

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Медведева Н.В., преподаватель спецдисциплин.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

1.2 Система контроля и оценки освоения ПМ. 01

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ.01

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ.01

1.2.3. Форма итоговой аттестации при освоении ПМ.01

2. Комплект материалов для контроля и оценки умений и усвоения знаний

МДК.01.01; МДК.01.02

- Текущая аттестация;

- Промежуточная аттестация.

3. Комплект документов для контроля учебной и производственной практики

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.01 (квалификационный экзамен по модулю)

4.1 Задания для экзаменуемых и пакеты экзаменатора

4.1.1. Практические задания

4.1.2. Подготовка портфолио

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и составляющих его профессиональных и общих компетенций, основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Форма проведения экзамена – выполнение практического задания.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.01

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;

	<p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания:</p>

	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>
	<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд,</p>

	<p>кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и</p>

	<p>инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>Общие компетенции:</p>	<p>Показатели оценки результата</p>
<p>ОК 0.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 0.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать</p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 0.3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 0.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 0.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 0.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
<p>ОК 0.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ОК 0.8. .Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
<p>ОК 0.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (текущая и промежуточная аттестация), учебной практике (промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.01

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01	ДЗ	Оценка выполнения тестовых и практических заданий
МДК 01.02	ДЗ	Оценка выполнения тестовых и практических заданий
УП 01	ДЗ	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике
ПП 01	ДЗ	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий (оценочный лист) Выполнение плана практики - отчет по контрольным точкам
ПМ.01	Экзамен (по модулю)	

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК.01.01; МДК.01.02.

2.1.1 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.01.01.

- для проведения контроля в виде устного опроса.

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- 1. Как классифицируется кулинарная продукция по способу кулинарной обработки?
- 2. Как подразделяют полуфабрикаты по весу исходного продукта?

- 3. Как подразделяют полуфабрикаты по термическому состоянию?
- 4. Какие технологические операции включает производство простых полуфабрикатов?
- 5. Какие технологические операции включает производство сложных полуфабрикатов?
- 6. Что включает в себя ассортимент сложных полуфабрикатов
- 7. Назовите принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.
- 8. Какова роль специй и приправ в приготовлении готового блюда
- 9. Какова маринада в приготовлении готового блюда
- 10. Перечислите принципы совместимости.
- 11. Перечислите принципы взаимозаменяемости.
- 12. Перечислите принципы безопасности.

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

- ▶ 1. Перечислить механические способы обработки сырья и дать им характеристику.
- ▶ 1. Из каких операций состоит механическая обработка продуктов
- ▶ 1. От чего зависят приемы обработки продуктов.
- ▶ 2. Перечислить гидромеханические способы обработки сырья и дать им характеристику.
- ▶ 3. Дать характеристику массообменным способам обработки сырья.
- ▶ 4. Дать характеристику химическим, биохимическим, микробиологическим способам обработки сырья.
- ▶ 5. Как вы понимаете процесс осмоса.
- ▶ 6. Как явление осмоса наблюдается в кулинарии?
- ▶ 7. Как вы понимаете процесс плазмолиз.
- ▶ 8. Как используется процесс плазмолиза в кулинарии или при производстве продуктов?
- ▶ 9
- ▶ 10. На каких примерах вы можете объяснить процесс набухания. Какие продукты способны набухать?
- ▶ 11. Как вы понимаете процесс адгезии.
- ▶ 12. Какова отрицательная роль адгезии?
- ▶ 13. Какие приемы используются для уменьшения влияния процесса адгезии на продукты?
- ▶ 14. Дать понятие процессу гидратации белков.
- ▶ 15. Каково значение гидратации белков при изготовлении п/ф?
- ▶ 16. Как объяснить образование клейковины с точки зрения гидратации белков муки?
- ▶ 17. Дать характеристику процессу денатурации белков.
- ▶ 18. Под действием каких факторов происходит денатурация белков?
- ▶ 19. Какие изменения происходят с жирами?
- ▶ 20. Что называется окислением жиров?
- ▶ 21. Что такое омыление бульона?
- ▶ 22. При каком способе тепловой обработки происходят самые большие изменения с жирами?
- ▶ 23. Как это можно предотвратить?
- ▶ 24. Какие изменения происходят с углеводами?
- ▶ 25. Дать понятие процессу инверсия сахаров.
- ▶ 26. Что мы называем инвертным сахаром?
- ▶ 27. В каких блюдах происходит инверсия сахаров?
- ▶ 28. Как вы понимаете карамелизация сахаров?

- ▶ 29.Какие изменения происходят с углеводами в тесте?
- ▶ 30.Какие виды брожения сахаров происходят в тесте?
- ▶ 31.Благодаря какому процессу происходит образование румянной корочки в продуктах?
- ▶ 32.Договор поставки продуктов питания – для чего его составляют?
- ▶ 33.Какие основные позиции указываются в договоре?
- ▶ 34.Является ли договор поставки продуктов регулирующим документом?
- ▶ 35.Правила приемки продуктов.
- ▶ 36.Какой документ называется товарной накладной?
- ▶ 37.Какие реквизиты содержатся в счет-фактуре?
- ▶ 38.Порядок приемки товара.

- ▶ 39.Какими документами оформляется товар с отклонениями по качеству и количеству.
- ▶ 40.Сроки предъявления претензий поставщикам.
- ▶ 41.При приеме товара по качеству, на что надо обратить внимание?
- ▶ 42.Кто утверждает акт об установленных расходах?
- ▶ 43.Что служит основанием для предъявления претензий поставщику?
- ▶ 44.Перечислите документы, сопровождающие товар.
- ▶ 45.На что надо обращать внимание при приемке товара?
- ▶ 46.Какие требования предъявляются при приемке мяса, рыбы, птицы?
- ▶ 47.Порядок заказа продуктов из кладовой.
- ▶ 48.Как ответственное материальное лицо должно определить количество необходимого сырья на производство?
- ▶ 49.Какие реквизиты указываются в требовании-накладной?
- ▶ 50.По какому документу кладовщик отпускает продукты из кладовой на производство?
- ▶ 51.Для каких целей была создана система ХАССП?
- ▶ 52.Какие виды рисков рассматривает система ХАССП?
- ▶ 53.Что значит понятие критические контрольные точки?
- ▶ 54.На каком принципе основана система ХАССП?
- ▶ 55.В чем заключаются цели и задачи ХАССП?
- ▶ 56.Основные принципы ХАССП?

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

- ▶ 1. Перечислить цеха заготовочные.
- ▶ 2. Перечислить цеха доготовочные.
- ▶ 3. Условия допуска к работе при изготовлении пищевых полуфабрикатов.
- ▶ 4. Правила прохождения первичного и повторного инструктажа.
- ▶ 5. Назовите опасные и вредные факторы воздействия на производстве.
- ▶ 6. Техника безопасности перед началом работы.
- ▶ 7. Техника безопасности во время работы.
- ▶ 8. Техника безопасности по окончании работы.
- ▶ 9. Каковы требования безопасности к помещениям, оборудованию и инвентарю ?
- ▶ 10. Какие требования к санитарной одежде?
- ▶ 11. Каковы условия работы в заготовочных цехах?
- ▶ 12. Каковы требования при работе с ножом?
- ▶ 13. Сроки проведения инструктажей.
- ▶ 14.Правила хранения пищевых продуктов.
- ▶ 15.Условия хранения пищевых продуктов.
- ▶ 16.Санитарно-гигиенические нормы при хранении пищевых продуктов

Назвать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря при обработке мяса и рыбы.

- ▶ 18. Для чего предназначен мясной цех?
- ▶ 19. Где организуют мясные цеха?
- ▶ 20. Перечислите помещения мясного цеха на крупных заготовочных предприятиях.
- ▶ 21. Из каких технологических операций состоит процесс механической кулинарной обработки мяса?
- ▶ 22. Перечислите оборудование мясного цеха.
- ▶ 23. Подобрать инвентарь, посуду для кулинарной обработки мяса.
- ▶ 24. Назначение овощного цеха.
- ▶ 25. Организация рабочих мест овощного цеха.
- ▶ 26. Подбор оборудования и инвентаря овощного цеха
- ▶ 27. Из каких операций состоит технологический процесс обработки овощей.
- ▶ 28. Дать характеристику цеховому делению на предприятиях.
- ▶ 29. Из каких процессов состоит подготовка и приготовление п/ф?
- ▶ 30. Перечислите ассортимент продукции и перечень п/ф, выпускаемый на предприятиях питания.
- ▶ 31. Дать понятие доготовочным и заготовочным предприятиям.
- ▶ 32. Для чего предназначен рыбный цех?
- ▶ 33. Из каких технологических операций состоит процесс механической кулинарной обработки рыбы?
- ▶ 34. Перечислите оборудование рыбного цеха.
- ▶ 35. Подобрать посуду и инвентарь для кулинарной обработки рыбы.
- ▶ 36. Какие методы оптимизации технологических процессов вы знаете?
- ▶ 37. Назвать инновационные пути развития пищевой отрасли и предприятий общественного питания.
- ▶ 38. Какое новое оборудование используется на производстве?
- ▶ 39. Какие инновационные технологии вы знаете?
- ▶ 40. Основные правила хранения пищевых продуктов.
- ▶ 41. Санитарные нормы и правила хранения продуктов.
- ▶ 42. Цель хранения овощей.
- ▶ 43. Показатели доброкачественности овощей.
- ▶ 44. От чего зависит количество отходов овощей?
- ▶ 45. Условия хранения овощей.
- ▶ 46. Условия хранения мяса.
- ▶ 47. Условия хранения рыбы.

Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.

2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2 балла.

3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.

4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.1.2 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.01.01.

- для проведения контроля в виде тестового задания.

ВАРИАНТ № 1

1. Дать понятие кулинарной продукции:

А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

2. Что включает в себя механическая кулинарная обработка сырья:

А) Мойка, очистка, калибровка

Б) Тушение, бланширование, жарка

В) Хранение, охлаждение, замораживание

3. Какие п/ф относят к мелкокусковым:

А) Массой до 2.5 кг

Б) Массой до 200 г

В) Массой от 5 до 40 г

4. Что означает процесс денатурации белков:

А) Распад белков

Б) Сворачиваемость белка

В) Образование новых веществ из белков.

5. Почему продукты прогорают?

- А) не соблюдали сроки хранения
- Б) не соблюдали температурный режим
- В) хранили на свету
- Г) все ответы верны

6. Растворим ли крахмал:

- А) да
- Б) нет

7. Признаки доброкачественности свежей рыбы:

- А) Рыба должна быть с механическими повреждениями, с ослабленной консистенцией, жабры белые
- Б) Рыба должна быть правильно разделана, естественной окраски, с жабрами от темно-красного до розового цвета. Консистенция плотная.
- В) Все ответы верны.

8. Сколько хранится п/ф из рубленой массы:

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 12 часов

9. Правила приема мяса на предприятия:

- А) не допускается прием мяса без клейма и ветсправки
- Б) не допускается прием мяса без сертификата качества и маркировки.
- В) не допускается прием мяса из частного фермерского хозяйства.
- Г) все ответы верны

10. Назначение овощного цеха:

- А) в овощном цехе осуществляется механическая кулинарная обработка овощей
- Б) в овощном цехе осуществляется хранение овощей.
- В) в овощном цехе осуществляется отваривание сырых овощей
- Г) все ответы верны.

11. Маркировка овощерезки:

- А) МРО- 250
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

12. С помощью какого приспособления очищают рыбу от чешуи:

- А) МИМ-300
- Б) РО-1
- В) МРО-250.

13. Какие цеха являются доготовочными:

- А) горячий, холодный
- Б) овощной, мясной
- В) рыбный, кулинарный

ВАРИАНТ № 2

1. Какие цеха являются заготовочными?

- А) горячий, холодный
- Б) овощной, мясной
- В) кондитерский, кулинарный

2. Дать понятие полуфабрикатам:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
- Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
- В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

3. От чего зависят приемы обработки продуктов:

- А) от вида
- Б) от сорта
- В) от свежести сырья
- Г) все выше перечисленное

4. Какие п/ф относят к порционным:

- А) Массой до 2.5 кг
- Б) Массой до 200 г
- В) Массой от 5 до 40 г

5. В каких продуктах больше потери питательных веществ:

- А) в очищенных

Б) в неочищенных

В) в нарезанных

6. Что необходимо сделать чтобы бульон не был мутным:

А) снимать пену

Б) не допускать бурного кипения

В) снимать вовремя жир

Г) все выше перечисленное

7. При какой температуре происходит дымообразование жира:

А) 160-180

Б) 110-130

В) 220-240

8. Что означает инвертный сахар?

А) сахар, подвергшийся гидролизу

Б) сахар нагретый до высокой температуры

В) сахар закристаллизовавшийся

9. Кто несет контроль за соблюдением санитарных норм и правил:

А) руководитель

Б) работник

В) органы респотребнадзора

10. Признаки доброкачественности овощей:

А) овощи - целые, свежие, чистые, без заболеваний и повреждений

Б) овощи- загнившие, запаренные, подмороженные

В) овощи- увядшие, загрязненные, треснувшие, поврежденные.

11. Сколько хранятся полуфабрикаты из мяса порционные?

А) 36 часов

Б) 24 часа

В) 12 часов

12. Маркировка картофелечистки:

А) МОК-16

Б) РО-1

В) ПУ-1.1

13. Процесс карамелизации это:

А) кристаллизация сахара на холоде

Б) нагревание сахара при температуре выше 100 градусов с изменением цвета

В) глубокий распад сахаров.

ВАРИАНТ № 3

1. Какие цеха являются заготовочными?

А) горячий, холодный

Б) овощной, мясной

В) кондитерский, кулинарный

2. Назначение рыбного цеха:

А) В рыбном цехе осуществляется первичная обработка рыбы

Б) В рыбном цехе осуществляется приготовление рыбных п/ф

В) В рыбном цехе осуществляется приготовление п/ф из рыбной котлетной массы

Г) Все ответы верны

3. Каковы правила размещения технологического оборудования в производственных цехах:

А) по ходу технологического процесса

Б) по ходу потоков работников

В) по размеру оборудования

Г) все выше перечисленное

4. Какие п/ф относят к крупнокусковым:

А) Массой до 2.5 кг

Б) Массой до 200 г

В) Массой от 5 до 40 г

5. Причины омыления бульонов:

А) не соблюдали правила варки

Б) не свежее мясо

В) мясо очень жирное

6. Как организуют рабочее место при приготовлении мясных п/ф:

- А) На производственном столе, где приготавливают полуфабрикаты, должны находиться: комплект ножей, маркировочные разделочные доски, набор специй и настольные весы.
Б) Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее – лоток с мясом, справа – лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат.
В) Все выше перечисленное.
Г) Организуют в произвольном порядке.

7. Выбрать оборудование для первичной обработки овощей?

- А) МОК-160
Б) РО-1
В) ПУ-1.1

8. Маркировка механического скребка для очистки рыбы:

- А) МИМ -300
Б) РО-1
В) ПУ-1.1

9. При каких условиях происходят окислительные процессы в жире:

- А) наличие света
Б) наличие кислорода
В) комнатная температура
Г) все выше перечисленное

10. Признаки доброкачественности рыбы:

- А) поверхность- чистая, жабры-бледно-розовые, чешуя-местами отсутствует
Б) поверхность-битая, жабры-белые, чешуя-местами отсутствует
В) поверхность-без повреждений, жабры-красные, чешуя-плотно прилегает

11. Сколько хранится мясо крупнокусковое?

- А) 36 часов
Б) 24 часа
В) 48 часов

12. Назовите марку оборудования которое используют для выполнения нескольких операций:

- А) МОК-16
Б) РО-1
В) ПУ-1.1

13. При какой температуре происходит клейстеризация крахмала:

- А) 50
Б) 80
В) 100

ВАРИАНТ № 4

1. Какие цеха являются доготовочными?

- А) горячий, холодный
Б) овощной, мясной
В) кондитерский, рыбный

2. Назначение мясного цеха:

- А) В мясном цехе осуществляется первичная обработка мяса
Б) В мясном цехе осуществляется приготовление мясных п/ф
В) В мясном цехе осуществляется приготовление п/ф из рубленой массы
Г) Все ответы верны

3. Каковы санитарные правила хранения сырья, полуфабрикатов:

- А) соблюдать сроки и условия хранения
Б) раздельное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
В) раздельное хранение по виду сырья, наличие маркировки
Г) все выше перечисленное

4. Какие п/ф относят к мелкокусковым:

- А) Массой до 2.5 кг
Б) Массой до 200 г
В) Массой от 5 до 40 г

5. Где наблюдается кисло-молочное брожение углеводов:

- А) в тесте
Б) в квашении овощей
В) в твороге
Г) все ответы верны

6. Как организуют рабочее место при приготовлении овощных п/ф:

- А) На производственном столе, где приготавливают полуфабрикаты, должны находиться: комплект ножей, маркировочные разделочные доски, набор специй и настольные весы.

- Б) Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее – лоток с обработанным сырьем, справа – лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат.
В) Все выше перечисленное.
Г) Организуют в произвольном порядке.

7. С какой операции начинают обработку мяса?

- А) размораживание
Б) зачистка и жиловка
В) мойка

8. Маркировка мясорубки:

- А) МИМ -300
Б) РО-1
В) ПУ-1.1

9. Для чего необходима нарезка овощей:

- А) способствует более равномерной тепловой обработке их
Б) придает блюдам красивый внешний вид
В) все выше перечисленное

10. Признаки доброкачественности мяса:

- А) поверхность- сухая, цвет мяса-бледно-розовое, запах-отсутствует, консистенция-плотная
Б) поверхность-слизкая, цвет мяса-темный, запах- затхлый, консистенция-дряблая
В) поверхность-заветренная, цвет мяса-ярко-красный, запах-кислый, консистенция-мягкая

11. Сколько хранятся мясные п/ф панированные?

- А) 36 часов
Б) 24 часа
В) 12 часов

12. Маркировка универсального привода:

- А) МОК-16
Б) РО-1
В) ПУ-1.1

13. Каковы санитарные правила при производстве п/ф:

- А) нельзя использовать маркировку готовая продукция
Б) нельзя готовить п/ф вместе с сырьем
В) нельзя готовить п/ф вместе с готовой продукцией
Г) все выше перечисленное

ВАРИАНТ №5

1. Дать понятие сырью:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

2. Что включает в себя тепловая кулинарная обработка сырья:

- А) Мойка, очистка, калибровка
Б) Тушение, бланширование, жарка
В) Хранение, охлаждение, замораживание

3. Признаки процесса окисления жиров?

- А) Изменение цвета продукта
Б) Прогоркание продукта
В) Неприятный запах продукта
Г) Все выше перечисленное

4. Свойство студней это:

- А) элласти переходит в бульон
Б) процесс растворения жира
В) коллаген переходит в глютин

5. Ткани мяса обладающие большой пищевой ценностью

- А) жировая
Б) костная
В) мышечная
Г) соединительная

6. Оптимальная температура и время для дефростации мяса:

- А) за 12-14 ч при температуре 0-2 и влажность воздуха 80-85 %
Б) температура 20-25, влажность воздуха 85-90% за 12-24 часа

В) температура от 0 до 6-8, влажность воздуха 90-95% в течении 3 суток

7. С какой целью производят обвалку мяса?

- А) удаляют сухожилия
- Б) отделяют мякоть от костей
- В) сортирование мяса по видам

8. Назначение овощного цеха:

В овощном цехе осуществляют первичную обработку овощей

- Б) в овощном цехе производят отваривание сырых овощей
- В) все ответы верны

9. В каком цехе используют мясорубку, фаршемешалку, разрубочную колоду?

- А) в горячем
- Б) в мясном
- В) в рыбном
- Г) в овощном

10. Нарезку овощей производят:

- А) ручную
- Б) механическая
- В) используют оба способа

11. Для чего необходима сортировка, калибровка?

