

Министерство образования и науки Челябинской области
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для выполнения практических занятий
учебной дисциплины

ПМ01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

средней профессиональной образовательной программы (СПО)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
по профессии среднего профессионального образования

с.Октябрьское, 2021

**Паспорт фонда оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения - коды ПК, ОК	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
практический опыт: - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 1-11.	Раздел 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Тема 1.2. Организация и	2	Фронтальный опрос. Практические занятия: - Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. - Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	

расчетов с потребителями. Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,		техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов			
---	--	---	--	--	--

подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Уметь: Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.					
	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2	Фронтальный опрос. Практические занятия: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.	

	кролика ОК 1-11.				
	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 1-11.	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	2	Фронтальный опрос. Практические занятия: - Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. - Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера. - Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	
практический опыт: Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. - Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Порционирование (комплектование), упаковка на вынос,	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 1-11.	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.- Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	2	Фронтальный опрос. Лабораторные работы: - Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. - Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	

хранение полуфабрикатов. - Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Уметь: Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять					
---	--	--	--	--	--

излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе. Знать: Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению					
--	--	--	--	--	--

процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.					
	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ОК 1-11.	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2	Фронтальный опрос. Лабораторные работы: - Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. -	
	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	2	Фронтальный опрос. Лабораторные работы: - Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	

	водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 1-11.				
	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 1-11.	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		Лабораторные работы: Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	Экзамен Тест
					Экзамен

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы ПМ	Формы промежуточной аттестации					
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК ₁						
МДК ₂				ДЗ		
УП				ДЗ		
ПП				ДЗ		
ПМ	Экзамен (квалификационный)					

2. Требования к портфолио

Тип портфолио - смешанный (

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио: _____

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио (если есть такие):

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 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 общечеловеческих ценностей

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

3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01, МДК 01.02:

1 вариант

1. Дополните предложение: Технологический состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям. В полном объеме технологический процесс производства кулинарной продукции включает следующие стадии: . прием и хранение сырья; производство; производство готовой продукции; реализация продукции.
2. Крупные предприятия имеют цеховую структуру. Цеха специализируются по видам перерабатываемого и изготавливаемой
3.- исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
4.- пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
5. Овощи в питании человека являются источником
6. Употребление овощей в питании человека улучшает процесс
7. Уничтожению болезнетворных микробов способствует употребление овощей:
 - а) лука
 - б) картофеля
 - в) томатов
 - г) редиса
8. Выберите цвет разделочных досок для и нарезки овощей:
 - а) красный
 - б) белый
 - в) синий
 - г) зеленый
 - д) коричневый
9. Часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем.
 - а) Рабочее место
 - б) производственный стол
 - в) овощной цех
 - г) специально выделенное место в цехе для обработки продукта
10.позволяет продлить сроки годности, за счет упаковки продуктов питания в безвоздушном пространстве.
11. К клубнеплодам относят: батат,, топинамбур:
12. Установить правильную последовательность обработки корнеплодов вручную:
Правильная последовательность:
 1. нарезают

- 2.промывают
- 3.сортируют
- 4.отрезают зелень
- 5. очищают
- 6.промывают

13. К простым формам нарезки картофеля относят:

- а) брусочки
- б)бочонки
- в) спирали
- г) шарики

14. Клубни очищенного картофеля должны быть (чистые), без темных пятен и остатков

15. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

- а) снижение отходов при машинной очистки картофеля
- б) снижение времени очистки
- в) повышение производительности труда
- г) для равномерной тепловой обработки

16. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а) удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б) удаляют только корневища
- в) удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

17. Нарезка овощей и грибов производится

- а) для более ровной тепловой обработки
- б) для красоты
- в) для кулинарного использования
- г) сохранения витаминов

18. Норма отходов картофеля с 1 сентября по 31 октября составляет:

- а) 20%
- б) 25%
- в) 30%
- г) 35%

19. Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:

