, 1**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12, 1**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13**
Раздел 2. Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.																				
Тема 2.1. Технологическое оборудование для обработки мяса и домашней птицы	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**
Тема 2.2. Технологическое оборудование для обработки рыбы	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**
Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов.																				
Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**
Тема 3.2.	**1,**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13,**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17,**	**13,**	**13**	**17,**	**13**	**13,**

[2] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[3] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	**13**									**18, 15**					**18**	**15**		**18**		**1**

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания[4]**																			
	У1[5]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**У7**	**У8**	**У9**	**У 10**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**
Раздел 1. Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.																				
Тема 1.1. Рыбные продукты	**1, 13**	**13**	**15, 1**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13**
Тема 1.2. Мясо и мясные продукты	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13, 1**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12, 1**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13**
Раздел 2. Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.																				
Тема 2.1. Технологическое оборудование для обработки мяса и домашней птицы	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**
Тема 2.2. Технологическое оборудование для	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18,**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**

[4] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[5] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

обработки рыбы										**15**										
Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов.																				
Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	**1, 13**	**13**	**15**	**13**	**13**	**17**	**18**	**17**	**18**	**13, 18, 15**	**11**	**12**	**12**	**13**	**17, 18**	**13, 15**	**13**	**17, 18**	**13**	**13, 1**

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, контрольная работа .

Собеседование, лабораторные работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, контрольная работа предназначена для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 07.02 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа - 13321)», основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.2 Контингент аттестуемых: *студенты 1 курса.*

1.1. Форма и условия аттестации: текущий контроль после каждой темы учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Время выполнения:

Устный опрос:

подготовка_30-40 _ мин;
оформление и сдача ___15-20___ мин;
всего 45-60 мин.

2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.: учебное пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова). – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.

2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч2. Холодные блюда и закуски блюда, рыбные и мясные горячие блюда. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.

3. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.

4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П.

Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
5. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2016. – 539 с.
Дополнительные источники:

Дополнительные источники:

1.Дж. Хамельман Хлеб. Технология и рецептуры. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2014. – 544 с.
2. Лихачева Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : Учебное пособие .— 1 .— Москва ; Москва : Издательский дом "Альфа-М" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 304 с.

Ресурсы Интернет сайтов:

http://school-collection.edu.ru
-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания.
http://www.100menu.ru/ – Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания.

Отечественные журналы:

a. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
b. Пищевая промышленность
c. Общепит. Бизнес и искусство
d. «Ресторатор»
e. «Торговое оборудование»
f. «Рестораны и гостиницы»
g. «Ресторанные ведомости.

2.5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема Техно-химический контроль предприятий общественного питания
1. Виды контроля качества.
2. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и технохимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
3. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
4.Периодичность отбора проб и количество образцов.
5. Меры, применяемые в случае установления нарушений.
6. Понятие качества продукции.
7. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания.
8. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных еѐ показателей.

Тема Органолептический и физико-химический анализ качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Понятие о бракераже готовой продукции.
2. Состав бракеражной комиссии.
3. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала.
4. Система оценки качества продукции в баллах.
5. Характеристика основных физико-химические показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
6. ГОСТы на методы испытаний.
7. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
8. Арбитражные методы испытаний.
9. Ускоренные методы испытаний.
10. Основные положения по отбору проб стандартной продукции.
11. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания.
12. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий.

Тема Методы исследова-ния полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных

1. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
2. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, содержание наполнителей, качественное определение наполнителей.
3. Определение сернистого ангидрида, сухих веществ, жира, кислотности в овощных полуфабрикатах.
4. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах торов и пирожных.

Тема Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста

1. Контроль температуры отпуска блюд и напитков, особенности органолептической оценки супов, соусов, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы.
2. Лабораторный контроль всех групп блюд и напитков: определение сухих веществ, жира, молока, сахара.
3. Особенности методик определения показателей качества для различных групп блюд.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

«__» _____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

1. Тема (проблема, задача) – приготовление полуфабрикатов из мяса.
1. Мясо после размораживания приобрело несвойственный аромат и цвет.
2. Говядина имеет тёмные прожилки и желтоватый оттенок жировой фракции.
3. Баранина имеет не свойственный аромат, зеленоватый оттенок.
4. Котлетная масса водянистая, плохо удерживает форму.
5. Рубленая котлетная масса имеет слишком крупные включения, плохо формуется.

2. Тема (проблема, задача) – приготовление полуфабрикатов из рыбы.
1. Рыба после размораживания имеет несвойственный запах и цвет.
2 . При приготовлении порционных кусков осётр распадается, стейки бесформенные.
3. При чистке чешуйчатых пород рыбы чешуя плохо отделяется, чистка затруднена.
4. Фаршированная рыба утратила первоначальную форму.
5. Щука просле обработки приобрела желтоватый оттенок и горький привкус.

3. Тема (проблема, задача) - приготовление блюд из сельсконхозяйственной птицы.
1. Тушки кур, уток после размораживания имеют несвойственный аромат и цвет.
2. Котлетная масса из мяса птиц имеет слишком водянистую консистенцию, плуфабрикаты и изделия плохо держат форму.
3. Рубленая котлетная масса имеет множество прожилок и крупных включений.
4. Тушки боровой дичи жесткие с грубой кожей.
5. Тушки птицы при фаршировании потеряли необходимую форму.

Концепция игры

«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

Роли:

- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);
- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;

- оценка «удовлетворительно» -студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно»- …….

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в игре и самостоятельно (или с помощью участников игры) нашёл решение поставленной задачи;

- оценка «не зачтено»- выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова

(подпись)

«__»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Темы докладов

1. Особенности подготовки полуфабрикатов из осетровых пород рыб.
2. Особенности подготовки полуфабрикатов из лососевых пород рыб.
3. Особенности подготовки полуфабрикатов из хищных речных пород рыб.
4. Особенности подготовки полуфабрикатов из нерыбного морского сырья.
5. Особенности подготовки полуфабрикатов из баранины.
6. Особенности подготовки полуфабрикатов для банкетных блюд из дичи.
7. Особенности подготовки полуфабрикатов для стейков.
8. Особенности подготовки полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
9. Особенности подготовки полуфабрикатов из говядины.
10. Особенности подготовки полуфабрикатов для банкетных блюд из рыбы.

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).
4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Темы рефератов

1. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции.
2. Контроль правильности проведения технологического процесса.
3. Контроль качества готовых первых блюд.
4. Контроль качества готовых вторых блюд.
5. Контроль качества кремовых кондитерских изделий.
6. Контроль качества десертов.
7. Контроль качетсва хлебобулочных изделий.
8. Контроль качества напитков.
9. Контроьль качетсва соусов.
10. Контроль качества полуфабрикатов.

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с

источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« _____ » 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОНИИ

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

по МДК 07.01 «Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

Проект №1

Тема: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить подготовку домашней птицы, пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ДПК 7.1.1-7.1.4

Задание к творческому проекту
Задание 1. Методические рекомендации по подготовке проекта:

Презентация-проект (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:
- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам:

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1.Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы.
2.Ассортимент полуфабрикатов из пернатой дичи.
3.Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.
4.Индейки и гуси на праздничном столе.
5.Рулеты из птицы и с птицей.

Проект № 2

Тема: Изучение видов оборудования, инвентаря, посуды для проведения лабораторных анализов.

Цель работы: изучение лабораторного оборудования, инвентаря и химическлй посуды.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ОК 1- 5, ДПК 7.1.1-7.1.4.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов лабораторного оборудования ведущих фирм для лаборатории.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:

Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ДПК 7.2.1-7.2.3

Задание к творческому проекту:

1.Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов лабораторного оборудования ведущих фирм для лаборатории.

2. Методические рекомендации по подготовке презентаций :

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную

поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций-проектов:

1.Машины для обработки овощей.
2.Машины для обработки мяса и рыбы.
3.Машины для обработки муки и теста.
4.Машины для нарезки хлеба и гастрогомических продуктов.
5.Машины для мытья столовой посуды и приборов.

Критерии оценки:

Презентация-проект оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОНИИ

Перечень лабораторных работ

по МДК 07.01 «Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

Лабораторно-практическая работа № 1

Отбор проб и составление среднего образца

Цель работы: научиться отбирать пробы, составлять средний образец для анализа.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7, ДПК7.1.1-7.1.2.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, химическая посуда, инвентарь для подготовки проб;
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Инструкционная карта.

Ход урока

Составить средний образец проб для анализа:

а) Мука пшеничная высший сорт;
б) Сахар-песок;
в) Дрожжи прессованные;
г) Молоко цельное, жирность 2,5%;
д) Сметана, жирность 15%;
е) Масло сливочное не соленое высший сорт, жирность 82,5%.

Определить:

Подготовить необходимые образцы для отбора проб, определить необходимую пробу, составить средний образец анализируемого сырья.

Лабораторно-практическая работа № 2

Определение массовой доли влаги в изделиях и полуфабрикатах.