- А) способствует рациональному использованию овощей
- Б) снижают отходы при механизированной обработке.
- В) распределяют овощи по размерам и качеству
- Г) все выше перечисленное

12. Можно ли рыбу и мясо обрабатывать в одном цехе?

- А) да, если использовать раздельное оборудование
- Б) нет, запрещают санитарные правила

13. Маркировка овощерезки:

- А) РО-1
- Б) МИМ-300
- В) МРО-250

ВАРИАНТ № 6

1. Дать понятие кулинарной продукции:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
- Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
- В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

2. Назначение рыбного цеха:

- А) В рыбном цехе осуществляется первичная обработка рыбы
- Б) В рыбном цехе осуществляется приготовление рыбных п/ф
- В) В рыбном цехе осуществляется приготовление п/ф из рыбной котлетной массы
- Г) Все ответы верны

3. Каковы правила размещения технологического оборудования в производственных цехах:

- А) по ходу технологического процесса
- Б) по ходу потоков работников
- В) по размеру оборудования
- Г) все выше перечисленное

4. Маркировка досок и ножей в рыбном цехе:

- А) «СО»
- Б) «СР»
- В) «СМ»

5. С какой целью производят разрыхление мяса:

- А) мясо становится более мягким и приятным на вкус
- Б) способствует лучшему прожариванию
- В) уменьшается деформация мяса при тепловой обработке
- Г) все выше перечисленное

6. Санитарные нормы хранения продуктов:

- А) Хранение пищ. продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах- температуры влажности, светового режима для каждого вида продукта.
- Б) В кладовых для хранения сухих продуктов должна поддерживаться температура около 15 градусов и влажность около 60-%
- В) Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.
- Г) Все выше перечисленное.

7. Для чего картофель обрабатывается бисульфитом натрия?

- А) чтобы не темнел
- Б) чтобы не высыхал
- В) для обеззараживания

8. Выбрать оборудование для разделки рыбы:

- А) МИМ -300
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

9. В каком цехе используют моечные и очистительные машины:

- А) в мясном
- Б) в рыбном
- В) в овощном

10. Признаки доброкачественности овощей:

- А) овощи - целые, свежие, чистые, без заболеваний и повреждений
- Б) овощи- загнившие, запаренные, подмороженные
- В) овощи- увядшие, загрязненные, треснувшие, поврежденные.

11. Сколько хранится мясо крупнокусковое?

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 12 часов

12. Назовите марку оборудования, которое используют для выполнения нескольких операций:

- А) МОК-16
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

13. Для чего служат дефростеры

- А) для мойки
- Б) для очистки
- В) для размораживания

1 вар № вопрос а	Ответ	2 вар № вопрос а	Отве т	3 вар № вопрос а	Ответ	4вар-нт № вопрос а	Ответ	5вар-нт № вопрос а	Ответ	6вар-нт № вопрос а	Ответ
1		1		1		1		1		1	
2		2		2		2		2		2	
3		3		3		3		3		3	
4		4		4		4		4		4	
5		5		5		5		5		5	

6		6		6		6		6		6	
7		7		7		7		7		7	
8		8		8		8		8		8	
9		9		9		9		9		9	
10		10		10		10		10		10	
11		11		11		11		11		11	
12		12		12		12		12		12	
13		13		13		13		13		13	

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
мене е 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в

отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

2.1.3 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.01.02. - для проведения контроля в виде устного опроса.

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

- Перечислить ассортимент редких и экзотических видов овощей.
- Дать им характеристику.
- Назвать их кулинарное использование.
- Назвать приемы первичной обработки этих овощей.
- Признаки доброкачественности этих овощей.
- Дать характеристику свежим грибам.
- На какие группы они делятся?
- Правила обработки грибов.
- Показатели качества грибов и правила хранения.
- Дать характеристику сушеным и консервированным грибам.
- Перечислите экзотические грибы.
- Использование экзотических грибов в кулинарии.
- Классификация овощей.
- Пищевая ценность овощей.
- Кулинарное назначение различных групп овощей.
- Описать технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.
- Рассказать правила фарширования овощей.
- Как приготовить кабачки для фарширования?
- Как приготовить баклажаны для фарширования?
- Как приготовить томаты для фарширования?
- Как приготовить перцы для фарширования?
- Как приготовить капусту для фарширования?
- Назвать способы минимизации отходов при очистке овощей.
- Назвать, от чего зависит процент отходов овощей.
- Назвать из таблицы процент отходов картофеля в марте.
- Назвать процент отходов моркови в октябре.
- Назвать методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей.
- Перечислить формы и способы сложной нарезки из овощей.
- Дать понятие искусству карвинга.
- Перечислить инвентарь используемый для карвинга.
- Назвать способы сложной нарезке овощей, принятых в европейской и в американской кухне.
- Перечислить экзотические овощи и грибы, которые указаны в данной теме.
- Правила хранения этих овощей и грибов.
- Требования к качеству этих овощей и грибов.

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

- Классификация рыбы по термическому состоянию.
- Классификация рыбы по строению скелета.
- Классификация рыбы по образу жизни.
- Классификация рыбы по размеру.
- Классификация рыбы по кожному покрову.
- Классификация рыбы по жирности.
- Характеристика охлажденной рыбы.
- Характеристика мороженной рыбы.
- Назвать пищевую ценность свежей рыбы.
- Классификация рыбы по семействам.
- Дать характеристику редким видам рыб и их кулинарное назначение:
- Назвать основные и дополнительные признаки качества живой рыбы.
- По каким показателям оценивают качество охлажденной рыбы?
- По каким показателям оценивают качество мороженной рыбы?
- Какова особенность обработки сома?
- Какова особенность обработки рыб налим, угорь?
- Какова особенность обработки рыбы зубатка?
- Какова особенность обработки рыбы миноги?
- Какова особенность обработки рыбы камбала?
- Какова особенность обработки рыбы судак?
- Какова особенность обработки рыбы линь
- Последовательность разделки соленой сельди.
- Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы?
- Как правильно оттаивать мороженную рыбу?
- Назвать способы вымачивания рыбы и дать им характеристику?
- Какие технологические операции включает механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом?
- Особенности обработки рыбы, у которой чешуя трудно очищается.
- Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы.
- Назвать способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.
- Какие ядовитые экзотические виды рыб вы знаете?
- Каковы особенности их обработки ?
- Какие части тела фугу ядовиты?
- Бывает ли рыба фугу не ядовитой
- Дать характеристику охлажденной рыбе.
- Назвать способы охлаждения рыбы.
- Дать характеристику мороженной рыбе.
- Характеристика замораживания рыбы.
- Показатели качества рыбы охлажденной.
- Требования к качеству предъявляемые к мороженной рыбе.
- Назовите условия и сроки хранения рыбы и рыбных п/ф.
-

Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

- Что относится к нерыбному водному сырью?
- Классификация нерыбного водного сырья.
- Дать характеристику ракообразным
- Дать характеристику моллюскам двустворчатым

- Дать характеристику моллюскам головоногим
- Дать характеристику морепродуктам иглокожим
- Особенности кулинарной обработки кальмаров.
- Особенности кулинарной обработки креветок и лангустов.
- Особенности кулинарной обработки морского гребешка.
- Особенности кулинарной обработки мидий.
- Особенности кулинарной обработки трепангов.
- Особенности кулинарной обработки устриц.
- Кулинарное использование морепродуктов.
- Перечислите представителей двустворчатых моллюсков.
- Назвать их пищевую ценность.
- Дать характеристику двустворчатым моллюскам.
- Методы обработки двустворчатых моллюсков, их кулинарное использование.
- Дать характеристику головоногим моллюскам.
- Назвать их пищевую ценность.
- Методы обработки головоногих и их кулинарное использование.
- Методы обработки двустворчатых моллюсков.
- Основные характеристики ракообразных и методы обработки.
- Где используют в кулинарии мясо крабов?
- В каком виде поступают креветки на п.о.п?
- В каком виде поступают на п.о.п. кальмары и морские гребешки?
- Основные характеристики иглокожих и методы обработки.
- Правила охлаждения нерыбного водного сырья.
- Какие морепродукты изготавливают в охлажденном виде?
- Правила замораживания нерыбного водного сырья.
- Какие морепродукты изготавливают в замороженном виде?
- Условия и сроки хранения морепродуктов.
-

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- Кулинарная разделка рыбы
- С какой операции начинают разделку рыбы?
- Как разделяют рыбу на п/ф кругляши?
- Как разделяют рыбу на п/ф филе с кожей и реберными костями?
- Как разделяют рыбу на п/ф филе с кожей?
- Как разделяют рыбу на чистое филе?
- Какие п/ф готовят из рыбной котлетной массы?

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.1.3 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.01.02.

- для проведения контроля в виде письменного опроса.

ПИСЬМЕННЫЙ ОПРОС ПО ТЕМЕ: ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА МЯСА ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Вариант №1

1.Классификация мяса

2.Схема разделки свинины и кулинарное использование.

3.Мясные полуфабрикаты из мяса поросят.

4.Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.

Вариант №2

- 1.Пищевая ценность мяса.
- 2.Мясные полуфабрикаты из свинины.
- 3.Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из неё.
- 4.Составить схему кулинарной обработки мяса.

Вариант№3

- 1.Правила размораживания мяса.
- 2.Мясные полуфабрикаты из баранины.
- 3.Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё.
- 4.Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.

Вариант№4

- 1.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса
- 2.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
- 3.Приготовление кнельной массы и полуфабрикаты из неё
- 4.Правила и режимы вакуумирования мяса.

Вариант №5

- 1.Схема разделки говяжьей полутуши и кулинарное использование.
- 2.Порционные полуфабрикаты из говядины.
- 3.Режимы охлаждения мяса.
- 4Требовани к качеству мяса.

Вариант №6

- 1.Схема разделки баранины и кулинарное использование.
- 2.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
- 3.Режимы замораживания мяса.
- 4.Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.

Письменный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания письменного ответа обучающегося

1. Четкое описание материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное описание материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2 балла.
3. Неполное описание учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При описании ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.1.4 ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.01.02.

Задания для письменного опроса по всем темам рабочей программы МДК. 01.02.:

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____ обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____ экземпляры, распределяют овощи по _____.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____, _____ и _____ способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:
-
4. Установите соответствие:

№	Название продукта		Форма нарезки
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:
сортировка - ...

6. Отметьте какие виды консервации существуют:

- а) квашение
- б) соление
- в) сушка
- г) заморозка
- д) все выше перечисленное

7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.

8. Установите соответствие:

№	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:

а) рыбные зразы имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;

б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;

в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты, зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

12. Распределите между собой вид рыбы поступающей на предприятия общественного питания и описания способов хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1 ⁰ С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8 ⁰ С, 3 суток при 0 до -2 ⁰ С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

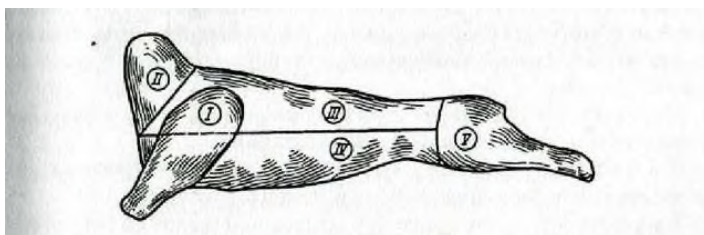
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить внутренний жир.

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошенных II категории.
2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.
3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует _____ тепловой обработке, придает блюдам _____ вид, _____ вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают _____, _____ способами или _____.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:
-
-
-
-
-
4. Установите соответствие:

	Название продукта		Форма нарезки
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

мойка - ...

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:

- а) запаренные,
- б) загнившие,
- в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту
- г) поврежденные болезнями,
- д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

- а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;
- б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде,
- в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

	Вид тканей мяса		Описание
1	мышечная ткань	а	состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
2	соединительная ткань	б	состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
3	костная ткань	в	состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

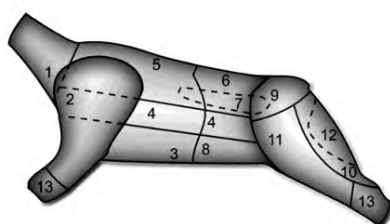
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как готовят рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошенных I категории.
2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.
3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

Эталоны правильных ответов:

Вариант 1

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.
6. д
7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а
9.
 - а) тельное
 - б) рулет
 - в) биточки
10. II категория
11. МС
12. 1 - в, 2 – а, 3 - б
13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.
14. Схема разделки бараньей туши
15. Корейка на кости
16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.
17.
 1. 15 кг
 2. 26 кг 190 г.
 3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:
тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.
6. в
7. Чтобы удалить гусениц.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а
- 9.
- а) савойская капуста
 б) репчатый лук
 в) кольраби
10. I категория
11. РС
12. 1 - б, 2 – в, 3 - а
- 13.
- I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.
- II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.
14. Схема разделки говяжьей туши
15. Эскалоп
16. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку. затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.
- 17.
1. 15 кг 300 г.
 2. 25 кг 463 г.
 3. 49 кг. 910 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Текущая аттестация письменный опрос по решению технологических задач по МДК. 01.02

Задачи на % по теме: Обработка овощей

ВАРИАНТ 1

1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре?
2. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?
3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
4. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в сентябре и в марте.

ВАРИАНТ 2

- 1 Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в марте?
- 2 Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 01.11?
- 3 Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг

очищенной?

4 Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля

ВАРИАНТ 3

1 Определите количество отходов при обработке 15.5 кг лука

2. Определите количество картофеля необходимое в октябре для получения 75 кг очищенного картофеля

3. Рассчитайте сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте?

4. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17.25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

ВАРИАНТ 4

1. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы в феврале.

2. Определите количество картофеля необходимое в октябре для получения 75 кг очищенного картофеля.

3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?

4. Определить разницу в количестве отходов при обработке 120 кг картофеля в сентябре и в марте

ВАРИАНТ 5

1. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в марте?

2. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

3. Рассчитайте сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной моркови в январе?

4. Определите массу нетто очищенного картофеля полученного массой брутто 125 кг в январе.

ВАРИАНТ 6

1. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в марте?

2. Рассчитайте сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте?

3. Рассчитайте сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной моркови в январе?

4. Определите массу отходов полученных при механической кулинарной обработке 0.75 кг картофеля, если известно, процент отхода равен 20 %.

2.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Дифференцированный зачет/зачет/экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля:

- Результатом выполнения практических работ № _____
- Результатом выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № _____
- Результат выполнения тестовых заданий № 1, № 2

Обучающийся, имеющий средний балл «5», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющий средний балл «4», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Все остальные обучающиеся выполняют все задания

2.2.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.01.01.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №1

1. Дать понятие кулинарной продукции:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
- Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
- В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

2. Что включает в себя механическая кулинарная обработка сырья:

- А) Мойка, очистка, калибровка
- Б) Тушение, бланширование, жарка
- В) Хранение, охлаждение, замораживание

3. Какие п/ф относят к мелкокусковым:

- А) Массой до 2.5 кг
- Б) Массой до 200 г
- В) Массой от 5 до 40 г

4. Что означает процесс денатурации белков:

- А) Распад белков
- Б) Сворачиваемость белка
- В) Образование новых веществ из белков.

5. Почему продукты прогорают?

- А) не соблюдали сроки хранения
- Б) не соблюдали температурный режим
- В) хранили на свету
- Г) все ответы верны

6. Растворим ли крахмал:

- А) да
- Б) нет

7. Признаки доброкачественности свежей рыбы:

- А) Рыба должна быть с механическими повреждениями, с ослабленной консистенцией, жабры белые
- Б) Рыба должна быть правильно разделана, естественной окраски, с жабрами от темно-красного до розового цвета. Консистенция плотная.
- В) Все ответы верны.

8. Сколько хранится п/ф из рубленой массы:

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 12 часов

9. Правила приема мяса на предприятия:

- А) не допускается прием мяса без клейма и ветсправки
- Б) не допускается прием мяса без сертификата качества и маркировки.
- В) не допускается прием мяса из частного фермерского хозяйства.
- Г) все ответы верны

10. Назначение овощного цеха:

- А) в овощном цехе осуществляется механическая кулинарная обработка овощей
- Б) в овощном цехе осуществляется хранение овощей.
- В) в овощном цехе осуществляется отваривание сырых овощей
- Г) все ответы верны.

11. Маркировка овощерезки:

- А) МРО- 250
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

12. С помощью какого приспособления очищают рыбу от чешуи:

- А) МИМ-300
- Б) РО-1
- В) МРО-250.

13. Какие цеха являются доготовочными:

- А) горячий, холодный

- Б) овощной, мясной
- В) рыбный, кулинарный

14. Опишите организацию работы овощного цеха

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ № 2

1. Какие цеха являются заготовочными?

- А) горячий, холодный
- Б) овощной, мясной
- В) кондитерский, кулинарный

2. Дать понятие полуфабрикатам:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
- Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
- В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

3. От чего зависят приемы обработки продуктов:

- А) от вида
- Б) от сорта
- В) от свежести сырья
- Г) все выше перечисленное

4. Какие п/ф относят к порционным:

- А) Массой до 2.5 кг
- Б) Массой до 200 г
- В) Массой от 5 до 40 г

5. В каких продуктах больше потери питательных веществ:

- А) в очищенных
- Б) в неочищенных
- В) в нарезанных

6. Что необходимо сделать чтобы бульон не был мутным:

- А) снимать пену
- Б) не допускать бурного кипения
- В) снимать вовремя жир
- Г) все выше перечисленное

7. При какой температуре происходит дымообразование жира:

- А) 160-180
- Б) 110-130
- В) 220-240

8. Что означает инвертный сахар?

- А) сахар, подвергшийся гидролизу
- Б) сахар нагретый до высокой температуры
- В) сахар закристаллизовавшийся

9. Кто несет контроль за соблюдением санитарных норм и правил:

- А) руководитель
- Б) работник
- В) органы респотребнадзора

10. Признаки доброкачественности овощей:

- А) овощи - целые, свежие, чистые, без заболеваний и повреждений
- Б) овощи- загнившие, запаренные, подмороженные
- В) овощи- увядшие, загрязненные, треснувшие, поврежденные.

11. Сколько хранятся полуфабрикаты из мяса порционные?

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 12 часов

12. Маркировка картофелечистки:

- А) МОК-16
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

13. Процесс карамелизации это:

- А) кристаллизация сахара на холоде
- Б) нагревание сахара при температуре выше 100 градусов с изменением цвета

В) глубокий распад сахаров.

14. Опишите организацию работы мясного цеха

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ № 3

1. Какие цеха являются заготовочными?

- А) горячий, холодный
- Б) овощной, мясной
- В) кондитерский, кулинарный

2. Назначение рыбного цеха:

- А) В рыбном цехе осуществляется первичная обработка рыбы
- Б) В рыбном цехе осуществляется приготовление рыбных п/ф
- В) В рыбном цехе осуществляется приготовление п/ф из рыбной котлетной массы
- Г) Все ответы верны

3. Каковы правила размещения технологического оборудования в производственных цехах:

- А) по ходу технологического процесса
- Б) по ходу потоков работников
- В) по размеру оборудования
- Г) все выше перечисленное

4. Какие п/ф относят к крупнокусковым:

- А) Массой до 2.5 кг
- Б) Массой до 200 г
- В) Массой от 5 до 40 г

5. Причины омыления бульонов:

- А) не соблюдали правила варки
- Б) не свежее мясо
- В) мясо очень жирное

6. Как организуют рабочее место при приготовлении мясных п/ф:

- А) На производственном столе, где приготавливают полуфабрикаты, должны находиться: комплект ножей, маркировочные разделочные доски, набор специй и настольные весы.
- Б) Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее – лоток с мясом, справа – лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат.
- В) Все выше перечисленное.
- Г) Организуют в произвольном порядке.

7. Выбрать оборудование для первичной обработки овощей?

- А) МОК-160
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

8. Маркировка механического скребка для очистки рыбы:

- А) МИМ -300
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

9. При каких условиях происходят окислительные процессы в жире:

- А) наличие света
- Б) наличие кислорода
- В) комнатная температура
- Г) все выше перечисленное

10. Признаки доброкачественности рыбы:

- А) поверхность- чистая, жабры-бледно-розовые, чешуя-местами отсутствует
- Б) поверхность-битая, жабры-белые, чешуя-местами отсутствует
- В) поверхность-без повреждений, жабры-красные, чешуя-плотно прилегает

11. Сколько хранится мясо крупнокусковое?

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 48 часов

12. Назовите марку оборудования которое используют для выполнения нескольких операций:

- А) МОК-16
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

13. При какой температуре происходит клейстеризация крахмала:

- А) 50
- Б) 80
- В) 100

14. Опишите организацию работы рыбного цеха.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ № 4

1. Какие цеха являются доготовочными?

- А) горячий, холодный
- Б) овощной, мясной
- В) кондитерский, рыбный

2. Назначение мясного цеха:

- А) В мясном цехе осуществляется первичная обработка мяса
- Б) В мясном цехе осуществляется приготовление мясных п/ф
- В) В мясном цехе осуществляется приготовление п/ф из рубленой массы
- Г) Все ответы верны

3. Каковы санитарные правила хранения сырья, полуфабрикатов:

- А) соблюдать сроки и условия хранения
- Б) раздельное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- В) раздельное хранение по виду сырья, наличие маркировки
- Г) все выше перечисленное

4. Какие п/ф относят к мелкокусковым:

- А) Массой до 2.5 кг
- Б) Массой до 200 г
- В) Массой от 5 до 40 г

5. Где наблюдается кисло-молочное брожение углеводов:

- А) в тесте
- Б) в квашении овощей
- В) в твороге
- Г) все ответы верны

6. Как организуют рабочее место при приготовлении овощных п/ф:

- А) На производственном столе, где приготавливают полуфабрикаты, должны находиться: комплект ножей, маркировочные разделочные доски, набор специй и настольные весы.
- Б) Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее – лоток с обработанным сырьем, справа – лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат.
- В) Все выше перечисленное.
- Г) Организуют в произвольном порядке.

7. С какой операции начинают обработку мяса?

- А) размораживание
- Б) зачистка и жиловка
- В) мойка

8. Маркировка мясорубки:

- А) МИМ -300
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

9. Для чего необходима нарезка овощей:

- А) способствует более равномерной тепловой обработке их
- Б) придает блюдам красивый внешний вид
- В) все выше перечисленное

10. Признаки доброкачественности мяса:

- А) поверхность- сухая, цвет мяса-бледно-розовое, запах-отсутствует, консистенция-плотная
- Б) поверхность-слизкая, цвет мяса-темный, запах- затхлый, консистенция-дряблая
- В) поверхность-заветренная, цвет мяса-ярко-красный, запах-кислый, консистенция-мягкая

11. Сколько хранятся мясные п/ф панированные?

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 12 часов

12. Маркировка универсального привода:

- А) МОК-16
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

13. Каковы санитарные правила при производстве п/ф:

- А) нельзя использовать маркировку готовая продукция
- Б) нельзя готовить п/ф вместе с сырьем
- В) нельзя готовить п/ф вместе с готовой продукцией
- Г) все выше перечисленное

14. Характеристика методов кулинарной обработки сырья

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №5

1. Дать понятие сырью:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
- Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
- В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

2. Что включает в себя тепловая кулинарная обработка сырья:

- А) Мойка, очистка, калибровка
- Б) Тушение, бланширование, жарка
- В) Хранение, охлаждение, замораживание

3. Признаки процесса окисления жиров?

- А) Изменение цвета продукта
- Б) Прогоркание продукта
- В) Неприятный запах продукта
- Г) Все выше перечисленное

4. Свойство студней это:

- А) эластичность переходит в бульон
- Б) процесс растворения жира
- В) коллаген переходит в глютин

5. Ткани мяса обладающие большой пищевой ценностью

- А) жировая
- Б) костная
- В) мышечная
- Г) соединительная

6. Оптимальная температура и время для дефростации мяса:

- А) за 12-14 ч при температуре 0-2 и влажность воздуха 80-85 %
- Б) температура 20-25, влажность воздуха 85-90% за 12-24 часа
- В) температура от 0 до 6-8, влажность воздуха 90-95% в течении 3 суток

7. С какой целью производят обвалку мяса?

- А) удаляют сухожилия
- Б) отделяют мякоть от костей
- В) сортирование мяса по видам

8. Назначение овощного цеха:

- В овощном цехе осуществляют первичную обработку овощей
- Б) в овощном цехе производят отваривание сырых овощей
- В) все ответы верны

9. В каком цехе используют мясорубку, фаршемешалку, разрубочную колоду?

- А) в горячем
- Б) в мясном
- В) в рыбном
- Г) в овощном

10. Нарезку овощей производят:

- А) вручную
- Б) механическая
- В) используют оба способа

11. Для чего необходима сортировка, калибровка?

- А) способствует рациональному использованию овощей
- Б) снижают отходы при механизированной обработке.
- В) распределяют овощи по размерам и качеству
- Г) все выше перечисленное

12. Можно ли рыбу и мясо обрабатывать в одном цехе?

- А) да, если использовать раздельное оборудование
- Б) нет, запрещают санитарные правила

13. Маркировка овощерезки:

- А) РО-1
- Б) МИМ-300
- В) МРО-250

14. Правила и организация хранения овощного сырья и овощных полуфабрикатов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ № 6

1. Дать понятие кулинарной продукции:

- А) Это пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
- Б) Это пищевые продукты или их сочетания прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
- В) Это продукт готовый к употреблению и доведенный до кулинарной готовности.

2. Назначение рыбного цеха:

- А) В рыбном цехе осуществляется первичная обработка рыбы
- Б) В рыбном цехе осуществляется приготовление рыбных п/ф
- В) В рыбном цехе осуществляется приготовление п/ф из рыбной котлетной массы
- Г) Все ответы верны

3. Каковы правила размещения технологического оборудования в производственных цехах:

- А) по ходу технологического процесса
- Б) по ходу потоков работников
- В) по размеру оборудования
- Г) все выше перечисленное

4. Маркировка досок и ножей в рыбном цехе:

- А) «СО»
- Б) «СР»
- В) «СМ»

5. С какой целью производят разрыхление мяса:

- А) мясо становится более мягким и приятным на вкус
- Б) способствует лучшему прожариванию
- В) уменьшается деформация мяса при тепловой обработке
- Г) все выше перечисленное

6. Санитарные нормы хранения продуктов:

- А) Хранение пищ. продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах- температуры влажности, светового режима для каждого вида продукта.
- Б) В кладовых для хранения сухих продуктов должна поддерживаться температура около 15 градусов и влажность около 60-%
- В) Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.
- Г) Все выше перечисленное.

7. Для чего картофель обрабатывается бисульфитом натрия?

- А) чтобы не темнел
- Б) чтобы не высыхал
- В) для обеззараживания

8. Выбрать оборудование для разделки рыбы:

- А) МИМ -300
- Б) РО-1
- В) ПУ-1.1

9. В каком цехе используют моечные и очистительные машины:

- А) в мясном
- Б) в рыбном
- В) в овощном

10. Признаки доброкачественности овощей:

- А) овощи - целые, свежие, чистые, без заболеваний и повреждений
- Б) овощи- загнившие, запаренные, подмороженные
- В) овощи- увядшие, загрязненные, треснувшие, поврежденные.

11. Сколько хранится мясо крупнокусковое?

- А) 36 часов
- Б) 24 часа
- В) 12 часов

12. Назовите марку оборудования, которое используют для выполнения нескольких операций:

- А) МОК-16
- Б) РО-1

В) ПУ-1.1

13. Для чего служат дефростеры

А) для мойки

Б) для очистки

В) для размораживания

14. Правила и соблюдение техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 75	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в

отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

2.2.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.01.02.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.02.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №1

Выберите правильный вариант ответа

1. Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:

а) уснувшая; б) перемороженная; в) охлажденная.

2. Укажите, можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей: а) да; б) нет; в) оба варианта правильные.

3. Укажите форму полуфабриката тельного:

а) полумесяц; б) кирпичик; в) капелька; г) батон.

4. Укажите, для какой цели звенья осетровой рыбы с кожей ошпаривают:

а) для размягчения мякоти рыбы;

- б) для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучков;
- в) для лучшего сохранения формы;
- г) для уплотнения мякоти рыбы.

5. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

6. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше -6 °С:

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

7. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

8. Укажите условия хранения охлажденной ягнятины

- а) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 85 % 8 сут.;
- б) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 90% 15 сут.;
- в) при температуре 18 °С или ниже и относительной влажности воздуха 95...98% куски мяса молодого барана можно хранить от 6 до 9 мес;
- г) при температуре +1...-7°С и относительной влажности воздуха 95% 14 сут.

9. Определите название полуфабриката. Готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом:

- а) карбонат;
- б) буженина;
- в) ростбиф;
- г) седло ягненка.

10. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) все варианты правильные.

11. Укажите необходимое количество хлеба для приготовления кнельной массы из птицы, г:

- а) 100; б) 250; в) 300; г) 150.

12. Для приготовления полуфабриката галантина из курицы производят следующие действия:

- а) на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготавливают фарш и фаршируют птицу;
- б) на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль грудки и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготавливают фарш и фаршируют птицу;
- в) с обработанной тушки курицы срезают целиком кожу. Из мякоти приготавливают фарш и фаршируют кожу;
- г) мякоть птицы пропускают через мясорубку, доводят до вкуса, выкладывают на мокрую ткань прямоугольником, на него выкладывают фарш, сворачивают рулетом.

13. Укажите количество соли на 1 л воды, добавляемое в воду при оттаивании рыбы, г:

- а) 70... 100; б) 7... 10; в) 100...200; г) 50... 100 г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.02.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №2

Выберите правильный вариант ответа

1. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:

- а) 0...-2°С; б) -8...-6°С; в) -2...-6°С; г) -18.

2. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе, °С:

- а) 20; б) 10; в) 25.

3. Укажите, можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 25...30% вареной рыбы: а) да;

- б) нет;
- в) оба варианта правильные.

4. Укажите, какое филе используется для приготовления зраз «Донские»:

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) все варианты правильные

5. Укажите длительность ошпаривания рыбы горячей водой, мин:

- а) 5... 10;
- б) 10... 15;
- в) 2...3;
- г) 15...20.

6. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:

- а) 0; б) -2; в) 4; г) не выше -6.

7. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;

8. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
- б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

9. Укажите условия хранения охлажденной свиной головы с даты изготовления сырья:

- а) при температуре не выше -18 °С 12 мес;
- б) при температуре +1 ...-1 °С 14 сут.;
- в) при температуре +1 ...-7 °С 14 сут.;
- г) при температуре 10 °С 24 сут.

10. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:

- а) -1...-4; б) -18...-20; в) -30...-35; г) -18...-24.

11. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

- а) так как филе содержат больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;
- б) так как имеют белый цвет;
- в) так как филе не содержат костей;
- г) так как филе лучше усваиваются.

12. Укажите, почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы:

- а) мгновенное размораживание может повредить клеточное строение жировой ткани и весь жир вытопится в процессе ее приготовления;
- б) при дальнейшем приготовлении будет выделяться много влаги;
- в) консистенция готовой печени будет мажущаяся;
- г) консистенция готовой печени будет сухая, не сочная.

13. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.02.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №3

Выберите правильный вариант ответа

1. Укажите условия хранения охлажденной рыбы:

- а) не более 5 сут. при температуре -2... 1 °С;
- б) 12 сут. при температуре -8 °С;
- в) 3 сут. при температуре 0...-2°С;
- г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С.

2. Укажите соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде:

- а) 1:2; б) 1:10; в) 1:1; г) 2:1.

3. Укажите, для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца:

- а) для связи; б) для рыхлости; в) для сочности; г) для пышности.

- 4. Укажите, на какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы:** а) на чистое филе; б) на филе с кожей без костей; в) на филе с кожей и реберными костями; г) все варианты правильные.
- 5. Укажите, какое количество воды берут для ошпаривания звеньев рыбы с кожей:** а) чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей; б) чтобы звено было полностью погружено в воду; в) заливают звено рыбы на 1/3 поверхности рыбы; г) заливают звено рыбы на 1/2 поверхности рыбы.
- 6. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:** а) парное; б) охлажденное; в) остывшее; г) замороженное.
- 7. Дефростация мяса обеспечивает:** а) удобство приготовления полуфабрикатов; б) улучшение вкусовых качеств мяса; в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса; г) обеззараживание поверхности мяса.
- 8. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:** а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф; в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.
- 9. Для приготовления полуфабриката грудинки фаршированной производят следующие операции:** а) прорезают пленки со стороны пашины по всей длине грудинки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался «карман» и заполняют его фаршем; б) прорезают пленки вдоль реберных костей, делают «карман» и заполняют его фаршем; в) нарезают грудинку порционными кусками, в каждом куске делают «карман» и заполняют его фаршем; г) грудинку отбивают, выкладывают фарш и заворачивают рулетом.
- 10. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:** а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.; б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.; в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.; г) 2...6°С в течение 2...3 сут.
- 11. Укажите, в каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица:** а) потрошенная; б) не ощипанная; в) упитанная; г) в перо.
- 12. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы:** а) при температуре не ниже -18 °С до 16 мес, б) при температуре не ниже -10 °С до 6 мес, в) при температуре не ниже -18 °С до 6 мес, г) при температуре не ниже -10 °С до 3 мес.
- 13. Укажите рецептуру кнельной массы из птицы на 1 кг мякоти:** а) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли; б) 150 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 300 г молока или сливок, 2 яичных белка, 15 г соли; в) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 200 г молока или сливок, 15 г соли; г) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли, 1 г перца черного молотого.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.02.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №4

Выберите правильный вариант ответа

- 1. Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:** а) в ваннах; б) на воздухе; в) в воде; г) варианты а, б, в правильные.
- 2. Укажите, к каким рыбам по содержанию жира относится угорь:** а) к тощим; б) средней жирности; в) к жирным; г) к особо жирным.
- 3. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб:** а) для связи; б) для рыхлости; в) для сочности; г) для жирности.
- 4. Укажите, каким способом подготавливают карпа для фарширования:**

- а) у обработанной рыбы делают глубокий надрез на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника, разламывают (перерезают) позвоночник у хвоста и головы, удаляют его, удаляют через образовавшееся отверстие внутренности, промывают;
- б) у обработанной рыбы делают на брюшке продольный надрез по направлению от головы к хвосту, вынимают внутренности, острым ножом или кулинарными ножницами удаляют жабры, голову и хвост не отрезают, рыбу тщательно промывают;
- в) у обработанной рыбы вокруг головы надрезают кожу и отделяют ее от мякоти, с помощью ножниц вырезают жабры, делают с двух сторон надрез вдоль жаберных костей, снимают кожу «чулком» по направлению от головы к хвосту, кожу промывают, тушку освобождают от внутренностей, промывают и отделяют мякоть от костей для приготовления фарша;
- г) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см, вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника, оставляя слой мякоти толщиной 0,3...0,5 см, отделяют мякоть от костей для приготовления фарша.

5. Укажите, какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде:

- а) треску, пикшу, навагу;
б) осетра, лосося, сельдь;
в) щуку, судака, карпа;
г) щуку, налима, окуня.

6. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:

- а) остывшее; б) охлажденное; в) мороженое; г) парное.

7. Охлажденное мясо имеет поверхность мышц:

- а) влажную;
б) с подсохнувшей корочкой;
в) липкую;
г) сухую.

8. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
в) предохранение от потери влаги;
г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

9. Для шпигования мяса:

- а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговательной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговательной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
г) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговательной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

10. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С полуфабрикатов из свинины:

- а) не более 90 сут.;
б) не более 10 сут.;
в) не более 30 сут.;
г) не более 5 сут.

11. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания

- а) 1-й и 2-й категории; б) жирная; в) обезжиренная; г) 1-й категории.

12. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:

- а) при температуре -8 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % в течение 48 ч;
б) при температуре 4...8°С и относительной влажности воздуха 80... 85 % в течение 48 ч;
в) при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 80...85 % в течение 4 ч;
г) при температуре 4...8°С и относительной влажности воздуха 90... 95 % в течение 48 ч.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.02.

Ф.И.О. _____ № ГР. _____ ВАРИАНТ №5

Выберите правильный вариант ответа

1. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
б) чтобы подсолить рыбу;
в) для ускорения процесса оттаивания;
г) чтобы рыба не испортилась.

2. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная; б) мучная; в) яйцо, сухари; г) комбинированная.

3. Укажите, каким способом обрабатывают рыбу для фарширования в виде батона (рулета):

- а) производят пластование рыбы на филе с кожей без костей и чистое филе;
- б) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см;
- в) с обработанной рыбы снимают кожу «чулком»;
- г) делают продольный надрез на спинке, удаляют позвоночник и реберные кости.

4. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты; б) раки, кальмары; в) кальмары, осьминоги; г) мидии, трепанги.

5. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:

- а) остывшее; б) охлажденное; в) мороженое; г) парное.

6. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:

- а) от 0 до 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. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят:

- а) при температуре не выше -18 °С 12 мес. с даты изготовления сырья;
- б) при температуре +1 ...-1 °С 14 сут. с даты изготовления сырья;
- в) при температуре +1 ...-7 °С 14 сут. с даты изготовления сырья;
- г) при температуре 10 °С 24 сут. с даты изготовления сырья.

8. Укажите способ подготовки молочного поросенка для фарширования:

- а) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде и начиняют фаршем;
- б) обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по спинке), удаляют кости. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной около 1 см и начиняют фаршем;
- в) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку, удаляют кости, оставляя голову и ножки, и начиняют фаршем;
- г) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см, и начиняют фаршем.

9. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды:

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

10. Определите название полуфабриката по следующему набору продуктов: курица, свинина, шпик, яйца, фисташки очищенные или консервированный горошек, молоко, мускатный орех, перец черный молот.

11. Укажите использование кнельной массы птицы:

- а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски;
- б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования;
- в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных;
- г) для приготовления кнелей и суфле.

12. Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных полуфабрикатов

- а) при температуре 0...2°С и относительной влажности воздуха 85... 90 %;
- б) при температуре 8... 10 °С и относительной влажности воздуха 80... 85 %;
- в) при температуре 4...8 °С и относительной влажности воздуха 80... 85%.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 75	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в
отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Сформированные умения:

1. выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
3. объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
4. обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
5. выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
6. распознавать недоброкачественные продукты;
7. контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
8. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
9. контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение

обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

10. контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
11. выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
12. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
13. владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
14. выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
15. осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
16. проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
17. осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
18. выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
19. соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
20. применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)

Формируемые общие компетенции:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--------	---

3.2. Учебная практика ПМ. 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется с учетом экспертной оценки процесса выполнения и результатов деятельности обучающихся на занятиях учебной практики в период обучения (при предъявлении дневника практики и аттестационного листа по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения.

3.3. Производственная практика ПМ. 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании оценки результатов деятельности обучающихся на производстве во время прохождения производственной практики в период обучения (при предъявлении комплекта документов по практике: дневника практики, аттестационного листа по практике, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией процессов на производстве.

Критерии экспертной оценки процесса выполнения задания на учебной практике.

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и охраны труда	Выполнение ученических норм выработки	Требование к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устранённые обучающимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными и отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

4.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практикоориентированного задания.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационным является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности и процесс выполнения задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен на оценку: 5 –отлично,4-хорошо, 3- удовлетворительно».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен»

Коды и наименования проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки	Объект оценки	Результат +/-
ПК 1.1.	Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.3.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		

2.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МОДУЛЮ

1.2.1. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120 мин.)

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых:

<i>Текст задания</i>
1.

2. Требования к деятельности обучающегося

Цели задания:

Оценивает следующие профессиональные компетенции:

ПК1.1

ПК 1.2

Умения:

Знания:

Оценивает следующие общие компетенции:

3. Требования к оценке задания

3.1 Форма оценки задания: Готовый продукт

3.2 Методы оценки: Экспертная оценка по эталону ответа и критериям качества готового продукта

3.3 Требования к процедуре оценки

Помещение:	
Оборудование:	
Инструменты, инвентарь	
Расходные материалы:	
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	
Норма времени:	

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик :	Мастер ПО/преподаватель с профильным образованием
Ассистент	Особых требований нет

4. Инструмент проверки

.....

Текст задания.....

1. Критерии оценки выполнения задания

№ п / п	Показатель	Критерии	Баллы	
			Макс.	набранное
1.			.	
2.			..	
.....				
4			.	
ИТОГО				

2. Инструкции

Инструкция для оценщика (эксперта):

1. Ознакомьтесь с бланком оценки.
2. Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись.

Инструкция для ассистента (преподаватель, мастер п/о):

1. Вы имеете право вмешиваться в экзамен:
 - в случае истечения срока выполнения задания
 - в случае нарушения ТБ
 - в случае нарушения дисциплины
2. При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы
3. По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.
4. Поставьте внизу бланка дату и подпись

1.2.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №1 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ 20 «__» _____
Инструкция		
<ul style="list-style-type: none">Внимательно прочитайте задание.Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами		
<ul style="list-style-type: none">Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)		
Текст задания		
Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами».		

Преподаватель / _____ /

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №2 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ 20 «__» _____
Инструкция		
<ul style="list-style-type: none">Внимательно прочитайте задание.Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами		
<ul style="list-style-type: none">Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)		

Текст задания
Приготовление полуфабриката для блюда «Томаты, фаршированные грибами и рисом».

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Преподаватель _____ /

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №3 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
---	---	---

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
 - Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)
- Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами
- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, грибами и зеленью»
--

Преподаватель / _____ /

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №4 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
---	---	---

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами»

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

Преподаватель _____ /

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №5 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
---	---	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики».

Преподаватель / _____ /

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №6 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
---	---	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания
(Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Преподаватель _____ /

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей « ____ » _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №7 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ « ____ » _____ 20
--	--	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания
(Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Зразы рыбные».

Преподаватель / _____ /

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №8 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
--	--	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Тельное».

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

Преподаватель _____ /

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №9 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
--	--	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Зразы рубленые мясные».

Преподаватель / _____ /

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №10 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
--	---	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Окорочка фаршированные грибами».

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Преподаватель _____ /

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20 Председатель МК _____	Экзаменационное задание №11 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20
--	---	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

Приготовление полуфабриката для блюда «Зразы из кур с омлетом»

Преподаватель / _____ /

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20____ Председатель МК _____	Экзаменационное задание №12 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20____
<p align="center">Инструкция</p> <ul style="list-style-type: none"> Внимательно прочитайте задание. Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами <ul style="list-style-type: none"> Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.) 		
<p align="center">Текст задания</p>		
Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета по-киевски».		

Преподаватель _____ /

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей «__» _____ 20____ Председатель МК _____	Экзаменационное задание №13 по ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ «__» _____ 20____
<p align="center">Инструкция</p> <ul style="list-style-type: none"> Внимательно прочитайте задание. Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами <ul style="list-style-type: none"> Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.) 		
<p align="center">Текст задания</p>		
Приготовление полуфабриката для блюда «Шницель по-столичному».		

Преподаватель _____ /

Рекомендации для экзаменуемого

Для выполнения задания:

- пройдите инструктаж по охране труда
- получите у экзаменатора задание
- прочитайте внимательно текст задания, обратите внимание на отведённое время для его выполнения
- ознакомьтесь с критериями оценки
- распределите время для выполнения задания в пределах установленного лимита времени
- ознакомьтесь с технологической картой №1, согласно «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»
- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь)
- получите сырьевой набор для приготовления и оформления блюда
- проведите первичную обработку сырья
- приготовьте блюдо (на 2 порции) в соответствии с предложенным заданием
- подготовьте посуду для подачи вашего блюда
- оформите блюдо
- уберите рабочее место
- подайте блюдо членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки

Для оценки результата освоения профессионального модуля:

- предоставьте членам экзаменационной комиссии личное портфолио освоения профессиональных и общих компетенций
- расскажите технологию приготовленного Вами блюда
- ответьте на вопросы членов экзаменационной комиссии

Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			Макс.воз можное
		С	Ч/С	Н/С	
1	Организация рабочего места	1	0	0	1
2	Последовательность технологических операций	1	0	0	1
3	Правила личной гигиены и охраны труда	1	0	0	1
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного блюда)	5	1-4	0	5
5	Правила подачи блюда	1	0	0	1
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	1	0	0	1

Соответствует требованиям – С

Частично соответствует требованиям – Ч/С

Не соответствует требованиям – Н/С

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка	
10-9	«5» (отлично)	
8-7	«4» (хорошо)	
6-5	«3» (удовлетворительно)	
4-0	«2» (неудовлетворительно)	

Приложение 1

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами».

Технологическая карта №1

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Кабачки	182/122	110
2	Для фарша:		
3	Капуста белокачанная	41/33	25
4	Лук репчатый	24/20	10
5	Морковь	38/30	20
6	Томат	10	10
7	Масло растительное	15	15
8	Масса фарша	-	55
9	Сыр	5	5
	Масса полуфабриката	-	170

В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

Процесс приготовления полуфабриката «Кабачок, фаршированный овощами»

№ п/п	Технологические этапы
1.	МКО кабачков, очистить от кожицы
2.	Разрезать поперек на цилиндры высотой 5см (2-3 шт на порцию)
3.	Удалить мякоть и сформовать в виде стаканчика
4.	Отварить в подсоленной воде и охладить
5.	МКО овощей
6.	Нарезать овощи соломкой
7.	Спассеровать овощи с добавлением томата
8.	Кабачки заполняют фаршем и посыпают сыром

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовить полуфабриката для блюда «Томаты, фаршированные грибами и рисом»

Технологическая карта №2

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Помидоры свежие	176	150
2	Шампиньоны свежие	99/75	30
3	Лук репчатый	36/30	15
4	Крупа рисовая	10	30
5	Масло растительное	15	15
	Масса фарша	-	75
6	Сыр	5	5
	Масса полуфабриката	-	225

Процесс приготовления полуфабриката «Томаты, фаршированные грибами и рисом»

№ п/п	Технологические этапы
1.	МКО помидоров, шампиньонов, лука
2.	Подготовить помидоры: срезать вверх и удалить мякоть чайной ложечкой, посолить и поперчить (2 шт на порцию)
3.	Крупу рисовую промыть и отварить в соленой воде, откинуть на сито и охладить
4.	Очищенные шампиньоны нарезать ломтиками, обжарить
5.	Лук мелко нарезать и спассеровать, добавить в шампиньоны
6.	Мякоть томатов нарезать и потушить, добавить в грибы
7	Грибной фарш соединить с рисом, перемешать , заправить солью и перцем
8	Подготовленные помидоры заполнить фаршем и посыпать сверху сыром

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, грибами и
 зеленью»
Технологическая карта №3

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Тушка кальмара	150/130	70
2	Рис	20	60
3	Сыр	20	20
4	Шампиньоны	99	30
5	Лук репчатый	36/30	15
6	Зелень	5	5
7	Соль	1	1
8	Масло растительное	20	20
	Готовый полуфабрикат	-	200

Процесс приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные рисом, грибами и зеленью»

№ п/п	Технологические этапы
1	Тушка кальмара или филе размораживают в холодной воде
2	Удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки
3	Филе опустить в горячую воду температурой 60-65 градусов и удаляют пленку с поверхности
4	Подготовленные тушки кальмаров промывают
5	Опускают в кипящую подсоленную воду и варят 2,5 мин с момента закипания
6	Рис промыть и отварить
7	Грибы, лук, зелень почистить, промыть и нарезать
8	В пассерованный лук добавить обжаренные грибы, зелень, рис, соль, перец, натертый сыр и перемешать
9	Тушки кальмаров нафаршировать, отверстие закрепить зубочистками.

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «**Рулетики из птицы**».

Технологическая карта №4

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Курица	210	109
2	Грибы	30	25
3	Лук репчатый	24	18
4	Морковь	25	20
4	Растительное масло	15	15
5	Соль	3	2
6	Панировочные сухари	10	10
	Готовый полуфабрикат	-	150

Процесс приготовления полуфабриката «Рулетики из птицы»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Филе зачистить от плёнок и сухожилий, измельчить
2.	Посолить, поперчить готовый фарш
3.	Очистить лук, морковь и грибы, нарезать и обжарить
4.	На пищевую пленку выложить куриный фарш
5.	На середину выложить начинку и свернуть рулет
6.	Сформованный рулет запанировать

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная
 молочным соусом с грибами»
Технологическая карта №5

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Филе куриное	90	90
	Фарш :		
2	Масло сливочное	3	3
3	Мука	5	5
4	Молоко	30	30
5	шампиньоны	18	10
	Масса фарша	40	40
6	Яйцо	1/4	10
7	Хлеб пшеничный	22	20
	Готовый полуфабрикат	-	150

**Процесс приготовления полуфабриката «Котлеты из филе птицы, фаршированная
 молочным соусом с грибами»**

№ п/п	Технологические этапы
1.	Филе зачистить от плёнок и сухожилий
2.	Растопить сливочное масло и всыпать просеянную муку, обжарить на слабом огне до кремового цвета, охладить
3.	Приготовить молочный соус: теплое молоко развести в мучной пассеровке, довести до кипения и процедить. Довести до вкуса.
4.	Грибы почистить, промыть, нарезать и обжарить. Грибы добавить в молочный соус.
5	Подготовленное филе фаршируют и сворачивают рулетом, и формируют в виде котлеты овальной формы
6	Охлаждают в морозильной камере на 15 мин
7	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду
8	Сформованные котлеты смачивают в яйцах
9	Панируют дважды в белой панировке

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Зразы рыбные»

Технологическая карта №6

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Треска	89	65
2	Хлеб пшеничный	18	18
3	Молоко	25	25
4	Соль	1	1
	Масса рыбная котлетная	-	106
5	Лук репчатый	26	22
6	Шампиньоны	18	14
7	Масло сливочное	8	8
8	Сухари	1	1
	Масса фарша	21	21
9	Сухари	6	6
	Масса полуфабриката	-	130

Процесс приготовления полуфабриката «Зразы рыбные»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Рыбу помыть, почистить, удалить плавники, внутренности и промыть
2.	Рыбу разделить на чистое филе
3.	Хлеб замочить в молоке, предварительно удалив корки., отжать
4.	Приготовить котлетную массу
5.	Приготовить фарш: в пассерованный лук добавить обжаренные грибы, сухари, соль перец.
6.	На пищевую пленку или влажную салфетку укладывают рыбную массу и придают форму лепешки слоем 1 см, на середину укладывают фарш
7	Формуют, придавая форму кирпичика с закругленными краями
8	Панируют в сухарях 2 шт на порцию

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Тельное».

Технологическая карта №7

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1 2	Треска	89	65
3	Хлеб пшеничный	18	18
4	Молоко	25	25
5	Соль	1	1
	Масса рыбная котлетная	-	106
6	Лук репчатый	26	22
7	Шампиньоны	18	18
8	Масло сливочное	5	5
9	Яйца	1/4	10
1 0	Сухари	1,5	1,5
	Масса фарша	42	40
1 1	Яйца	1/4	10
1 2	Сухари	6	6
	Масса полуфабриката		145

Процесс приготовления полуфабриката «Тельное»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Рыбу помыть, почистить, удалить плавники, внутренности и промыть
2.	Рыбу разделить на чистое филе
3.	Хлеб замочить в молоке, предварительно удалив корки., отжать
4.	Приготовить котлетную массу
5.	Приготовить фарш: в пассерованный лук добавить обжаренные грибы, мелкорубленные отварные яйца, сухари, соль перец.
6	На пищевую пленку или влажную салфетку укладывают рыбную массу и придают форму лепешки слоем 1 см, на середину укладывают фарш
7	Формуют, придавая форму полумесяца
8	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду, приготовить льезон
9	Тельное смачивают в льезоне
10	Панируют в сухарях

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Зразы рубленые мясные».

Технологическая карта № 8

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Говядина	103	76
2	Или свинина	89	76
3	Хлеб пшеничный	16	16
4	Молоко	23	23
5	Соль	0.5	0.5
	Котлетная масса	-	113
6	Фарш	40	40
7	Лук репчатый	52	52
8	Масло растительное	7	7
9	Яйца	1/4	10
10	Зелень петрушки	3	3
11	Сухари	12	12
	Масса полуфабриката	-	165

Процесс приготовления полуфабриката «Зразы рубленые мясные»

№ п/п	Технологические этапы
1.	МКО мяса
2.	Хлеб замочить в молоке, удалив корки
3.	Приготовить котлетную массу: Мясо измельчить два раза через мясорубку или в блендере с добавлением хлеба. Посолить, поперчить
4.	Приготовить фарш: пассерованный лук соединить с рубленным отварным яйцом, добавить соль перец и мелкорубленную зелень
5.	На пищевую пленку или влажную салфетку укладывают котлетную массу и придают форму лепешки слоем 1 см, на середину укладывают фарш
6.	Формуют, придавая форму кирпичика с закругленными краями
7	Панируют в сухарях 2 шт на порцию

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Окорочка фаршированные грибами».

Технологическая карта № 9

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Куриные окорочка	210	210
2	Шампиньоны свежие	120	70
3	Лук репчатый	24	10
4	Масло сливочное	15	15
5	Соль	0.5	0.5
6	Перец	0.1	0.1
	Готовый полуфабрикат	-	200

Процесс приготовления полуфабриката «Окорочка фаршированные грибами»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Куриные окорочка помыть, удалить оставшиеся волоски
2.	Стараясь, не повредив снять с окорочков кожу
3.	Аккуратно отрубить кость около сустава
4.	Снять куриное мясо с кости
5.	Нарезать его средними кубиками
6.	Грибы, лук нарезать мелко и обжарить
7	Для начинки соединить рубленную мякоть с грибами, добавить чеснок, соль, перец
8	Нафаршировать начинкой куриную кожу и скрепить образовавшееся отверстие шпажками

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Биточки рубленные из птицы, фаршированные грибами»

Технологическая карта №10

	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Курица (филе)	78	78
2	Хлеб пшеничный	18	18
3	Молоко	26	26
4	Соль	0.5	0.5
5	Котлетная масса	-	120
6	Шампиньоны	43	33
7	Масло сливочное	6	6
8	Сухари	10	10
9	Масса полуфабриката	-	150

Процесс приготовления полуфабриката «Биточки рубленные из птицы, фаршированные грибами»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Филе зачистить от плёнок и сухожилий и нарезать
2.	Хлеб очистит от корок и замочить
3.	Приготовить котлетную массу
4.	Грибы обработать нарезать и обжарить
5.	Сформовать биточки, уложив предварительно фарш на середину лепешки
6.	Панируют в сухарях 2 шт на порцию

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Зразы из кур с омлетом»

Технологическая карта №11

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
1 порция			
1	Курица (филе)	78	78
2	Хлеб пшеничный	15	15
3	Молоко	23	23
4	Соль	0.5	0.5
5	Котлетная масса	-	110
6	Фарш :	30	30
7	Яйца	1/2	20
8	Молоко	10	10
9	Масло сливочное	6	6
10	Сухари	10	10
	Выход полуфабриката		140

Процесс приготовления полуфабриката «Зразы из кур с омлетом»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Филе зачистить от плёнок и сухожилий и нарезать
2.	Хлеб очистит от корок и замочить
3.	Приготовить котлетную массу
4.	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду, добавить молоко, приготовить омлетную массу
5.	Обжаривают омлетную массу и нарезают ломтиками
6.	На пищевую пленку или влажную салфетку укладывают котлетную массу и придают форму лепешки слоем 1 см, на середину укладывают фарш
7	Формуют, придавая изделиям овальную форму
8	Панируют в сухарях 2 шт на порцию

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета по-киевски».

Технологическая карта №12

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Курица	231	90*
2	Масло сливочное	30	30
3	Зелень	3	3
4	Яйцо	1/2	20
5	Мука	5	5
6	Хлеб пшеничный	40	20
7	Соль	0.5	0.5
	Готовый полуфабрикат	-	152

*Вес с косточкой

Процесс приготовления полуфабриката «Котлета по-киевски»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Филе зачистить от плёнок и сухожилий, отбить, посолить, поперчить
2	Фаршируют зеленым маслом, формуют
3	Охлаждают
4	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду, приготовить льезон
5	Просеять муку
6	Панируют котлету в муке
7	Затем смачивают в льезоне
8	Панируют дважды в белой панировке
9	Охлаждают

Экзамен квалификационный
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента.

Компетентностно-ориентированное задание
 Приготовление полуфабриката для блюда «Шницель по-столичному».

Технологическая карта №13

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/
		1 порция	
1	Курица	316	98
2	Хлеб пшеничный	40	33
3	Яйцо	1/2	20
4	Соль	0.5	0.5
	Готовый полуфабрикат	-	152

Процесс приготовления полуфабриката «Шницель по-столичному»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Филе зачистить от плёнок и сухожилий, отбить, посолить, поперчить
2	Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду, приготовить льезон
3	Подготовить хлеб: обрезать корочки и нарезать соломкой
4	Вначале смачивают котлету в льезоне
5	Панируют котлету в фигурной панировке
6	Охлаждают

4.2.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЧЕРЕЗ ПОРТФОЛИО.

Портфолио смешанного типа

Содержание и оформление портфолио должно быть в соответствии с положением о портфолио обучающихся ОУ.

Подготовка и представление портфолио:

Проверяемые результаты обучения: *освоение профессиональных компетенций и общих компетенций*

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио:

Портфолио должно быть оформлено в соответствии с Положением о портфолио ОУ.

Содержание портфолио для оценивания по виду деятельности:

1. Документы, подтверждающие участие обучающегося в конкурсах профессионального мастерства (грамоты, дипломы, благодарности).
2. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе с использованием ИКТ): творческие работы (выборочно).
3. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности).
4. Отчеты, фотоотчеты.
5. Материалы, подтверждающие посещение профессиональных выставок и конкурсов (отчеты, фотоотчеты).
6. Отзывы работодателей с мест производственной практики.
7. Копия приписного свидетельства (для юношей).
8. Документы, подтверждающие участие обучающегося в военных сборах, военно-патриотических и спортивных мероприятиях (грамоты, дипломы, благодарности). Фотоотчеты

Требования к представлению (защите) портфолио:

Оценка портфолио может проводиться как на экзамене квалификационном, так и до него – по согласованию с экзаменатором (экспертом). Защита портфолио проводится в том случае, если у экзаменатора возникнут вопросы к обучающемуся по содержанию портфолио для оценки всех профессиональных и общих компетенций.

Оценивание портфолио может проводиться, как во время экзамена, так и до него. На экзамен представляется портфолио .

4.2.3. ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ПО ПК. _____

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1- критерий присутствует частично 2- критерий присутствует в полном объеме
Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1- критерий присутствует частично 2- критерий присутствует в полном объеме

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
23. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
24. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160
25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>