

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по оценке освоения итоговых образовательных результатов учебной  
дисциплины

**ОП.08 Основы санитарно-пищевого законодательства**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
**44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
Председатель ПЦК  
Москаева Н.В

СОГЛАСОВАНО  
1 Зам.директора по МКиИР:  
О.С. Макарова

**Разработчик:**

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель

Москаева Н.В.

**Рецензенты:**

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Елисеева М.П.  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

\_\_\_\_\_  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>5</b>
<b>2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>6</b>
<b>2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ</b>	<b>9</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины **Основы санитарно-пищевого законодательства** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.14 г.

рег. № 1386, рабочая программа учебной дисциплины Основы санитарно-пищевого законодательства, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является **дифференцированный зачёт**.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения теста и практического задания по дисциплине Основы санитарно-пищевого законодательства.

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине Основы санитарно-пищевого законодательства, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по дисциплине Основы санитарно-пищевого законодательства установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины **Основы санитарно-пищевого законодательства** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

<b>Умения</b>		
У1	организовывать технологический процесс на производстве в соответствии с требованиями и нормами действующего санитарно-пищевого законодательства;	
У2	составлять технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания с учетом требований санитарно-пищевого законодательства;	
У3	ориентироваться в современном санитарно-пищевом законодательстве, учитывать обновления санитарно-пищевого законодательства в профессиональной деятельности	
<b>Знания</b>		
З 1	требования к размещению предприятий общественного питания;	
З 2	требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания;	
З 3	требования к условиям работы в производственных помещениях предприятий общественного питания;	
З 4	требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;	
З 5	требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;	
З 6	требования к обработке сырья и производству продукции;	
З 7	требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;	
З 8	санитарные требования к личной гигиене персонала организации общественного питания	
З 9	требования к соблюдению санитарных норм на предприятии общественного питания.	

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины **Основы санитарно-пищевого законодательства**.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>		
<p>У -1. организовывать технологический процесс на производстве в соответствии с требованиями и нормами действующего санитарно-пищевого законодательства;</p> <p>У-2. составлять технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания с учетом требований санитарно-пищевого законодательства;</p> <p>У-3. ориентироваться в современном санитарно-пищевом законодательстве, учитывать обновления санитарно-пищевого законодательства в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление таблиц;</li> <li>– решение ситуационных задач;</li> <li>– тестирование.</li> </ul>	<p>Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестов.</p>
<b>Знания</b>		
<p>З-1-требования к размещению предприятий общественного питания;</p> <p>З-2- требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания;</p> <p>З-3- требования к условиям работы в производственных помещениях предприятий общественного питания;</p> <p>З-4- требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;</p> <p>З-5- требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;</p> <p>З-6- требования к обработке сырья и производству продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление таблиц;</li> <li>– тестирование</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Заполнение таблиц</li> <li>– решение ситуационных задач</li> <li>– тестирование</li> </ul>	<p>Результаты выполнения практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, устного или письменного опроса, доклада, презентации.</p>

<p>3-7- требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;</p> <p>3-8- санитарные требования к личной гигиене персонала организации общественного питания</p> <p>3-9- требования к соблюдению санитарных норм на предприятии общественного питания.</p>		
---	--	--

### 2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Составление таблиц;	Оценка продукта деятельности
2. Решение ситуационных задач;	Оценка продукта деятельности
3. Составление нормативной и контролирующей документации	Оценка продукта деятельности
4. Проведение тестирования	Оценка результатов решения теста

### 3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

#### 3.1. Инструментарий проверки к дифференцированному зачету

Инструментарий проверки содержит:

- тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;
- практическое задание вариантах.

#### Практическое задание оценки сформированности знаний:

- основных конструктивных элементов средств вычислительной техники;
- периферийных устройств вычислительной техники;
- нестандартных периферийных устройств

#### Задание 1 Тестирование

#### Вариант 1

#### Блок А

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б						
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б											
1.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</td> <td>А) Ассортимент</td> </tr> <tr> <td>2) большое значение для усвоения пищи имеет</td> <td>Б) Торговый ассортимент</td> </tr> <tr> <td>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</td> <td>В) Внимательное отношение к потребителям</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Ассортимент товарной группы</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть	А) Ассортимент	2) большое значение для усвоения пищи имеет	Б) Торговый ассортимент	3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку	В) Внимательное отношение к потребителям		Г) Ассортимент товарной группы	1 – Б, 2 – В, 3 – А
Столбец 1	Столбец 2											
1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть	А) Ассортимент											
2) большое значение для усвоения пищи имеет	Б) Торговый ассортимент											
3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку	В) Внимательное отношение к потребителям											
	Г) Ассортимент товарной группы											
2	<p>Установите соответствие цвета разделочных досок виду продукта по стандартам WSR</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) мясо сырое</td> <td>А) зеленая</td> </tr> <tr> <td>2) рыба сырая</td> <td>Б) синяя</td> </tr> <tr> <td>3) овощи сырые</td> <td>В) красная</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) мясо сырое	А) зеленая	2) рыба сырая	Б) синяя	3) овощи сырые	В) красная	1 – В, 2 – Б, 3 – А		
Столбец 1	Столбец 2											
1) мясо сырое	А) зеленая											
2) рыба сырая	Б) синяя											
3) овощи сырые	В) красная											
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>												
3	<p>Прием пищи должен начинаться с:</p> <p>А) приема первых блюд; Б) приема сладких блюд; В) холодных блюд и закусок.</p>	В										
4	<p>На предприятиях общественного питания не используют посуду:</p> <p>А) фарфоровую, фаянсовую;</p>	В										

	Б)стеклянную, хрустальную, из мельхиора; В) с трещинами, со сколами.	
5	Весь инвентарь моют: А)теплой водой 20 – 30 °С; Б)горячей водой 65°С; В)кипящей водой 100 °С.	Б
6	Производственные ванны изготавливают из: А)пластических масс; Б)дюралюминия, чугуна, с эмалированной поверхностью; В)нержавеющей стали.	В
7	Самыми гигиеническими столами являются: А)цельнометаллические столы; Б)из нержавеющей стали, деревянные; В)пластмассовые.	Б
8	Генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений производят: А)один раз в пол года; Б)один раз в месяц; В)один раз в неделю.	Б
9	Складские помещения убирают: А)один раз в месяц; Б)один раз в неделю; В)ежедневно.	В
10	Производственные помещения предприятия общественного питания убирают: А)один раз в неделю; Б)ежедневно; В)2 раза в день	В
11	Назовите допустимую толщину запеканок и омлетов А)4,0 см Б)5,0 см В)2,5 см	В
12	Работники общественного питания проходят обязательные предварительные обследования при: А)работе на производстве; Б)при поступлении на работу; В)в свободное от работы время.	Б
13	Обязательные периодические медицинские обследования проводятся на... А)Базе лечебно - профилактических учреждений; Б)В специально – выделенных для этой цели помещениях по разрешению санэпидемстанции; В)У лечащего врача по месту жительства.	Б
14	По окончании медицинского обследования при отсутствии противопоказаний врачи-специалисты делают отметку о доступе к работе в... А)паспорте; Б)личной медицинской книжке; В)медицинской карточке.	Б
15	Не допускаются к работе работники предприятий общественного питания при наличии следующих заболеваний: А)гриппом, ангиной, вирусной инфекцией; Б)брюшного тифа, паратифов, сальмонеллеза, дизентерии; В)при заболеваниях сердца, щитовидной железы, печени, почек.	Б

**Блок Б**

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
16	Личные медицинские книжки после прохождения медосмотра хранятся у ..... предприятия	администрации
17	Личная гигиена разрабатывает вопросы укрепления здоровья человека путем соблюдения ..... и правил как в личной, так и в трудовой жизни;	гигиенических норм
18	Наличие ..... комплектов санитарной одежды у поваров	трех
19	В санитарной одежде работникам предприятий общественного питания не разрешается... ..	посещать туалет.
20	Для оздоровления условий труда работников предприятий общественного питания, необходимо соблюдать ..... , выбор здорового образа жизни	режим труда и отдыха

## Вариант 2

### Блок А

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b>						
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов;</p> <p>2. Документ необходимый при трудоустройстве;</p> <p>3. Уборка с применением дезинфицирующих растворов;</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Сертификат соответствия</p> <p>Б) Медицинская книжка</p> <p>В) Санитарная обработка</p> <p>Г) Ассортимент товарной группы</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов;</p> <p>2. Документ необходимый при трудоустройстве;</p> <p>3. Уборка с применением дезинфицирующих растворов;</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Сертификат соответствия</p> <p>Б) Медицинская книжка</p> <p>В) Санитарная обработка</p> <p>Г) Ассортимент товарной группы</p>	1 – А, 2 – Б, 3 – В		
<p>Столбец 1</p> <p>1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов;</p> <p>2. Документ необходимый при трудоустройстве;</p> <p>3. Уборка с применением дезинфицирующих растворов;</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Сертификат соответствия</p> <p>Б) Медицинская книжка</p> <p>В) Санитарная обработка</p> <p>Г) Ассортимент товарной группы</p>					
2	<p>Установите соответствие маркировки разделочных досок виду продукта</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1. мясо сырое</p> <p>2. рыба вареная</p> <p>3. овощи вареные</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) О.В.</p> <p>Б) Р.В</p> <p>В) М.С.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1. мясо сырое</p> <p>2. рыба вареная</p> <p>3. овощи вареные</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) О.В.</p> <p>Б) Р.В</p> <p>В) М.С.</p>	1 – В, 2 – Б, 3 – А		
<p>Столбец 1</p> <p>1. мясо сырое</p> <p>2. рыба вареная</p> <p>3. овощи вареные</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) О.В.</p> <p>Б) Р.В</p> <p>В) М.С.</p>					
<b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b>						
3	<p>Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки ПОП?</p> <p>А) ПОП должно находиться в центре населенного пункта</p> <p>Б) ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферу и почву.</p> <p>В) место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву</p>	Б				
4	Использование растворов хлорной извести, хлорамина,	А				

	<p>гипохлорида кальция относится к</p> <p>А) химическим методам дезинфекции</p> <p>Б) физическим методам дезинфекции</p> <p>В) биологическим методам дезинфекции</p>	
5	<p>Весь инвентарь моют:</p> <p>А) теплой водой 20 – 30 °С;</p> <p>Б) горячей водой 65°С;</p> <p>В) кипящей водой 100 °С.</p>	Б
6	<p>Производственные ванны изготавливают из:</p> <p>А) пластических масс;</p> <p>Б) дюралюминия, чугуна, с эмалированной поверхностью;</p> <p>В) нержавеющей стали.</p>	В
7	<p>Самыми гигиеническими столами являются:</p> <p>А) цельнометаллические столы;</p> <p>Б) из нержавеющей стали, деревянные;</p> <p>В) пластмассовые.</p>	Б
8	<p>Генеральную уборку и дезинфекцию всех помещений производят:</p> <p>А) один раз в пол года;</p> <p>Б) один раз в месяц;</p> <p>В) один раз в неделю.</p>	Б
9	<p>Складские помещения убирают:</p> <p>А) один раз в месяц;</p> <p>Б) один раз в неделю;</p> <p>В) ежедневно.</p>	В
10	<p>Производственные помещения предприятия общественного питания убирают:</p> <p>А) один раз в неделю;</p> <p>Б) ежедневно;</p> <p>В) 2 раза в день</p>	В
11	<p>Назовите допустимую толщину запеканок и омлетов</p> <p>Мелкий инвентарь кондитерского цеха, используемый для приготовления яичной массы, по окончании работы замачивается, моется и кипятится в течение 30 минут</p> <p>А) 10 минут</p> <p>Б) 20 минут</p> <p>В) 30 минут</p>	В
12	<p>Для хранения скоропортящихся продуктов на ПОП предусматривается</p> <p>А) домашние холодильники</p> <p>Б) охлаждаемые камеры</p> <p>В) подвалы</p>	Б
13	<p>Обязательные периодические медицинские обследования проводятся на...</p> <p>А) Базе лечебно - профилактических учреждений;</p> <p>Б) В специально – выделенных для этой цели помещениях по разрешению санэпидемстанции;</p> <p>В) У лечащего врача по месту жительства.</p>	Б
14	<p>По окончании медицинского обследования при отсутствии противопоказаний врачи-специалисты делают отметку о доступе к работе в...</p> <p>А) паспорте;</p> <p>Б) личной медицинской книжке;</p> <p>В) медицинской карточке.</p>	Б
15	<p>Замена отсадочных мешков должна производиться не реже...</p> <p>А) двух раз в смену</p>	А

	Б)1раза в смену; В)не меняются.	
--	------------------------------------	--

**Блок Б**

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
16	Новую внутрицеховую тару кондитерских цехов перед использованием необходимо подвергать	прокаливанию
17	Личная гигиена разрабатывает вопросы укрепления здоровья человека путем соблюдения ..... и правил как в личной, так и в трудовой жизни;	гигиенических норм
18	Наличие ..... комплектов столовой посуды	трех
19	В санитарной одежде работникам предприятий общественного питания не разрешается... ..	посещать туалет.
20	В конце рабочего дня необходимо проводить.....всей столовой посуды и приборов.	дезинфекцию

**Критерии оценки:**

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	

**Условия выполнения задания:**

**Расходные материалы**

- Лист ответов на тест

ФИО обучающегося _____		
Вариант № _____		
1. 1 –	2. 1 –	
2 –	2 –	
3 -	3 -	
3	4	5
6	7	8
9	10	11
12	13	14
15	16	17
18	19	
20		
Набрано баллов:		

## Оборудование и инструменты

Ручка.

### Эталон ответов

ФИО обучающегося _____		
Вариант № _____		
3. 1 –	4. 1 –	
2 –	2 –	
3 -	3 -	
3	4	5
6	7	8
9	10	11
12	13	14
15	16	17
18	19	
20		
Набрано баллов:		

### Критерии оценки сформированности знаний:

- основных санитарных требований к оборудованию, инвентарю, таре;
- основных санитарных требований к сырью и продукции общественного питания;
- сроки реализации, правила хранения, упаковки.

### Оценка тестирования

Максимально по тесту можно набрать 25 баллов.

### Практическое задание оценки сформированности умений:

- размещения продуктов согласно товарному соседству;
- осуществлять контроль температурного режима холодильников, заполнение журналов: здоровья, бракеражного.
- осуществлять разработку нормативной документации

## Задание 2

### Практическая часть

Для выполнения ситуационных задач студентам необходимо воспользоваться ГОСТ на заданный продукт и Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078 -01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

1 вариант

#### Комплексное практическое задание

##### Задание 1

На предприятия общественного питания поступили продукты (мясо, рыба, колбаса, масло, сыр) необходимо их разместить по холодильникам на складе соблюдая товарное соседство и сроки реализации(составить таблицу).

##### Задание 2

Заполните «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни					
		1	2	3	6	...	30

##### Задание 3

На предприятии общественного питания смена приступает к работе. Заполните «Журнал здоровья» используя соответствующий бланк.

#### Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Подписи работников об отсутствии ОКИ в семье	Осмотр гноянич ковыхзаболева ний кожи	Осмотр на наличие ОРВИ, ангины	Подпись мед. работника	Примечание

#### Задание 4

На предприятии общественного питания поступили инвентарь, и кухонная посуда промаркируйте ее, учитывая что она будет находиться в холодном цехе.

2 вариант

#### Задание 1

На предприятии общественного питания поступили инвентарь, и кухонная посуда промаркируйте ее, учитывая что она будет находиться в горячем цехе.

#### Задание 2

На предприятии общественного питания имеется универсальный привод, в комплектацию которого входит протирочное устройство, мясорубка. Универсальный привод находится в горячем цехе. Повар по меню изготовил котлеты и картофельное пюре. Можно ли на этом оборудовании пропускать сырое мясо. Назавите какие операции можно производить на данном виде оборудования в горячем цехе.

#### Эталон

Продукты прошедшие тепловую обработку. После механической обработки подвергающиеся вторичной тепловой обработке. Операции можно производить на данном виде оборудования в горячем цехе (Протирание, измельчение).

#### Задание 3.

На предприятиях общественного питания выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Охарактеризуйте правила отбора суточных проб. Заполните бракеражный журнал.

**Таблица бракеражного журнала**

дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
			<u>Общая оценка блюду</u>						
			<u>Общая оценка блюду</u>						

## Эталон

Правила отбора суточных проб осуществляется перед раздачей, в стерильные банки. Количество отобранных проб соответствует меню. Горячие блюда остывают в стерильных закрытых банках, ставятся в холодильник. Пробы хранятся трое суток.

### Задание 4.

На предприятиях общественного питания поступили продукты. Необходимо составить нормативно-технологическую документацию. Для приготовления банкета.

Наименование организации:

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Голунова Е.Л. 2009

### Технологическая карта №1

Наименование блюда:

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на 100 порций, кг		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
				брутто	нетто	
	-					

Зав. производством: \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Директор

«» \_\_\_\_\_ 2019г

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

### Китайский салат

#### 1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Китайский салат», вырабатываемое рестораном при гостинице «Веста».

#### 2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления используют следующие продукты:

Огурцы, варено-мороженые очищенные креветки, уксус, сахар, соль, укроп, майонез, хрен.

#### 3. Рецепт

Наименование продуктов	Брутто на 1 порцию (г)	Нетто на 1 порцию (г)	Брутто на 40 порций (кг)	Нетто на 40 порций (кг)
Выход				

#### 4. Технологический процесс

#### 5. Оформление, подача, реализация и хранение

#### 6. Показатели качества

6.1 Органолептические показатели:

Внешний вид –

Цвет –

. Запах –

. Консистенция.

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

В 1 порции      ккал.

Белки – г., жиры – г., углеводы – г.

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

## 4.2. Руководство для экзаменатора

### КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

#### Критерии оценки

Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Решение ситуационных задач</b>	
<b>Показатель 1. Параметры подготовки сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий согласно СанПиН</b>	
Подготовка сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий согласно СанПиН в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	4
Имеются нарушения в подготовке сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	3
Имеются серьезные нарушения в подготовке сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	0
<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры подготовки нормативной и контролирующей документации</b>	
Подготовка нормативной и контролирующей документации правильно и в полном объеме.	4
Имеются нарушения в подготовке нормативной и контролирующей документации	3
Имеются грубые нарушения в подготовке нормативной и контролирующей документации	0
<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 3. Параметры подготовки отбора суточных проб. Заполнение бракеражного журнала.</b>	
Подготовка отбора суточных проб согласно СанПиН	2
Подготовка отбора суточных проб согласно СанПиН имеют нарушения	0
Заполнение бракеражного журнала соответствует требованию СанПиН	2
Заполнение бракеражного журнала не соответствует требованию СанПиН	0
<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 4. Маркировка оборудования в зависимости от цеха.</b>	
Маркировка оборудования в зависимости от цеха соответствует СанПиН	4
Маркировка оборудования в зависимости от цеха не соответствует СанПиН	0
<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>

## Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные незначительные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные незначительные ошибки, исправленные студентом после указания на них.	
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.	
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.	

