

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

на базе основного общего образования

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Красноярск, 2025

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ», которая является вариативной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ».

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является Дифференцированный зачёт, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы проектной деятельности Раздел 2. Этика в профессиональной деятельности Раздел 3. Практические основы профессиональной деятельности	Практические работы	Дифференцированный зачёт

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ» осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

3.2. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрация знаний и умений в организации рабочего места, подбора технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентом
выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	демонстрация знаний и умений в выборе оборудования в соответствии с методами обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования для обеспечения условий хранения
процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	осуществлять подбор механического оборудования для формования сырья, для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами
составлять технологические карты и схемы приготовления блюд; рассчитывать нормы закладки сырья в зависимости от поступившего сырья и сезона; разрабатывать оформление блюд.	способность к рефлексии собственной деятельности; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции.
Знания	
нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены. анализировать возможные направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий общественного питания
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	демонстрация знаний видов технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации и ухода за ним
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	осуществлять подбор инвентаря, оборудования в соответствии с рецептурой, методами обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	применять способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования, для осуществления сокращения потерь при обработке сырья.
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	применять способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. осуществлять подбор необходимого оборудования, для осуществления сокращения

	потерь при обработке сырья.
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.
основные понятия; особенности приготовления блюд в различных странах мира; обычаи народов; блюда, которые принято готовить на Рождество и другие праздники.	демонстрация знаний и умений в составлении меню, заявок на продукты, а так же ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Основы проектной деятельности Раздел 2. Этика в профессиональной деятельности Раздел 3. Практические основы профессиональной деятельности	Практические работы
Промеж-уточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа

4.1. Задания для промежуточной аттестации

Примерная тематика вопросов к дифференцированному зачету

1. Что понимается под проектной деятельностью? Дайте краткое определение и назовите 2–3 её ключевые характеристики.
2. Перечислите основных участников проектной деятельности и кратко укажите роль каждого (не менее 4 участников).
3. Чем проект как единица деятельности отличается от регулярной (процессной) работы? Приведите 3 отличительных признака.
4. Раскройте содержание «тройственного ограничения» проекта. Как изменение одного параметра влияет на другие?
5. Назовите основные этапы формирования команды проекта и укажите, какие задачи решаются на этапе «развития команды».
6. Что входит в состав проектной документации? Перечислите не менее 5 ключевых документов.
7. Для чего используется диаграмма Ганта? Опишите 2–3 практических сценария её применения в проекте.
8. Назовите 4 основных правила эффективной презентации проекта и объясните, почему избыток текста на слайдах снижает восприятие.
9. В чём заключается роль этики в профессиональной деятельности? Приведите 2 примера последствий неэтичного поведения специалиста.
10. Кратко охарактеризуйте 2 исторических этапа или подхода к формированию профессиональной этики.
11. Какие этические нормы особенно важны при взаимодействии с клиентом? Назовите 3 принципа и поясните каждый одним предложением.

12. Раскройте связь понятий «социальная ответственность», «устойчивое развитие» и «этика бизнеса» (в 3–4 предложениях).
13. Что включает в себя профессиональный этикет как средство общения? Приведите 2 конкретных примера этикетных норм в рабочей среде.
14. Назовите 3 типичные причины конфликтов в команде и по одному способу их профилактики для каждой.
15. Перечислите 3 базовых требования к организации рабочего места повара и объясните, как они связаны с безопасностью и качеством блюд.
16. Какие санитарно-гигиенические требования обязательны при работе с мясным и рыбным сырьём? Укажите не менее 3 правил.
17. Соотнесите способы тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание, припускание) с одним ключевым эффектом, который они дают продукту (по одному эффекту на способ).
18. Опишите структуру технологической карты блюда и укажите, как она помогает контролировать качество и себестоимость.
19. Назовите 3 базовых соуса французской кухни и по одной типичной области их применения.
20. Перечислите 4 вида теста, изучаемых в кондитерском деле, и для каждого укажите одну ключевую особенность технологии приготовления.
21. Дайте развёрнутое определение проектной деятельности, раскройте её сущность и отличие от операционной деятельности. Приведите пример из ресторанного бизнеса.
22. Охарактеризуйте основных участников проекта (заказчик, руководитель, команда, стейкхолдеры и др.), их функции и зоны ответственности.
23. Проанализируйте понятие «проект»: перечислите и раскройте его основные параметры (цели, сроки, бюджет, ресурсы, риски).
24. Подробно объясните модель «тройственного ограничения» (время — стоимость — качество). Приведите пример, когда изменение одного параметра влечёт корректировку двух других.
25. Опишите жизненный цикл команды проекта по модели Такмана (формирование, шторминг, нормирование, исполнение, роспуск). Какие управленческие действия уместны на каждом этапе?
26. Раскройте состав и назначение проектной документации. Приведите примеры документов для разных фаз проекта.
27. Объясните назначение и принципы построения диаграммы Ганта. Укажите её преимущества и ограничения при планировании проектов.
28. Опишите методику подготовки и проведения презентации исследовательского проекта. Раскройте структуру выступления и требования к визуальным материалам.
29. Дайте определение профессиональной этики, раскройте её роль в деятельности специалиста. Приведите 2–3 примера этических дилемм в сфере услуг.
30. Проследите основные исторические этапы становления профессиональной этики (античность, средневековье, Новое время, современность). Укажите 1–2 ключевые идеи каждого этапа.
31. Раскройте этические нормы взаимодействия с клиентом: конфиденциальность, прозрачность, уважение, ответственность. Приведите по одному примеру нарушения и корректного поведения.
32. Дайте определения понятий «социальная ответственность бизнеса», «устойчивое развитие», «этика предпринимательства». Покажите их взаимосвязь и значение для современной компании.
33. Раскройте понятие профессионального этикета. Приведите примеры норм делового общения, внешнего вида, переписки и телефонных разговоров.

34. Опишите типологию конфликтов в команде (межличностные, ресурсные, ценностные). Раскройте методы их разрешения: переговоры, медиация, компромисс, сотрудничество.
35. Дайте характеристику профессии повара и кондитера: ключевые компетенции, обязанности, перспективы. Укажите различия в фокусе деятельности.
36. Опишите принципы организации рабочего места в горячем и холодном цехах. Раскройте требования к зонированию, освещению, вентиляции и эргономике.
37. Раскройте санитарно-гигиенические нормы на пищевом производстве: личная гигиена персонала, обработка инвентаря, контроль температур, маркировка.
38. Дайте классификацию способов тепловой обработки продуктов. Для каждого способа укажите цель применения, температурный режим, влияние на текстуру и питательные вещества.
39. Опишите приёмы и стандарты механической обработки сырья: овощи, мясо, рыба, птица. Раскройте правила сортировки, очистки, нарезки и хранения полуфабрикатов.
40. Раскройте назначение, структуру и порядок составления технологической карты. Покажите связь ТК с контролем качества, выходом продукта и калькуляцией.
41. Опишите технологию приготовления бульонов и основ для супов. Раскройте виды бульонов, этапы варки, типичные ошибки и способы их устранения.
42. Дайте классификацию супов (заправочные, пюреобразные, прозрачные, холодные) и для каждой группы укажите 2 характерных блюда и особенности технологии.
43. Раскройте технологию приготовления блюд из мяса: выбор отрубов, подготовка, способы тепловой обработки, контроль степени прожарки, расчёт выхода.
44. Опишите особенности обработки и приготовления рыбы и морепродуктов: размораживание, очистка, маринование, температурные режимы, сохранение текстуры и вкуса.
45. Раскройте технологии приготовления гарниров и овощных блюд. Укажите способы, позволяющие максимально сохранить пищевую ценность продуктов.
46. Дайте классификацию соусов, подробно разберите 5 базовых французских соусов (эспаньоль, велюте, бешамель, томатный, голландский): состав, технология, производные, подача.
47. Раскройте принципы разработки меню и калькуляции блюд: себестоимость, наценка, сезонность, сочетаемость, оформление. Приведите краткий пример расчёта.
48. Опишите требования к сырию в кондитерском производстве и правила его хранения. Раскройте влияние качества сырья на конечный продукт.