- 1.остужают

- 2.поливают соусом и запекают
 - 3.отваривают
 - 4 у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой
 5. заполняют фаршем
 - 6.отпускают с тем соусом, в котором запекали
 - 7.откидывают
 - 8.выкладывают на противень
- эталон: 4, 3, 7, 1, 5, 2,8, 6

20. Определить название полуфабриката по описанию:

Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный картофель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40-50 С, вводят яйца и хорошо перемешивают. В массу можно добавить пассерованный репчатый лук 10-15г, соответственно увеличив выход блюда. Полученную массу разделяют на порции, панируют в сухарях или муке и придают определенную форму. Подготовленный п/ф кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске кладут по 2шт. на порцию, поливают сливочным маслом или маргарином, либо сбоку подливают сметану или соус сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый. Сметану и соус можно подать отдельно.

21. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов

22. Дополните предложение:

На предприятия общественного питания рыба поступает мороженая, охлажденная, свежая, _____

23. Выберите правильный ответ

Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- а) живая
- б) охлаждённая
- в) мороженая
- г) солёная

24. Составьте правильную последовательность, механической кулинарной обработки рыбы в правой колонке:

1	Удаление чешуи	
2	Промывание	
3	Размораживания	
4	Удаление внутренностей	
5	Приготовления полуфабрикатов	

6	Удаление плавников, головы	
---	----------------------------	--

25. Выберите цвет разделочных досок для и нарезки сырой рыбы:

- а) красный
- в) белый
- с) синий
- д) зеленый
- е) коричневый

26. Дополните: Всю рыбу по способу кулинарной обработке делят чешуйчатая, _____ и осетровая.

27. Выберите правильный ответ

Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием
- б) панированием
- в) фаршированием
- г) маринованием

28. Перечислите виды филе полученные при пластовании:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

29. Установить последовательность приготовления рыбной котлетной массы:

1	разделить рыбу на чистое филе	
2	добавить соль, перец	
3	пропустить чистое филе через мясорубку	
4	выбивание массы	
5	массу перемешать	
6	измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку	

30. Установите соответствие:

Наименование полуфабриката соответствует его форме:

Полуфабрикаты	Форма
---------------	-------

1. Зразы 2. Котлеты 3. Биточки 4. Рулет 5. Тельное 6. Фрикадельки 7. Тефтели	а) батон б) овально-приплюснутая с заостренным концом в) кирпичик г) округло-приплюснутая д) шар е) полумесяца
--	---

31. Выберите правильный ответ

Эта технология немедленно блокирует испарение воды, содержащейся в продуктах, сокращает период активности бактерий, продукты лучше сохраняют свои качества при длительном хранении, чем свежие.

- а) технология замораживания
- б) технология шоковой заморозки
- в) технология охлаждения
- г) технология вакуумирования

32. Выберите правильный ответ

Используемый вид панировки для рыбных тефтелей

- а) сухари
- б) мука
- в) льезон
- г) белая

33. Выберите правильный ответ

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука

- а) котлеты, биточки
- б) зразы, тельное
- в) тефтели, фрикадельки
- г) тефтели, тельное

34. 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.

35. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты

- б) раки, кальмары
- в) кальмары, осьминоги
- г) мидии, трепанги

36. Происходит более правильное размораживание мяса при температуре

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут
- г) от 10 до 25 °С в течение 10...12 ч

37. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса
- б) антрекота, зраз отбивных
- в) ромштекса, шницеля
- г) ромштекса, антрекота

38. Признаки доброкачественного охлажденного мяса

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____.

39. Изделия с меньшим количеством хлеба в котлетной массе

- а) шницель
- б) биточки
- в) тефтели
- г) котлеты

40. Часть бараньей туши используемая для приготовления рубленой массы

- а) лопатка
- б) грудинка
- в) шейная
- г) вырезка.

41.Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

- | | |
|----|----|
| 1. | 3. |
| 2. | 4. |

42. Полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки

- а) антрекот
- б) лангет

в) гуляш

г) рагу

43. Мясо поступает на предприятия общественного питания

1.

2.

44. Части говядины используемые для приготовления котлетной массы

а) шея, пашина, покровка, обрезки

б) покровка II категории, грудинка, обрезки

в) вырезка, грудинка, пашина

г) шея, вырезка, грудинка, пашина

45. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

1.

2.

3.

46. Форма нарезки полуфабриката бефстроганов

47. Отличие полуфабриката ромштекс от антрекота

48. Форма нарезки гуляша

49. Температура и время хранения мясного фарша

а) -2°C не более 8 часов

б) $-2...-4^{\circ}\text{C}$ не более 6 часов

в) $10...-1^{\circ}\text{C}$ не более 7 часов

г) $10...-1^{\circ}\text{C}$ не более 12 часов

50. 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.

51. Продукты используемые для шпигования мяса

52. Отличие натурально рубленной массы от котлетной массы

53. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

54. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

55. Назовите полуфабрикаты из филе птицы:

.....
.....
.....

2 вариант

1. Крупные предприятия имеют структуру. Наиболее часто выделяют, рыбный,, горячий, холодный и кондитерский цеха.

2. Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического....., исключающего встречные и перекрещивающиеся потоки движения....., полуфабрикатов и пищи.

3. Оборудование для обработки рыбы

- а) РО-1
- б) МРОВ-160
- в) МИМ-150
- г) МОК-125

4. Машина для рыхления мяса

- а) МРМ-15
- б) МРОВ-160
- в) МИМ-150
- г) МОК-125

5. Корнеплод –

- а) морковь

- б) лук репчатый
- в) картофель
- г) перец

6. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) калибровка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) очистка. |

7. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки
- б) стружка
- в) бочонки
- г) чесночки

8. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см
- б) длина 3-4 см, сечение 2 мм
- в) длина 4-5 см, сечение 2 мм

9. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой
- б) кубиками
- в) ломтиками
- г) брусочками

10. Выберите правильный ответ:

Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки это

- а) полуфабрикат
- б) сырье
- в) кулинарное изделие
- г) блюдо

11. Процесс позволяющий продлить срок годности продукта питания за счет упаковки в безвоздушном пространстве.

- а) замораживание
- б) оттаивание
- в) охлаждение
- г) вакуумирование

12. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- а) соломкой
- б) дольками
- в) ломтиками

13. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) шашками
- б) соломкой
- в) дольками

14. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для фаршей, крупяных супов; |
| 2) полукольца; | б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; |
| 3) крошка; | в) для соусов, супов; |
| 4) дольки; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

15.Сроки хранения очищенного картофеля

- а) кладут в холодную воду и хранят не более 2-3 ч
- б) кладут в холодную воду и хранят не более 1-2 ч
- в) кладут в холодную воду и хранят не более 3-4 ч
- г) кладут в холодную воду и хранят не более 5-6 ч

16. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:

- а) грузди и рыжики
- б) белые грибы и подосиновики
- в) лисички, сыроежки и сморчки
- г) белые грибы, сыроежки

17. Выберите маркировку разделочных досок при нарезке овощей:

- а) О.В.
- б) О.С.
- в) Р.С.
- г) М.С.

18. Для чего производят сульфитацию картофеля:

- а) для сохранения витаминов
- б) сокращения сроков варки
- в) предохранения от потемнения
- г) для улучшения вкуса

19. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку:

- а) увеличивается продолжительность обработки
- б) увеличивается количество отходов
- в) ухудшается качество полуфабриката
- г) ухудшается форма нарезки

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель
- б) очищенную морковь
- в) зелень петрушки
- г) все овощи

21. Выберите правильный ответ

Рыбу с содержанием жира от 3% до 8% относится к категории:

- а) тощей
- б) средней жирности
- в) жирной
- г) особо жирной

22. Выберите правильный ответ

Рыбу весом от 1 до 1.5кг. относится к категории:

- а) мелкой
- б) средней
- в) крупной
- г) особо крупной

23. Дополните:

технология обеспечивает сохранность качества свежего продукта и делает это лучше других способов заготовки и длительного хранения.

24. Дополните:

Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет костного скелета и поверхность ее покрыта несколькими рядами костных

25. Дополните:

Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в _____

26. Выберите правильный ответ

В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;

- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
 в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
 г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

27. Выберите правильный ответ

Прием, применяемый для придания пышности котлетной массе

- а) взбивание
 б) выбивание
 в) отбивание
 г) рыхление

28. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

- а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты
 б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты
 в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)
 г) мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

29. Выберите правильный ответ

Многопорционный полуфабрикат

- а) рулет
 б) зразы
 в) тефтели
 г) тельное

30. Установите соответствие:

Наименование полуфабриката соответствует виду его панировки

	Полуфабрикаты	Виды панировки	ответ
1	Зразы	а) мука	
2.	Котлеты	б) сухари	
3.	Тефтели	в) кляр	
4.	Тельное	г) двойная	
5.	Рыба в тесте		

31. Выберите правильный ответ

Изделие, имеющее овально – приплюснутую форму с заостренным концом

- а) биточки
 б) зразы

в) тефтели

г) котлеты

32. Дополните:

При приготовлении рыбной котлетной массы для тефтелей хлеб можно заменить _____

33. Дополните:

на ПОП креветки поступают в _____ или вареномороженном виде.

34 Выберите маркировку разделочных досок при нарезке сырой рыбы:

а) О.В.

б) О.С.

в) Р.С.

г) М.С.

35. 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.

36. Часть свиной туши отделяют в первую очередь

а) лопаточную;

б) вырезку;

в) тазобедренную;

г) шейную.

37. Толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета

Филе - _____

Бифштекс - _____

Лангет - _____

38. Дайте определение «обвалка»

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

г) деление на части.

39. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы

а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло;
- г) массу выбивают.

40. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание Б) Быстрое размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа. 2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов. 3) Температура: 6 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток 4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток
--	--

41. Панировка для зраз рубленых

- а) сухарная;
- б) двойная;
- в) мучная;
- г) соломка.

42. Выберите цвет разделочных досок для и нарезки сырого мяса:

- а) красный
- в) белый
- с) синий
- д) зеленый
- е) коричневый

43. Цель обсушивания мяса

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче;
- г) не потерять окраску.

44. Опишите: От чего зависит кулинарное использование частей мяса

45. Полуфабрикаты котлета «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;
- в) котлета сохранила форму.
- г) котлета сохранила сочность.

46. Цель отбивания мяса для жаренья

- а) для равномерной тепловой обработки, разрыхления соединительной ткани
- б) разрыхления соединительной ткани, сглаживания поверхности
- в) выравнивания толщины куска, придания формы
- г) придания формы

47. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

- 1.
- 2.
- 3.

48. Укажите: Норма продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:

Наименование продукта	Вес гр.
Хлеб пшеничный	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	

49. Вставьте п/ф готовят из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, толстого и тонкого краев, предварительно надрезав в нескольких местах сухожилия и пленки, массой 1.5-2 кг.

50. Часть говядины лучшая по качеству:

- а) пашина
- б) вырезка
- в) лопатка
- г) толстый край

51. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

52. Перечислите: из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты:

53. Перед реализацией полуфабрикаты охлаждают до температуры:

- А) 6-8 °С;
- Б) 0-6 °С;
- В) 4-6 °С;

Г) 10-12 °С;

54. Укажите: срок хранения и реализация при температуре не выше 8°С (в ч.): крупнокусковых полуфабрикатов-, порционных натуральных -, порционных панированных -

55. Составить последовательность обработки дичи:

1. промывание
2. размораживание
3. опаливание
4. ощипывание
5. удаление крыльев, шей, ножек
6. потрашение

1 вариант		2 вариант	
№	ответы	№	ответы
1	прием полуфабрикатов готовой	1	цеховую мясной, овощной
2	сырья и изготавливаемой	2	процесса, сырья, готовой
3	сырье	3	а
4	Полуфабрикат	4	а
5	витаминов	5	а
6	пищеварения	6	1-Б, 2-А, 3-В, 4- Г
7	а	7	А
8	г	8	В
9	а	9	г
10	Вакуумирование	10	б
11	картофель	11	г
12	3,4,2,5,6,1	12	а
13	а	13	а
14	глазков	14	1-Г, 2-В, 3-А, А-Б
15	а	15	а
16	г	16	а
17	а	17	в
18	б	18	в
19	4,3,7.1,5,2.8,6	19	б
20	котлеты	20	а
21	а	21	б
22	живая	22	б
23	а	23	шоковой заморозки

24	3.1.6.4,2,5,3	24	Жучков
25	с	25	Льезоне
26	бесчешуйчатая	26	б
27	б	27	б
28	1) с кожей и реберными костями 2) с кожей, реберными и позвоночной кость 3) с кожей без костей 4) без кожи и костей	28	а
29	1,3,6.2,5,4	29	а
30	1-В, 2-Б, 3-Г, 4-А,5-Е, 6-Д, 7-Д	30	1-Б, 2- Б,3-А,4-Г, 5-В
31	г	31	г
32	б	32	Припущенным рисом
33	б	33	Сыромороженном
34	а	34	в
35	в	35	а
36	А	36	б
37	А	37	Филе-4-5см,бифштекс-2-3 см, лангет-1-1.5 см
38	Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная	38	б
39	В	39	а
40	В	40	А-3, Б-1
41	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	41	а
42	Б	42	а
43	Охлажденное и замороженное	43	б
44	А	44	Качества и количества соединительной ткани
45	Зразы, тефтели, рулет	45	б
46	Брусочки	46	а
47	Ромштекс панируют	47	Бефстроганов, поджарка, шашлык
48	Кубики	48	250,300.20.1
49	б	49	Ростбиф
50	б	50	б
51	Белые корни, морковь, шпик	51	шея, лопатка, толстый край, грудинка, покровка
52	В натуральную массу входит сало шпик	52	бифштекс, филе, лангет
53	шея, лопатка, толстый край, грудинка, покровка	53	а
54	1 – филе; 2 – лангет; 3 – антрекот;	54	48. 36. 24

	4 – бифштекс		
55	Котлеты натуральные, Птица по - столичному , Котлеты по-киевски	55	2,4,3,5,6,1

При составлении заданий необходимо иметь в виду, что оценивается профессионально значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций, указанных в разделе 2 настоящего макета. Задания должны носить практикоориентированный комплексный характер.

4 Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося/студента, № группы, специальность/профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

5 Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к Эк. формируются 3 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

3. Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*

по профессии НПО/специальности СПО *Повар, кондитер*

код профессии/специальности 43.01.09

Профессиональна (ые) компетенция (и):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

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 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № _____
--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями

Задание № 1:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Рассчитайте количество отходов при обработке 80 кг картофеля в сентябре месяце.
2. Выполнить обработку и нарезку картофеля для жарки основным способом.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовить мяса говядины, приготовить крупнокусковой полуфабрикат ростбиф.
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовить рыбу, приготовить полуфабрикаты для варки, припускания.

Задание № 2:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте месяце
2. Выполнить обработку и нарезку картофеля для жарки во фритюре.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикаты для жарки основным способом;

Задание № 3:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Рассчитайте количество отходов при обработке 200 кг свеклы в декабре месяце.
2. Выполнить обработку и нарезку моркови для гарниров.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат ромштекс;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикаты для жарки основным способом.

Задание № 4:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.
2. Выполнить обработку и нарезку капусты для супов.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат лангет;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре рыба «восьмеркой»;

Задание № 5:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.
2. Выполнить обработку и нарезку репчатого лука для супов.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре рыба в тесте;

4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат из филе птицы котлета по - киевски.

Задание № 6:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.
2. Выполнить обработку и нарезку свеклы для тушения.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат курица фаршированная.

Задание № 7:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
2. Выполнить обработку и нарезку свеклы для тушения.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба порционными кусками;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат ножка куриная фаршированная.

Задание № 8:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
2. Выполнить обработку и нарезку кабачков для фарширования.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат зразы отбивные.
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат рулет из рыбы.

Задание № 9:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 600 кг в мае месяце.
2. Выполнить обработку и нарезку томатов для фарширования.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат эскалоп;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;

Задание № 10:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 400 кг в сентябре месяце
2. Выполнить обработку и нарезку огурцов свежих для фарширования.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат котлеты отбивные;

4. 2. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат кругляши.

Задание № 11:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для горбуши средней мороженой непластованной кусками.
2. Выполнить обработку и нарезку корня и зелени петрушки.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат стейк.
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированный рулет из мякоти курицы.

Задание № 12:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката голубцы.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.

Задание № 13:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката рулетики из баклажан.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба порционными кусками;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.

Задание № 14:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенной сырой моркови, полученной массой брутто 250 кг в марте месяце.
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката баклажаны фаршированные.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.

Задание № 15:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе месяце.
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката рулет из картофельной массы.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат из филе птицы шницель по – столичному.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого –

Время выполнения задания -

Оборудование: моечная ванна, овощерезательная машина, плиты электрические или с индукционным нагревом, мясорубка, слайсер, блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), планетарный миксер, рыбочистка, шкаф интенсивной заморозки, шкаф морозильный, шкаф холодильный, микроволновая печь, овоскоп, нитрат-тестр, стеллаж, мусат для заточки ножей.

Литература для студента:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, - М.: Издательский центр «Академия», 2012 - 390 с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организации питания и охрана труда: учебник для нач. проф. образования / - 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 320 с.
3. Лавушкина Т.А.. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ . - М.: Академия, 2014. - 144 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
5. Оборудование предприятий общественного питания: в 3 ч. Ч.1 Механическое оборудование: учебник-2-е изд., . - М.: Академия, 2012. - 416 с.

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания (*обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей*).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Характеристика продукта/процесса (критерии оценки: описание эталона качества; заданного алгоритма; этапов процесса выполнения задания и т.п.) и отметка о выполнении/невыполнении

Возможно использование одной из таблиц:

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 1.1.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы,	Да Нет

	нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	
ПК 1.2.	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Да Нет
	Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	
ПК 1.3.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Да Нет
	-Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 1.4.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Да Нет
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Наименование компетенции		Выполнил
		Не выполнил

Наименование критериев оценки компетенции		
Устное обоснование результатов работы (если требуется): <i>Описание критериев, по которым должно быть дано обоснование (если оно требуется)</i>		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для экзамена (квалификационного)
по профессиональному модулю
ПМ01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Составитель(и) Т.В. Соколова преподаватель проф. цикла
Согласовано: А.М. Шахова Генеральный директор
МКП «ГКШП»

Улан-Удэ, 2019

ОДОБРЕН Цикловой комиссией Сервис	Разработан на основе ФГОС СПО по по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № _____ от « » _____ 20 г.	
Председатель цикловой комиссии	Заместитель директора по УПР

_____/Ваганова Н.К./

_____/Гужвина Т.Ю./

**Промежуточная аттестация
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала экзамена.

Студенты проходят аттестацию за 1 день в две смены. На выполнение 1 модуля даётся 2 часа

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100%

Модуль 1		Овощи	Компетенция 34
	Описание	• Все виды нарезки выполняются ручным способом, без использования механического оборудования. • Форма нарезки картофеля - кубики 3 вида, брусочки • Форма нарезки моркови – жульен, турне	
	Подача	• Масса нарезки - минимум 50 г • Нарезки подаются на тарелке - круглая белая плоская 32 см, все виды нарезки на одной тарелке • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• <i>Используйте ингредиенты из списка продуктов</i>	
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием	
Модуль 2		Рыба	Компетенция 34

	Описание	• Приготовить полуфабрикат из рыбы (филе с кожей без костей).
	Подача	• Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г • Подаются на тарелке диаметром 32 см.
	Основные ингредиенты	• Пелядь
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием
Модуль 3		Птица
Компетенция 34		
	Описание	• Приготовить полуфабрикат Рулет куриный с начинкой. • Начинка на выбор участника
	Подача	• Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г • Подаются на тарелке диаметром 32 см.
	Основные ингредиенты	• Куриный окорочок
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
08:00 11:00	08:00 08:30	08:30 09:00	Модуль1 Овощи	09:30	10:40 11:00	2 часа
			Модуль 2 Рыба	10:00		
			Модуль 3 Птица	10:40		

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям экзамена;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
 - правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов;
 - корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – обработка сырья и полуфабрикатов;
- навыки работы с сырьем – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- соответствие формы полуфабриката;
- присутствие обязательных видов панировки;
- порционирование, масса полуфабриката;
- вакуумирование; шоковая заморозка;
- чистота тарелки при порционировании полуфабрикатов (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук –любого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Спецификация контрольно – оценочного средства для экзамена (квалификационного)

Результат освоения ПМ: ПК, ОК (желательно группировать)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки	Максимальное количество баллов, оценка	Тип задания	Формы и методы оценки

1	2	3	4	5	6
1.1. подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и рецептами. 01.-011	Освоена/не освоена	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	«5»- отлично «4»- хорошо «3» - удовлетворительно	Практическая работа	Экспертное наблюдение во время экзамена
1.2.		Подготовка к	«5»- отлично		

использовать обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, и, кролика. 01.-011		использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного	«4»- хорошо «3» - удовлетворительно		
--	--	--	--	--	--

		водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи			
Проводить приготовление и подготовку к экспозиции полуфабрикатов разнообразного ассортимента для продаж, кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. 01.-011		Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	«5»- отлично «4»- хорошо «3» - удовлетворительно		
1.4. Проводить приготовление и подготовку к экспозиции полуфабрикатов разнообразного ассортимента для продаж, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. соответствующие требования и общие требования компетенции,		Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	«5»- отлично «4»- хорошо «3» - удовлетворительно		

профессиональные компетенции 01.-011					
--	--	--	--	--	--

Описание системы оценивания

Критерии оценок

Организация рабочего места четкая, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выбраны в соответствии с инструкциями и регламентами.

1. Подготовка рабочего места

- внешний вид учащегося

- выбор инструмента

- выбор приспособлений

- размещение инвентаря и продуктов на рабочем столе

- уборка рабочего места

отсутствие полотенца или спец. одежда неопрятная. спец одежда не соответствует требованиям.

обувь несоответствующая.

Выбор разделочных досок неправильного цвета

не правильный выбор посуды для приготовления полуфабрикатов

не правильное размещение доски и инструментов

не правильное размещение продуктов в холодильнике

нет уборки отходов и инвентаря во время работы

нет уборки, мытья инструментов и рабочего стола

2. Выбор продуктов

- знание рецептуры

- умение производить расчет необходимого количества сырья

не правильный подбор необходимых продуктов

не хватает одного из необходимых ингредиентов

не умение пользоваться технологическими картами

не умение производить расчет на 2 порции

3. Подготовка продуктов

- соблюдение последовательности технологических операций

- соблюдение норм отходов

- техника безопасности

незначительные нарушения последовательности технологических операций

существенные нарушения последовательности технологических операций

не экономное расходование сырья

незначительное нарушение техники безопасности

существенное нарушение техники безопасности

4 Приготовление п/ф

-форма (соответствие рецептуре)

-размер (соответствие рецептуре)

- экономное расходование сырья

-техника безопасности

не соответствие рецептуре

не соблюдении формы

не одинакового размера

не экономное расходование сырья

не соблюдение Т.Б. при работе с ножом

5.4. Защита портфолио (если включено в экзамен (квалификационный)) не предусмотрено

5.3.1. Тип портфолио: смешанный

5.3.2. Проверяемые результаты обучения^[1]: _____

5.3.3. Критерии оценки:

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 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Оценка защиты: **(не предусмотрено).**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
------------------------------	------------------------------	-------------------

Оценочный лист практического этапа экзамена

по ПМ 01.приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

<i>Критерии</i>	<i>Показатели работ</i>
Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	- рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач – 0 баллов - планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач – 1 балл
Санитария и гигиена при выполнении работ.	- грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток – 0 баллов - спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук– 1 балл
Техника безопасности при выполнении работ.	- Допускает ошибки при соблюдении техники безопасности– 0 баллов - Не допускает ошибки при соблюдении техники безопасности – 1 баллов
Рабочее место	- пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски – 0 баллов пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, без нарушений при выборе цвета разделочной доски – 1 балл
Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	- демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки – 0 баллов - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки– 1 балл

Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов	- Допускает незначительные ошибки в использовании кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов – 0 баллов - Не допускает ошибок в использовании кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов – 1 баллов
Соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении полуфабриката	Не последовательные технологические операции при приготовлении полуфабриката – 0 баллов Четкие последовательные технологические операции при приготовлении полуфабриката – 1 баллов
- соблюдение правильности формы полуфабриката	- Форма полуфабриката не соответствует требованиям стандарта – 0 баллов - Форма полуфабриката соответствует требованиям стандарта – 1 баллов
выход полуфабрикатов	- Выход полуфабриката не соответствует требованиям задания – 0 баллов - Выход полуфабриката соответствует требованиям задания – 1 баллов
-Соблюдение норм отходов	- Нормы отходов не соответствует требованиям – 0 баллов - Нормы полуфабриката соответствует требованиям – 1 баллов

Систему оценивания результатов практического этапа экзамена

3-4 - «неудовлетворительно»
5-6баллов - «удовлетворительно»
7-8 баллов - «хорошо»
9-10 баллов - «отлично»

Оценочный лист практического этапа экзамена

по ПМ 01.приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ участника _____

ФИО участника _____

<i>Критерии</i>	<i>Показатели работ</i>	<i>Баллы</i>	<i>Примечание</i>
Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя	- рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач – 0 баллов - планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении		

наиболее важные задачи	конкретных задач – 1 балл		
Санитария и гигиена при выполнении работ.	- грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток – 0 баллов - спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук– 1 балл		
Техника безопасности при выполнении работ.	- Допускает ошибки при соблюдении техники безопасности– 0 баллов - Не допускает ошибки при соблюдении техники безопасности – 1 баллов		
Рабочее место	- пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски – 0 баллов - пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, без нарушений при выборе цвета разделочной доски – 1 балл		
Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	- демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки – 0 баллов - демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки– 1 балл		
Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов	- Допускает незначительные ошибки в использовании кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов– 0 баллов - Не допускает ошибок в использовании кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении полуфабрикатов – 1 баллов		
Соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении полуфабриката	- Не последовательные технологические операции при приготовлении полуфабриката – 0 баллов - Четкие последовательные технологические операции при приготовлении полуфабриката – 1 баллов		
- соблюдение правильности формы полуфабриката	- Форма полуфабриката не соответствует требованиям стандарта– 0 баллов - Форма полуфабриката соответствует требованиям стандарта – 1 баллов		
выход полуфабрикатов	- Выход полуфабриката не соответствует требованиям задания– 0 баллов		

	- Выход полуфабриката соответствует требованиям задания – 1 баллов		
-Соблюдение норм отходов	- Нормы отходов не соответствует требованиям – 0 баллов - Нормы полуфабриката соответствует требованиям – 1 баллов		

Систему оценивания результатов практического этапа экзамена

3-4 - «неудовлетворительно»
5- 6 баллов - «удовлетворительно»
7-8 баллов - «хорошо»
9-10 баллов - «отлично»

[1] Указать коды проверяемых общих компетенций, а также, возможно, профессиональных компетенций, проверка которых не предусмотрена непосредственно при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю.