КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:53 +07'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено и одобрено в действие Пр. №132 от 31.08.2026 г.
Пр. №1 Председатель ЦК
Зав. отд. Р.С. Дорофеева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению контрольных работ для обучающихся

по дисциплине МДК01.03. «Основы технологии приготовления
Код и наименование дисциплины
холодных блюд и закусок»

С. МИНДЕРЛА
2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Методические рекомендации по организации **контрольных работ** составлены на основании:

— Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

— Адаптированной рабочей программы по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Данные рекомендации имеют практическую ориентированность при организации различных форм контроля **контрольных работ** студентов, определяют ее сущность и назначение.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Характеристика тестов
3. Критерии оценивания тестовых работ
4. Контрольные задания

Пояснительная записка

Аттестация обучающихся:

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных, достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере).

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- -выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- -правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- -формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Всего за весь период обучения по дисциплине: « Кулинария» предусмотрено учебным планом 6 контрольных работ, государственная итоговая аттестация – экзамен

Тесты дают возможность оценить уровень теоретических знаний и практические навыки студентов, умение применять знания.

Контрольный срез знаний показывает уровень:

– установление фактического уровня теоретических знаний по профессиональной дисциплине;

– определение степени устойчивости знаний студентов.

Комплекты тестовых заданий составлены с учетом обязательных минимумов содержания Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Характеристика тестов:

1 Количество заданий в тест: 10-13

2 Время выполнения тест-билета: 45 минут

3 Форма заданий: закрытые, открытые.

4 Содержание тест-билета: количество типы заданий – закрытого и открытого типа.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций, обучающихся производится по пятибалльной системе.

«оценка» 5 (отлично) выставляется за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;

«оценка» 4(хорошо) соответствует работе, содержит 70% - 90% правильных ответов;

«оценка» 3 (удовлетворительно) от 70% - 50% правильных ответов;

«оценка» 2 (неудовлетворительно) работа, содержащая менее 50% правильных ответов оценивается как удовлетворительная

Контрольная работа по теме:

Тема: Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок.

I. Исключи лишнее:

1. **Холодный цех оснащают оборудованием:**

а) универсальный привод;

б) холодильный шкаф;

в) овощерезка для вареных овощей;

г) электроплита;

д) овощерезка для сырых овощей.

2. Какие устройства не используют в холодном цехе:

а) устройство для нарезания сыра;

б) яйцо резка;

в) нож для фигурного нарезания масла;

3. На участке приготовления бутербродов используют:

а) хлеборезку;

б) машину для нарезания гастрономических продуктов;

в) весы;

г) разделочные доски;

д) игла для шпигования мяса;

е) функциональные емкости.

4.Почему холодные закуски подают в начале приема пищи:

а) Возбуждают аппетит.

б) Стимулируют деятельность пищеварительных желез.

в) Чтобы они не нагревались.

5.Требования к качеству холодца:

а) Хорошо застывший

б) Цвет мутный.

в) Мясо нарезанное кусочками.

г) Вкус концентрированного мясного бульона с ароматом специй и чеснока.

д) Мясные продукты твердые.

II Укажи верный вариант:

6. Срок хранения мяса заливного, холодца:

а) 24 часа:

б) 6 часов:

в) 12 часов.

7. Какая температура должна быть в холодном цехе:

а) 10 ° с:

б) 18°с:

в) 25 °с.

8.Температура подачи холодных блюд и закусок:

а) 0°С.

б)12 °С.

в) 20 °С.

9.Срок хранения бутербродов:

а) 6 часов.

б) 30 минут.

в)12 часов.

10.Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

а). 6 часов.

б) 30 минут.

в) 15 минут.

III.Закончи предложение:

11.Холодные блюда и закуски готовят в _____ цехе.

12.Хлеб для открытых бутербродов нарезают ломтиками толщиной _____

13.Для оформления салатов используют продукты, входящие в

_____

14. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

15. При приготовлении салатов следует:

а) учитывать время варки овощей

б) соединять горячие и холодные овощи

в) использовать сильно разваренные овощи

16.Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

_____

_____

_____

_____

_____

Используемая литература:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2017 г.