

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора



Рябинин А.Н.

«31» августа 2020г.

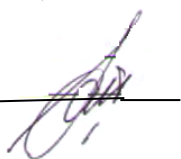
КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Валуйки 2020 г.

Комплект контрольно оценочных средств **ПМ.01«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.15.02 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569., с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015,

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол
№1 от 31.08.2020 г.
Председатель ЦМК

Зайцев С.Е. _____



Согласовано:

Эксперт от работодателя

Директор

ИП Шейченко



Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчики:
Родченко А.Г., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС.....	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.	7
4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	10
5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ.....	12
6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА.....	17
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного).....	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ.....	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	40

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Повар, кондитер и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференцированных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

иметь практический опыт в:

-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 (комплектовании), упаковке на вынос,
- хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями, иметь практический опыт:

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	экзамен	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	экзамен	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестации по учебной практике освоения ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» – **дифференцированный зачет**.

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» – **дифференцированный зачет**.

Форма аттестации по освоению ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.» – **Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
ВД1: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке сырья для приготовления полуфабрикатов - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов полуфабрикатов; - точность определения годности традиционных видов полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке сырья вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки традиционных видов полуфабрикатов;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие и правильность формы нарезки сырья для приготовления полуфабрикатов; - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанного сырья; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов. - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых полуфабрикатов - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления полуфабрикатов - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении полуфабрикатов; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску полуфабрикатов; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых полуфабрикатов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуски

видов и форм обслуживания.	полуфабрикатов; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов до момента реализации
----------------------------	---

ОК	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; -сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей - характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников для поиска информации, включая электронные.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием интернет ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой

		продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- осуществлять планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК)</i>
1. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в овощном, мясном, рыбном, птицебельном цехе.	<i>ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</i>
2. Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	<i>ПК 1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6</i>
3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей.	<i>ПК 2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</i>
4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:	<i>ПК 2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</i>
5. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	<i>ПК 2, ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</i>
6. Подготовка овощных полуфабрикатов для фарширования. Приготовление и отпуск.	<i>ПК 2, ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</i>

4.2.2. Производственная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК)</i>
Ознакомление с предприятием.	<i>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей.	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из

и грибов.	мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

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

**5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ
ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПМ.01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО
МДК.01.01.Организация процессов приготовления, подготовка к
реализации кулинарных полуфабрикатов.**

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
- 2.Разделка рыбы на чистое филе.
- 3.Обработка корнеплодов.
4. Понятия кулинарии.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, миноги)
- 6.Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сыром.
- 8.Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
- 9.Требования к повару.
- 10.Дать понятия основным способам тепловой обработки.
- 11.Обработка грибов.
- 12.Что такое технологическая карта.
- 13.Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
- 14.Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
- 15.Простые формы нарезки из моркови.
- 16.Дать понятия комбинированным способам жарки.
- 17.Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
- 18.Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
- 19.Разделка передней четвертины говядины.
- 20.Сложные формы нарезки картофеля.
- 21.Техника обработки осетровой рыбы.
- 22.Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
- 23.Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, тунец)
- 24.Все формы нарезки свеклы.
- 25.Разделка задней четвертины говядины.
- 26.Сложные формы нарезки из моркови.
- 27.Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).
- 28.Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
- 29.Обработка томатных и тыквенных.
- 30.Характеристика и виды панировок.
- 31.Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
- 32.Техника подготовки щуки фаршированной.
- 33.Обработка луковых. Виды нарезки из лука.
- 34.Требования к обвальщику мяса.
- 35.Особенности обработки камбалы, линь.

36. Простые формы нарезки картофеля.
37. Приемы приготовления мясных полуфабрикатов.
38. Заправка птицы в две нитки.
39. Простые формы нарезки из картофеля.
40. Правила организации рабочих мест.
41. Виды технологического оборудования, правила эксплуатации.
42. Обработка клубнеплодов.
43. Обработка дичи.
44. Обработка корнеплодов.
45. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).
46. Характеристика мясного сырья.
47. Обработка пищевых отходов птицы.
48. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.
49. Характеристика нерыбного водного сырья.(морской гребешок)
50. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
51. Характеристика и пищевая ценность птицы.
52. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.
53. Виды рыб семейства карповых и тресковых.
54. Обработка десертных овощей.
55. Заправка птицы в одну нитку.
56. Заправка птицы в кармашек.
57. Подготовка овощей к фаршированию.
58. Использование пищевых отходов рыбы.
59. Характеристика нерыбного водного сырья.(крабы)
60. Виды рыб осетровых, лососевых.
61. Организация работы мясного цеха.
62. Классификация и виды овощей.
63. Организация работы рыбного цеха.
64. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
65. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии.
66. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
67. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
68. Организация работы мясо-рыбного цеха.
69. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
70. Организация работы птицебельного цеха.
71. Качество и безопасность домашней птицы.
72. Ассортимент. Полуфабрикаты из овощей.
73. Отходы овощей и их использование.
74. Опишите стадии обработки птицы.
75. Показатели доброкачественности рыбы.
76. Условия хранения обработанных овощей.
77. Использование переработанных овощей.

78. Назовите группы овощей и примеры.
79. Подготовка овощей к фаршированию.
80. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
81. Обработка и характеристика мяса птицы.
82. Ассортимент. Полуфабрикаты из рыбы.
83. Документооформление поступления сырья на производство.
84. Обработка луковых, все формы нарезки.
85. Пищевая ценность рыбы.
86. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.
87. Ассортимент полуфабрикатов из птицы.
88. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).
89. Ассортимент полуфабрикатов из овощей.
90. Организация работы овощного цеха.
91. Технологические документы.
92. Разделка и обвалка бараньей туши.
93. Вспомогательные способы тепловой обработки.
94. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.
95. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
96. Разделка свиной туши.
97. Обработка десертных овощей.
98. Контроль качества полуфабрикатов.
99. Вымачивание соленой рыбы.
100. Обработка субпродуктов второй категории (голова, ноги, легкие, губы, рубцы).

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ проведения экзамена по МДК.01.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1. Опишите технологический процесс обработки клубнеплодов.
2. Опишите технологический процесс обработки корнеплодов.
3. Опишите технологический процесс обработки капустных овощей.
4. Опишите технологический процесс обработки луковых овощей.
5. Опишите технологический процесс обработки плодовых овощей.
6. Опишите технологический процесс обработки салатно-шпинатных овощей.
7. Опишите технологический процесс обработки зелени.
8. Опишите технологический процесс обработки грибов.
9. Опишите виды нарезки овощей и грибов.
10. Опишите подготовку овощей к фаршированию.
11. Назовите способы минимизации отходов при обработке и нарезке.
12. Назовите способы предохранения от потемнения обработанного картофеля и грибов.
13. Опишите способы удаления излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.

14. Назовите кулинарное использование корнеплодов.
15. Назовите кулинарное использование клубнеплодов.
16. Назовите кулинарное использование плодовых овощей.
17. Назовите кулинарное использование десертных овощей.
18. Назовите кулинарное использование грибов.
19. Назовите кулинарное использование плодовых овощей.
20. Назовите кулинарное использование луковых овощей.
21. Назовите кулинарное использование пряных овощей.
22. Назовите способы хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.
23. Назовите условия хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.
24. Назовите сроки хранения обработанных овощей и грибов.
25. Опишите технологические операции механической кулинарной обработки овощей.
26. Опишите пищевую ценность овощей.
27. Опишите процесс приготовления полуфабрикатов из овощей.
28. Опишите нормы отходов овощей, от чего они зависят?
29. Опишите кулинарное использование отходов из овощей.
30. По каким признакам различают кулинарные изделия и полуфабрикаты.
31. Пищевая ценность рыбы.
32. Классификация рыбы в зависимости от жира.
33. В каком виде рыба поступает на предприятия? Дайте характеристику.
34. Классификация рыбы по кожному покрову.
35. Классификация рыбы по строению.
36. Классификация рыбы по массе.
37. Способы размораживания рыбы.
38. Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
39. Обработка чешуйчатой рыбы на порционные куски.
40. Обработка чешуйчатой рыбы на филе.
41. Обработка безчешуйчатой рыбы.
42. Обработка трески, пикши.
43. Обработка судака, камбалы.
44. Обработка рыбы навага, линь.
45. Обработка рыбы хек серебристый, сельдь соленая.
46. Вымачивание соленой рыбы.
47. Обработка осетровой рыбы.
48. Рецепт приготовления рыбной котлетной массы.
49. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
50. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
51. Обработка рыбы для фарширования.
52. Качество, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
53. Использование пищевых отходов рыбы.
54. Назовите части рыбы, которые считаются пищевыми отходами.
55. Назовите нерыбные морепродукты.

- 56.Обработка кальмаров, осьминогов, морской капусты(ламинария)
- 57.Процесс приготовления котлет, биточков, тефтелей из рыбной котлетной массы.
58. Процесс приготовления зразов рубленых, тельного, рулета из рыбной котлетной массы.
59. Виды панировок и способы панирования.
60. Обработка трепангов, мидий, крабов.
61. Кулинарная разделка говядины.
62. Кулинарная разделка свиной туши.
63. Кулинарная разделка бараньей туши.
- 64.Ассортимен крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
- 65.Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины.
- 66.Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
- 67.Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов их свинины и баранины.
- 68.Ассортимент порционных полуфабрикатов из баранины и свинины.
- 69.Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.
70. Рецепттура рубленой массы из мяса.
- 71.Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы из мяса.
72. Рецепттура котлетной массы из мяса.
73. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы.
74. Обработка субпродуктов и костей.
75. Качество, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
- 76.Кулинарное использование частей баранины.
- 77.Кулинарное использование частей свинины.
78. Схема обработки птицы.
79. Крупнокусковые полуфабрикаты из птицы.
80. Порционные полуфабрикаты из птицы.
- 81.Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы.
82. Рецепттура приготовления котлетной массы из птицы.
83. Полуфабрикаты из котлетной массы из птицы.
84. Обработка и использование пищевых отходов птицы.
85. Качество, условия, сроки хранения полуфабрикатов из птицы.
86. Обработка дичи.
87. обработка кроликов.
88. Обработка мяса диких животных.
- 89.Основные способы тепловой обработка.
- 90.Вспомогательные способы тепловой обработки.

6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

(по итогам учебной практики)

Вариант 1.

Вопрос № 1

Полуфабрикат-это

1. пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
2. уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
3. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

Вопрос № 2

Бифштекс:

1. порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.
2. нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.
3. нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработки

Вопрос № 3

У редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы:

1. красного
2. белого
3. розового

Вопрос № 4

Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:

1. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4
2. длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2
3. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

Вопрос № 5

Отходы картофеля в марте месяце:

1. 20%
2. 30%
3. 40%

Вопрос № 6

Сульфитация:

1. химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
2. химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции

3. использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

Вопрос № 7

Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму

1. антрекот
2. ромштекс
3. лангет

Вопрос № 8

Поверхностный способ нагрева пищевых продуктов:

1. контактный
2. сверхвысокочастотный
3. электроконтактный

Вопрос № 9

Рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой:

1. камбала
2. навага
3. миноги

Вопрос № 10

Белая панировка:

1. пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная
2. размолотые сухари пшеничного хлеба
3. черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протирающим через сито

Вопрос № 11

Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки:

1. жарка
2. пассерование
3. варка

Вопрос № 12

Филе:

1. нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму
2. нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке
3. нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

Вопрос № 13

Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:

1. кнельная масса
2. котлетная масса
3. рубленая масса

Вопрос № 14

Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

1. пашлык
2. гуляш
3. азу

Вопрос № 15

На сколько частей делится туша баранины:

1. 5
2. 6
3. 12

Вопрос № 16

Температура при варке основным способом:

1. 100-102 С
2. 130-160 С
3. 160-170 С

Вопрос № 17

Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

1. 48 часов
2. 24 часа
3. 38 часов

Вопрос № 18

Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 48 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 19

Вспомогательные способы тепловой обработки:

1. тушение, варка, жарка, запекание, припускание
2. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование
3. варка, опаливание, брезирование, жарка

Вопрос № 20

Отходы моркови в январе месяце:

1. 20%
2. 35%

3. 25%

Вопрос № 21

Назовите основные способы тепловой обработки:

1. варка, жарка
2. тушение, брезирование
3. жарка во фритюре, запекание

Вопрос № 22

Форма нарезки картофеля соломкой:

1. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2
2. длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5
3. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

Вариант 2

Вопрос № 1

Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
2. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
3. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

Вопрос № 2

Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:

1. зразы
2. биточки
3. тельное

Вопрос № 3

Поджарка:

1. нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.
2. нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.
3. нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

Вопрос № 4

Отходы свеклы в октябре месяце:

1. 20%
2. 25%
3. 30%

Вопрос № 5

Припускание:

1. варка продуктов в большом количестве жидкости
2. варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственному соку
3. жарка в небольшом количестве жира

Вопрос № 6

Полутуша свинины делится на части:

1. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка
2. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка
3. шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

Вопрос № 7

Кулинарное использование вырезки говядины:

1. жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
2. варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
3. тушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

Вопрос № 8

Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок

1. фрикадельки
2. люля-кебаб
3. шницель натуральный рубленый

Вопрос № 9

Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 12 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 10

Жарка во фритюре:

1. 140-160 С
2. 190-210 С
3. 160-180 С

Вопрос № 11

Клейстеризация:

1. разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием.
2. разрушение структуры крахмального зерна при сухом нагреве
3. крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахара

Вопрос № 12

Взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов, называется:

1. брожение
2. меланоидинообразование
3. карамелизация

Вопрос № 13

Процесс при промывании, замачивании, варке и припускании продуктов соприкасающихся с водой и из которых могут извлекаться растворимые вещества, называется:

1. адгезия
2. диффузия
3. осмос

Вопрос № 14

Эскалоп:

1. нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму
2. нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях
3. нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куска на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

Вопрос № 15

Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу; кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:

1. сыроежки, маслята
2. подосиновики, подберезовики
3. сморчки, строчки

Вопрос № 16

Рыбу фаршируют "чулком":

1. судак
2. кета
3. щука

Вопрос № 17

Бланширование:

1. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара
2. поддержание заданной температуры блюд на раздаче
3. процесс нагревания продукта с жиром или без него

Вопрос № 18

Отходы картофеля в сентябре месяце:

1. 25%
2. 30%
3. 35%

Вопрос № 19

У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

1. ставрида
2. маринка
3. кета

Вопрос № 20

Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

1. котлеты, биточки
2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки

Вопрос № 21

У каких рыб кожу снимают "чулком"?

1. налим, угорь, бельдюга
2. щука, навага, линь
3. камбала, треска, сайра

Вопрос № 22

Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

Ключ ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	1	1	2
2	2	2	3
3	2	3	1
4	1	4	1
5	3	5	2
6	1	6	1
7	1	7	1
8	1	8	2
9	1	9	3
10	3	10	3
11	1	11	1
12	2	12	2
13	1	13	2
14	3	14	1
15	1	15	2

16	1	16	3
17	1	17	1
18	1	18	1
19	2	19	2
20	3	20	2
21	1	21	2
22	3	22	3

Критерии оценок тестовой работы –

22 – отметка «Отлично»

20-21 – отметка «Хорошо»

12-19 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 12 – отметка «Неудовлетворительно».

**Задания для проведения дифференцированного зачета по
ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента.»**

(по итогам производственной практики)

Вариант 1.

Вопрос № 1

Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
2. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
3. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

Вопрос № 2

Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:

1. зразы
2. биточки
3. тельное

Вопрос № 3

Поджарка:

1. нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.
2. нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.

3. нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

Вопрос № 4

Отходы свеклы в октябре месяце:

1. 20%
2. 25%
3. 30%

Вопрос № 5

Припускание:

1. варка продуктов в большом количестве жидкости
2. варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственному соку
3. жарка в небольшом количестве жира

Вопрос № 6

Полутуша свинины делится на части:

1. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка
2. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка
3. шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

Вопрос № 7

Кулинарное использование вырезки говядины:

1. жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
2. варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
3. тушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

Вопрос № 8

Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок

1. фрикадельки
2. люля-кебаб
3. шницель натуральный рубленый

Вопрос № 9

Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 12 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 10

Жарка во фритюре:

1. 140-160 С
2. 190-210 С
3. 160-180 С

Вопрос № 11

Клейстеризация:

1. разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием.
2. разрушение структуры крахмального зерна при сухом нагреве
3. крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахара

Вопрос № 12

Взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов, называется:

1. брожение
2. меланоидинообразование
3. карамелизация

Вопрос № 13

Процесс при промывании, замачивании, варке и припускании продуктов соприкасающихся с водой и из которых могут извлекаться растворимые вещества, называется:

1. адгезия
2. диффузия
3. осмос

Вопрос № 14

Эскалоп:

1. нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму
2. нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях
3. нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куска на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

Вопрос № 15

Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожу; кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:

1. сыроежки, маслята
2. подосиновики, подберезовики
3. сморчки, строчки

Вопрос № 16

Рыбу фаршируют "чулком":

1. судак
2. кета
3. щука

Вопрос № 17

Бланширование:

1. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара
2. поддержание заданной температуры блюд на раздаче
3. процесс нагревания продукта с жиром или без него

Вопрос № 18

Отходы картофеля в сентябре месяце:

1. 25%
2. 30%
3. 35%

Вопрос № 19

У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

1. ставрида
2. маринка
3. кета

Вопрос № 20

Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

1. котлеты, биточки
2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки

Вопрос № 21

У каких рыб кожу снимают "чулком"?

1. налим, угорь, бельдюга
2. щука, навага, линь
3. камбала, треска, сайра

Вопрос № 22

Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

Вариант 2

Вопрос № 1

Полуфабрикат-это

1. пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
2. уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
3. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

Вопрос № 2

Бифштекс:

1. порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.
2. нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.
3. нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработки

Вопрос № 3

У редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы:

1. красного
2. белого
3. розового

Вопрос № 4

Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:

1. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4
2. длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2
3. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

Вопрос № 5

Отходы картофеля в марте месяце:

1. 20%
2. 30%
3. 40%

Вопрос № 6

Сульфитация:

1. химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистымандигридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
2. химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции
3. использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

Вопрос № 7

Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму

1. антрекот
2. ромштекс
3. лангет

Вопрос № 8

Поверхностный способ нагрева пищевых продуктов:

1. контактный
2. сверхвысокочастотный
3. электроконтактный

Вопрос № 9

Рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой:

1. камбала
2. навага
3. миноги

Вопрос № 10

Белая панировка:

1. пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная
2. размолотые сухари пшеничного хлеба
3. черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протираем через сито

Вопрос № 11

Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки:

1. жарка
2. пассерование
3. варка

Вопрос № 12

Филе:

1. нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму
2. нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке
3. нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

Вопрос № 13

Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:

1. кнельная масса
2. котлетная масса
3. рубленая масса

Вопрос № 14

Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

1. шашлык
2. гуляш
3. азу

Вопрос № 15

На сколько частей делится туша баранины:

1. 5
2. 6
3. 12

Вопрос № 16

Температура при варке основным способом:

1. 100-102 С
2. 130-160 С
3. 160-170 С

Вопрос № 17

Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

1. 48 часов
2. 24 часа
3. 38 часов

Вопрос № 18

Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 48 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 19

Вспомогательные способы тепловой обработки:

1. тушение, варка, жарка, запекание, припускание
2. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование
3. варка, опаливание, брезирование, жарка

Вопрос № 20

Отходы моркови в январе месяце:

1. 20%
2. 35%
3. 25%

Вопрос № 21

Назовите основные способы тепловой обработки:

1. варка, жарка
2. тушение, брезирование
3. жарка во фритюре, запекание

Вопрос № 22

Форма нарезки картофеля соломкой:

1. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2
2. длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5
3. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

Ключ ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответы	№ вопроса	ответы
Вариант №1		Вариант №2	
1	2	1	1
2	3	2	2
3	1	3	2
4	1	4	1
5	2	5	3
6	1	6	1
7	1	7	1
8	2	8	1
9	3	9	1
10	3	10	3
11	1	11	1
12	2	12	2
13	2	13	1
14	1	14	3
15	2	15	1
16	3	16	1
17	1	17	1
18	1	18	1
19	2	19	2
20	2	20	3
21	2	21	1
22	3	22	3

7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление 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

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

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,

- мясорубка электрическая,

- электронные весы,

- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовление полуфабриката из картофеля «Картошка фри»

2. Приготовление полуфабриката – «Фаршированный перец».

3. Приготовление полуфабриката – «Голубцы».
4. Приготовление полуфабриката – «Котлеты полтавские».
5. Приготовление полуфабриката – «Котлета по-киевски».
6. Приготовление полуфабриката – «Филе рубленое».
7. Приготовление полуфабриката – «Люля-кебаб».
8. Приготовление полуфабриката – «Купаты».
9. Приготовление полуфабриката – «Шницель отбивной».
10. Приготовление полуфабриката – «Котлета отбивная».
11. Приготовление полуфабриката – «Зразы отбивные».
12. Приготовление полуфабриката – «Биточки рыбные».
13. Приготовление полуфабриката – «Тельное».
14. Приготовление полуфабриката – «Щука фаршированная».
15. Приготовление полуфабриката – «Фрикадельки».
16. Приготовление полуфабриката – «Шницель из котлетной массы».
17. Приготовление полуфабриката – «Зразы картофельные».
18. Приготовление полуфабриката – «Картофель, фаршированный овощами».
19. Приготовление полуфабриката – «Шницель из капусты».
20. Приготовление полуфабриката – «Помидоры фаршированные».
21. Приготовление полуфабриката – «Руллет».
22. Приготовление полуфабриката – «Тефтели».
23. Приготовление полуфабриката – «Шницель по-столичному».
24. Приготовление полуфабриката – «Котлета панированная(деволяй)»
25. Приготовление полуфабриката – «Котлета фаршированная(марешаль)»

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

И.П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» М., Академия 2017 г.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

.Основные профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность определения овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей, грибов, мяса, птицы и дичи вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи ; - соответствие и правильность формы нарезки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей, грибов, мяса, птицы и дичи 	

<p>ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - соблюдение последовательности проведения бракеража полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи до момента реализации 	
--	--	--

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» определяется оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»).

оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему

взаимосвязь основных понятий ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.		
Изучение процесса приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента		
Изучение процесса приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента		
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		
Изучение процесса хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара		

Оценка:
Дата
М.П.

Подпись руководителя практики

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
Совершенствование навыков десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара		
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		
Совершенствование навыков приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента		
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.		
Совершенствование навыков приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента		

Оценка:

Дата

Подписи руководителя практики

М.П.

<p>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ Освоению ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>обучающегося на ___ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское днло освоил программу профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме ___ часов.</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля</p>		
<p>Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)</p>	<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>Оценка</p>
<p>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>УП.04 Учебная практика</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>ПП.04 Производственная практика</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Экзамен (квалификационный)</p>	
<p>Коды проверяемых компетенций ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>		<p>Оценка (освоена / не освоена)</p>

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.

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.

Председатель экзаменационной комиссии _____

Зам. Председателя _____

Члены комиссии _____
