



ТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

2020 г.

Р.Г.Ахунова

20__ г.

Р.Г.Ахунова

20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета Маруза

Паренцова Т.А. /

2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Торсервис

М.К.Алишаров А.С. /

2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Барь Ява

Т.А.Хабарова О.Н. /

2020 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**ОП.12 Калькуляция, учет и документационное
обеспечение в общественном питании
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**



РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм

Председатель ПЦК Карам - Караматова

20 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год	ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u>	20 <u>19</u>	Карам - Караматова /
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ № ___ от ___	20__	/ /
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ № ___ от ___	20__	/ /
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ № ___ от ___	20__	/ /

Вопросы к дифференцированному зачету по УД ОП.13 Технологии WorldSkills в профессиональной деятельности

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.
2. Основные понятия и термины WorldSkills.
3. История возникновения движения WorldSkills.
4. Основные ценности WorldSkills.
5. Структура компетенций WorldSkills РФ.
6. Система сквозного мониторинга результатов участников WorldSkills.
7. Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.
8. План подготовки к демонстрационному экзамену.
9. Инфраструктурный лист, «тулбокс». Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело».
10. Критерии оценивания: субъективные и объективные аспекты.

Задания для дифференцированного зачета по УД ОП.13 Технологии WorldSkills в профессиональной деятельности

1. Приготовление холодных и горячих закусок согласно конкурсному заданию
2. Приготовление блюда из яиц согласно конкурсному заданию
3. Приготовление бульонов, горячих и холодных супов согласно конкурсному заданию
4. Приготовление блюда из рыбы и моллюсков согласно конкурсному заданию
5. Приготовление горячих и холодных блюд из мяса, дичи и птицы согласно конкурсному заданию
6. Приготовление декорирование и гарнирование согласно конкурсному заданию
7. Приготовление блюда из круп, макаронных изделий и овощных блюд согласно конкурсному заданию
8. Приготовление салатов согласно конкурсному заданию
9. Приготовление горячих, холодных и замороженных десертов согласно конкурсному заданию
10. Приготовление выпечки согласно конкурсному заданию