Цель работы: научиться определять массовуюдолю влаги в изделиях экспресс-методом и методом высушивания в СЭШ.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.1.3-7.1.4.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории: рефрактометр лабораторный, СЭШ, прибор влагомер Чижовой, эксикатор, химическая посуда, лабораторные весы.
- Натуральные образцы: пробы для определения влажности в продуктах и полуфабрикатах.
- Инструкционные карты.
- ГОСТы, НТД.

Ход урока

Определить влажностьв:

а) Сдобная булочка «Дорожная»;
б) Полуфабрикат тесто песочное;
в) Полуфабрикат тесто дрожжевое;
г) Полуфабрикат сироп сахарный различной концентрации.

Определить:

Массовую долю влаги в полуфабрикатах и готовых изделиях различными методами. Сравнить результаты с требованиями ГОСТ.

Лабораторно-практическая работа № 3

Определение кислотности в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.

Цель работы: научиться определять кислотность методом титрования.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.1.3-7.1.4.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, химическая посуда, химические реактивы, лабораторные весы.
- Натуральные образцы: пробы для определения кислотности в сырье, продуктах и полуфабрикатах.
- Инструкционные карты.
- ГОСТы, НТД.

Ход урока

Определить влажностьв:

а) Сдобная булочка «Дорожная»;
б) Молоко цельное жирность 2,5%;
в) Полуфабрикат тесто дрожжевое;
г) Сметана жирность 15%.

Определить:

Кислотность в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях различными методами. Сравнить результаты с требованиями ГОСТ.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	**Хорошо**	**Удовл.**	**Неудовл.**
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова

(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень практических работ

по МДК 07.01 «Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

Практическое занятие№1

Тема: «Приготовление растворов различной концентрации».

Цель работы: Уметь приготовить титрованные растворы из сухих реактивов, концентрированных реактивов.
Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.1.1-7.1.3;

Ход урока

Приготовление 0,1н раствор едкой щёлочи; приготовление раствора H2SO4 10%-ной концентрации из концентрированного раствора серной кислоты; приготовление 3%-ного раствора железосинеродистого калия из сухого реактива K3Fe(CN)6.

Практическое занятие№2

Тема: «Проверка работы лабораторного оборудования».

Цель работы: Уметь проверить и подготовить лабораторное оборудование к работе.
Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.1.1-7.1.3;

Ход урока

Проверка работы рефрактометра по дистилированной воде; проверка работы влагомера Чижовой; проверка работы аналитических весов; проверка работы СЭШ; проверка работы варочного оборудования; проверка работы титровальной установки.

Критерии и нормы оценки практических работ:

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ТЕСТЫ

по МДК 07.01 «Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)»

Тест №1

По теме: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Вариант 1

Из приведенных вариантов ответов выберите правильный

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.
Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?
Ломтики:
а) картофель жареный из вареного;
б) салаты, винегреты;
в) рагу овощное и мясное;
г) суп овощной.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.
Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?
Кубики средние (сечение 1... 1,5 см):
а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
б) для блюда «Картофель в молоке»;
в) для жаренья во фритюре;
г) для тушения.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для варки:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

4.Назовите форму тельного.
а) в виде капельки,

б) в виде полумесяца,
в) овально приплюснутой.

5.Когда удаляют спинные жучки у стерляди предназначенной для варки в целом виде?
а) до тепловой обработки,
б) во время тепловой обработки,
в) после тепловой обработки.

6.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?
а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;
г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

7.Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?
а) зразы рубленые, рулет;
б) биточки рубленые;
в) тефтели;
г) котлеты «полтавские».

8.Вырезку используют порционными кусками для:
а) лангета, филе, бифштекса;
б) антрекота, зраз отбивных;
в) ромштекса, шницеля;
г) эскалопа.

9.Тушку домашней птицы перед тепловой обработкой заправляют:
а) в «кармашек»;
б) в «мешочек»;
в) клювиком.

10.Как разделывают тушку для фарширования «галантин»?
а) удаляют кости, из мякоти делают фарш,
б) снимают кожу, филе отбивают, из мякоти делают фарш,
в) разрезают пополам и распластовывают.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?
Брусочки:
а)борщ украинский;
б) борщ московский;
в) суп с макаронными изделиями:
г) сельдь с гарниром.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.
Соломка:
а)картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;
б) щи из свежей капусты:
в) суп картофельный с горохом;
г) суп с макаронными изделиями.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания:
а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
г) некрупные звенья.

4.Как оттаивают осетровую рыбу?
а) комбинированным способом;
б) в воде;
в) на воздухе брюшком к верху.

5.Как нарезать рыбу для жарки на вертеле?
а) под острым углом по 2 куска на порцию;
б) под прямым углом по 2-4 куска на порцию;
в) кругляшами.

6.Из какой части свиной туши нарезают гуляш?
а) грудинка и корейка;
б) лопаточная и шейная;
в) покромка иокорок.

7.Из какой части мяса нарезают антрекот, ромштекс?
а) вырезка;
б) грудинка;
в) толстый край;
г) покромка.

8.Что означает термин «жиловка»?
а) удаление с мяса сухожилей, пленок, хрящей;
б) панировка мяса в сухарях;

в) отделение мякоти от костей;
г) с краев обрезают закраины.

9.Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?
а) ножка в ножку;
б) в «кармашек»;
в) в одну нитку.

10.Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?
а) из куриных ножек;
б) из филе птицы;
в) из котлетной массы.

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2
1	б	в
2	б	а
3	б	в
4	б	в
5	а	б
6	а	б
7	в	в
8	а	а
9	а	а
10	б	б

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для контрольной работы
МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)

1. Устройство и организация лабораторий.
2. Оборудование и инвентарь лаборатории.
3. Лабораторная документация.
4. Методы приготовления растворов.
5. Отбор проб и подготовка проб для анализа.
6. Методы определения влаги в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
7. Методы определения кислотности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
8. Методы определения содержания белка в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
9. Методы определения содержания жира в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
10. Методы определения содержания сахара в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
11. Органолептические показатели качества рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.
12. Органолептические показатели качества мяса, поступающего на предприятия общественного питания.
13. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.
14. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
15. Пищевая ценность птицы.
16. Пищевая ценность рыбы.
17. Полуфабрикаты. Определение, классификация, назначение.
18. Классификация рыбы по семействам, в зависимости от основных признаков.
19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, порционными натуральными и панированными кусками.
20. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, и полуфабрикатов из неё.
21. Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание мороженого мяса.

22. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота: обвалка, сортировка мяса говядины, кулинарное значение частей мяса.
23. Кулинарный разруб баранины, свинины: кулинарное значение частей мяса.
24. Обработка туш диких животных.
25. Приёмы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.
26. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.
27. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.
28. Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.
29. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
30. Обработка субпродуктов.
31. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
32. Обработка домашней птицы, виды заправки тушек птицы.
33. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.
34. Технология приготовления начинок для фарширования кур и цыплят.
35. Обработка субпродуктов домашней птицы.
36. Расчёт потребного количества продуктов, необходимого на текущий день.
37. Меню. Назначение, классификация и правила составления.
38. Сырьевая ведомость. Назначение, классификация и правила составления.
39. Организация работы мясо-рыбного цеха.
40. Организация работы мясного цеха.
41. Организация работы рыбного цеха.
42. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.
43. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов.
44. Учет отпуска продуктов и товаров.
45. Технологическая инструкция, назначение и требования к оформлению.
46. Технологическая карта, назначение и требование к оформлению.
47. Технико-технологическая карта. Назначение. Требования к оформлению.
48. Подбор оборудования для мясо-рыбного цеха, назначение и особенности.
49. Подбор оборудования для мясного цеха, назначение и особенности.
50. Нормативные документы, определяющие качество рыбы, мяса.
51. Понятие пищевых добавок, их роль и применение.
52. Правила оформления заказа на продукты со склада.
53. Виды сопроводительных документов.
54. Составление алгоритма приёмки продуктов от поставщика.
55. Общая характеристика машин. Характеристика передаточных механизмов.
56. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубке.
57. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на фаршмешалке.
58. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на котлетоформовочной машине.

59. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.
60. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорыхлителе.

Компановка вопросов контрольной работы:

№ 1

1. 1
2. 11
3. 21

№ 2

1. 2
2. 12
3. 22

№ 3

1. 3
2. 13
3. 23

№ 4

1. 4
2. 14
3. 24

№ 5

1. 5
2. 15
3. 25

№ 6

1. 6
2. 16
3. 26

№ 7

1. 7
2. 17
3. 27

№ 8

1. 8

2. 18
3. 28

№ 9

1. 9
2. 19
3. 29

№ 10

1. 10
2. 20
3. 30

№ 11

1. 2
2. 13
3. 23

№ 12

1. 4
2. 14
3. 24

№ 13

1. 1
2. 17
3. 22

№ 14

1. 4
2. 18
3. 31

№ 15

1. 5
2. 19
3. 26

№ 16

1. 6
2. 13
3. 30

№ 17

1. 10
2. 12
3. 23

№ 18

1. 7
2. 11
3. 25

№ 19

1. 8

2. 15
3. 29

№ 20

1. 9
2. 16
3. 29

Критерии оценивания

по МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции(Лаборант химического анализа – 13321)»

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____

«__»_____20__г.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объёма знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО