

Министерство образования, науки и молодежной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Первый заместитель директора
ГПОУ «ЛГК»
Минакова Н.И.
« ____ » _____ 2018г.

Комплект
оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Приаргунск, 2018г.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Скорнякова Л.М. – преподаватель ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

« » 2018г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

Содержание

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1. Область применения.....	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений. практического опыта	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	7
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля Табл. 2	7
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	7
2. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК	9
3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта.....	23
4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для ЭД	24
4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.Ведомость сформированности компетенций.....	36
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Форма аттестационного листа по практике.....	37
ПРИЛОЖЕНИЕ 3Оценочная ведомость по профессиональному модулю	38

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

в части овладения видом деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

ПК1.1 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.

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

У1 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

З 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З 3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З 4 Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З 5 Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места;

ПО 2 Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 3 Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

ПО 4 Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО 5 Ведение расчетов с потребителями.

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме

Таблица 1

Профессиональные компетенции по ФГОС	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование элемента практического опыта	Код и наименование элемента умений (У)	Код и наименование элемента знаний (З)
<i>ПК</i>	<i>ОПОР1</i>	<i>ПО1</i>	<i>У1, У2,</i>	<i>З1, З2,</i>
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 1 Соблюдение требований техники безопасности при обработке пищевого сырья; ОПОР 2 Правильность выбора оборудования, производственного инвентаря, инструментов и приспособлений.	ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места; ПО 2 Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	У1 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ОПОР 1 Ведение механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы; (чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой), нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно технологическому процессу.	ПО 3 Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы дичи;	У3 Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	З 4 Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ОПОР 1 Правильность разделки рыбы в зависимости от назначения: в целом виде, порционными, мелкими кусками. ОПОР 2 Правильность приготовления рыбных полуфабрикатов в зависимости от способа тепловой обработки. ОПОР 3 Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.	ПО 4 Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО 5 Ведение расчетов с потребителями.	У2 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, продготовки и применения приправ; У3 Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	З 4 Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З 3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ОПОР 1. Соблюдение последовательности ведения механической кулинарной обработки мяса, птицы, дичи, кролика согласно технологическому процессу. ОПОР 2 Нарезание мясных полуфабрика-	ПО 4 Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО 5 Ведение расчетов с потребителями.	У2 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, продготовки и применения приправ; У3 Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приго-	З 4 Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З 3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

	<p>тов в зависимости от назначения.</p> <p>ОПОР 3 Правильность заправки пиццы различными приемами в зависимости от вида пиццы и способа тепловой обработки.</p> <p>ОПОР4 Приготовление рубленой, котлетной и кнельной массы в соответствии с рецептурой и в зависимости от ассортимента изделий.</p> <p>ОПОР 5 Разделение субпродуктов по категориям, их обработка, приготовление из них полуфабрикатов в соответствии требованиями СанПиНа</p>		<p>товления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	
--	---	--	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, демонстрационный экзамен, дифференцированный зачет, зачет.

Освоение программы МДК и профессионального модуля завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по междисциплинарным курсам – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет;
- по профессиональному модулю – экзамен демонстрационный.

Если профессиональный модуль содержит несколько междисциплинарных курсов (МДК), возможно проведение комплексного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК одновременно в составе этого модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в сроки, предусмотренные учебными планами и календарными учебными графиками.

Экзамен, зачет и дифференцированный зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты индивидуального учебного проекта.

Экзамен по профессиональному модулю – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися вида профессиональной деятельности с участием работодателей, проверяет сформированность общих и профессиональных компетенций.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего МДК. Промежуточная аттестация в форме экзамена демонстрационного проводится в рамках учебного времени, отведенного на производственную практику по данному профессиональному модулю. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий или в специально отведенные дни, установленных расписанием экзаменов, утверждаемым директором, которое доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за один месяц до начала сессии (экзамена).

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится преподавателем или мастером производственного обучения. Промежуточная аттестация в форме экзамена принимается экзаменационной комиссией.

Итоговый экзамен по профессиональному модулю проводится при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практического задания на рабочем месте.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организации – базы практики соответствующей профильной направленности;

- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, оснащенных в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Экзаменационные материалы должны быть составлены на основе программы МДК, учебной и производственной практики охватывать все разделы программы. Перечень вопросов и практических задач по разделам, темам, выносимым на экзамен, разрабатывается преподавателями МДК, обсуждается на заседаниях предметно-циклового комиссии и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за месяц до начала промежуточной аттестации (экзамена). На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и практических задач, рекомендуемых для подготовки к экзамену, составляются экзаменационные билеты или тестовые задания.

Для проведения демонстрационного экзамена готовится пакет контрольно-измерительных материалов, согласованных с администрацией организации – базы практики, если экзамен проводится на базе практики.

Результаты промежуточной аттестации фиксируются в журналах теоретического и практического обучения, в протоколе, зачетной книжке согласно дате и форме проведения.

При проведении зачета освоение программы фиксируется словом «зачтено», при неосвоении программы – «не зачтено».

При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

При проведении итогового экзамена по модулю (демонстрационного) оценивается освоение вида профессиональной деятельности и фиксируется запись «Вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)» По его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

В случае неявки студента на зачет или экзамен преподавателем делается в протоколе отметка «не явился».

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	экзамен
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ	Квалификационный экзамен

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, тематические сообщения, кейс – задания.

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 - 80% правильных ответов «3» - 79 – 70% правильных ответов «2» - 69% и менее правильных ответов
2	Устные ответы	Устные ответы на вопросы должны соответствовать требованиям ФГОС, учебных пособий, конспектов лекций по МДК
3	Лабораторно-практические работы	Выполнение всех элементов работы «5» - полностью выполненное задание, правильно оформленный отчет

		«4» - небольшие недочеты в выполнении задания или оформлении отчета «3» - не полностью выполненное задание и допущены ошибки, неправильно оформленный отчет «2» - полностью отсутствует задание
4	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа состоит из выполнения заданий во время занятия, выполнения домашних заданий - тематических сообщений, тестов, кроссвордов, творческих проектов, оформления документов и защиты на занятии. – положительная оценка

2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки
1	2
У1	ПЗ1, ПЗ 2, Пз 3,ПЗ 4, ПЗ 5, ПЗ 6
У 2	ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 4, ЛПЗ 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9
У 3	ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9
З 1	ПЗ1, ПЗ 2, Пз 3,ПЗ 4, ПЗ 5, ПЗ 6, ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 4, ЛПЗ 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9
З 2	ПЗ1, ПЗ 2, Пз 3,ПЗ 4, ПЗ 5, ПЗ 6, ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 4, ЛПЗ 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9
З 3	ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 4, ЛПЗ 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9
З 4	ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 4, ЛПЗ 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9
З 5	ЛПЗ 1, ЛПЗ 2, ЛПЗ 3, ЛПЗ 4, ЛПЗ 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ 7, ЛПЗ 8, ЛПЗ 9, ПЗ 2, ПЗ3, ПЗ6

2.1 Комплект заданий для МДК 01.01 Организация процесса обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Задание 1

Проверяемые результаты: У1, З1, З2,

Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

Задание: организовать рабочее место повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 2

Проверяемые результаты: У1, З1, З2, З5

Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

Задание: изучить устройство и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК - 125 и овощерезки МРО 50-200Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 3

Проверяемые результаты: У1, З1, З2, З5

Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки

Задание: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и посуды инвентаря для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы; освоить правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ – 80 и рыбоочистительной машины РО – 1. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 4

Проверяемые результаты: У1, 31, 32,

Практическое занятие 4. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Задание: организовать рабочее место по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 5

Проверяемые результаты: У1, 31, 32,

Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

Задание: организовать рабочее место по по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 6

Проверяемые результаты: У1, 31, 32, 35

Практическое занятие 6. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

Задание: отработать практические приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 7

Проверяемые результаты: 31, 32,33, 34, 35

Контрольная работа

Задание:

Тест 1. Машины для обработки овощей.

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?

- а) для выполнения работы;
- б) для нарезки овощей;
- в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;

2. Ножевая колодка служит для:

- а) установки ножа;
- б) установки диска;
- в) установки загрузочного бункера;

3. Зазор между диском и ножом является:

- а) смотровым окном;
- б) нерабочим положением овощерезки;
- в) толщиной нарезаемого продукта;

4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160?

- а) в машинном отделении;
- б) в разгрузочном окне;
- в) в диске;

5. Назначение поршня в СМ 28-100:

- а) для продавливания овощей;
- б) для движения в машинном отделении;
- в) для открытия и закрытия загрузочного окна;

6. Пуансоны (пальцы) служат для:

- а) проталкивания продукта;
- б) исключает прилипание продукта;
- в) нарезки овощей;

7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:

- а) двигателя;

б) червячной передачи;

в) коленчатого вала;

8. Назначение МС 18-160.

а) для нарезки овощей;

б) для рыхления сырых овощей;

в) для нарезки вареных овощей;

г) для нарезки сырых овощей;

9. МРОВ -160 нарезает продукт:

а) ломтиками;

б) брусочками;

в) кубиками;

10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:

а) защелки;

б) решетки;

в) ножа;

11. Как удаляются кромки из МРОВ – 160?

а) через разгрузочное окно;

б) через окно отходов;

в) остаются в машине;

12. ВМОК – 125 очищается картофель:

а) абразивным покрытием;

б) H₂O;

в) сбора мезги;

13. Штуцер предназначен для:

а) очистки картофеля;

б) подачи H₂O;

в) сбора мезги;

14. Назначение сегментов (для):

а) покрытия рабочей камеры;

б) очистки картофеля;

в) снятия кожуры;

15. Как загружают картофель:

а) при включенном двигателе;

б) при выключенной H₂O;

в) при выключенной музыке;

16. Выгрузка картофеля производится:

а) при включенном двигателе;

б) при выключенной H₂O;

в) при включенной музыке;

17. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигта Na:

а) быстрого разваривания;

б) хранения;

в) улучшения вкуса;

18. Машина МКП – 60 состоит из:

а) КПЭ - 60;

б) машинного отделения;

в) двигателя;

19. С помощью чего фиксируется положение тележки:

а) педали;

б) ручки;

в) маховика;

20. Что подсоединяется к взбивателю:

а) веселка;

б) лопасть;

в) насадка;

21. Назначение маховика (для):

а) подсоединения взбивателя;

б) разгрузка картофеля;

в) поднятие привода;

22. Как открывают крышку котла:

а) к себе;

б) на себя;

в) от себя;

г) в сторону;

тест 2: Машины для обработки мяса и рыбы.

1. Назначение шнека:

а) для подачи продукта к режущим органам;

б) для обработки продукта;

в) для измельчения продукта;

2. Канавки в рабочей камере служат для:

а) измельчают продукт;

б) прокручивают продукт;

в) способствуют продвижению продукта;

3. Канавки (бороздки) находятся в:

а) мясорыхлителе;

б) рыбоочистителе;

в) мясорубке;

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):

а) продвижения продукта к режущим органам;

б) усиления проталкивания продукта;

в) измельчения продукта;

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;

в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка;

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):

а) шнек;

б) палец шнека;

в) хвостовик шнека;

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:

а) стержня;

б) шпонки;

в) паза;

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?

а) для плотного прилегания;

б) для фиксации ножей;

в) для фиксации решеток;

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:

а) для фиксации ножей;

б) для плотного прилегания режущих частей;

в) для частичного измельчения мяса;

10. В целях техники безопасности имеется:

а) обручальное кольцо;

б) предохранительное кольцо;

в) упорное кольцо;

11. Назначение фрез:

а) для нанесения насечек на мясе;

б) для нарезания мяса на порционный кусок;

в) для обработки мяса;

12. Назначение гребенок:

а) для наматывания мяса;

- б) для предотвращения наматывания мяса;
в) для разрезания;
13. На вал МРМ – 15 одеваются:
а) ножи;
б) фрезы;
в) гребенки;
14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?
а) рабочим валом;
б) лопастями;
в) толкателем;
г) деревянным пестиком;
15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?
а) 1 час 30 минут;
б) 30 минут;
в) до однородной консистенции;
16. Назначение кожуха в РО-1М:
а) защищает руки от травмы;
б) защищает скребок;
в) улучшает очистку рыбы;
17. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:
а) после остановки двигателя;
б) при работе двигателя;
в) перед работой двигателя;
18. Как производят санитарную обработку скребка?
а) при включенном двигателе опускают в H₂O;
б) при выключенном двигателе опускают в H₂O;
в) во время очистки рыбы;
19. С помощью чего регулируется масса полуфабриката в МФК-2240?
а) крана;
б) рукоятки;
в) винта;
20. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?
а) бункере;
б) ячейке;
в) поршне;
21. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:
а) формирует полуфабрикат;
б) выталкивает полуфабрикат;
в) сталкивает полуфабрикат;
22. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:
а) с 1-й стороны;
б) с обеих сторон;
в) перемешивание с котлетной массой;

тест 1: Машины для обработки овощей															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вар-т отв.	в	а	в	в	а	б	в	в	в	а	б	а	б	а	а
№ вопр.	16	17	18	19	20	21	22								
Вар-т отв.	а	б	а	а	б	в	б								
Тест 2: Машины для обработки мяса и рыбы															
№ вопр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Вар-т отв.	а	в	в	б	в	б	б	б	б	б	а	б	б	б	в
№ вопр.	16	17	18	19	20	21	22								
Вар-т отв.	а	б	а	в	б	б	а								

2.2 Комплект заданий для МДК 01.02

Задание 1

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов простыми и сложными формами нарезки.. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

Задание: Обработать и нарезать картофель и другие клубнеплоды простыми и сложными формами нарезки Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 2

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа № 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

Задание: обработать капустные, луковые, салатно шпинатные овощи. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 3

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы

Задание: обработать рыбу с костным скелетом и приготовить полуфабрикаты. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 4

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа 4. Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья

Задание: Определить качество рыбы и нерыбного водного сырья. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 5

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа 5. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Задание: приготовить крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 6

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа 6. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

Задание: приготовить полуфабрикаты из рубленой массы. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 7

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа 7. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы

Задание: обработать птицу и приготовить полуфабрикаты. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 8

Проверяемые результаты: У2, У3, 31, 32, 34, 35

Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Задание: обработать птицу и приготовить полуфабрикаты. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 01)

Задание 9 Индивидуальное учебное задание по МДК01.02

Проверяемые результаты обучения: 3 3, 3 4, 3 5.

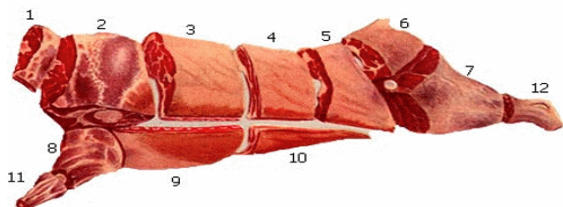
Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Задание №1

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



2. Напишите этапы механической кулинарной обработки овощей.

3. Способы заправки кур для варки тушками

4. Ситуационная задача.

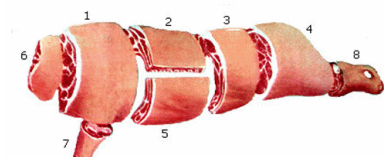
На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Задание №2

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



2 Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов:

- Приёмка — _____
- Сортировка — _____
- Мойка — _____
- Калибровка — _____
- Очистка — _____
- Нарезка — _____

3. Составьте ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

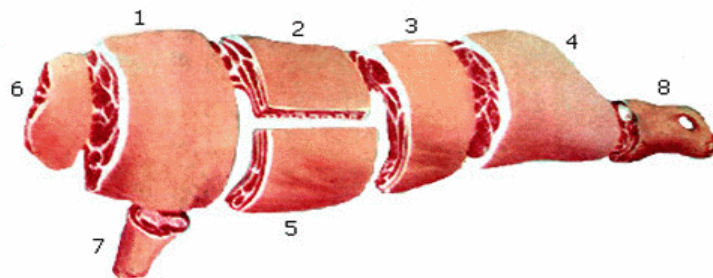
а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

4. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Задание №3

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачества мяса говядины.

Технологическая схема.



3. Заполните таблицу: Форма нарезки клубнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кубики большие			
Кубики мелкие			
Дольки			
Ломтики			
Брусочки			
Соломка			
Кружочки			

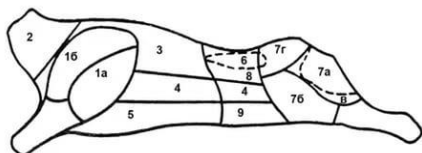
4. Ситуация.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

Задание №4

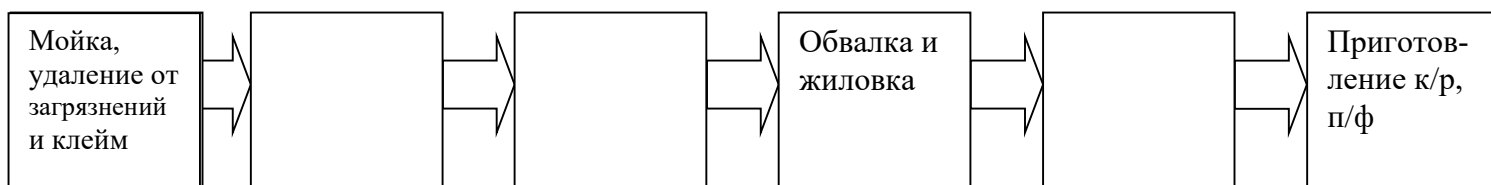
МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Перечислите части туши говядины для изготовления порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.



3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?
а)желудки, б) печень, в)почки

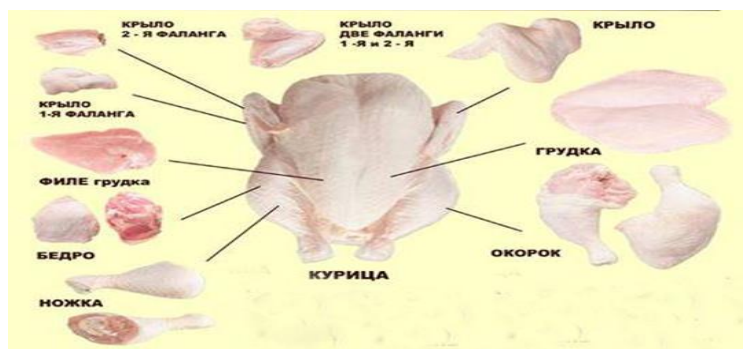
4. Заполните таблицу: Форма нарезки корнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кубики большие			
Кубики мелкие			
Дольки			
Ломтики			
Брусочки			
Соломка			
Кружочки			

Задание №5

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема.



3. Определите и отметьте знаком (x), к каким блюдам используют данные виды нарезки моркови:

Блюда	Форма нарезки моркови					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Котлеты морковные						
Щи суточные						
Борщ флотский						
Маринад овощной						
Суп крестьянский						
Рагу из овощей						

4. Ситуационная задача.

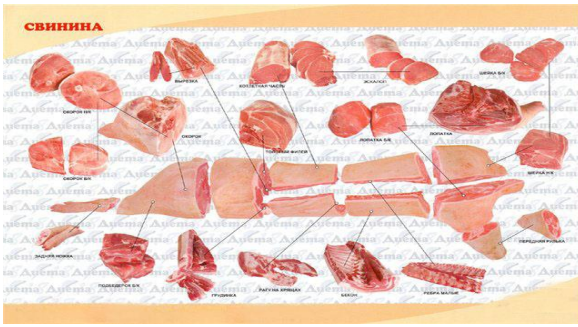
Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
- в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в воде

Задание №6

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из неё.

3. Определите и отметьте знаком (х), к каким блюдам используют данные виды нарезки картофеля:

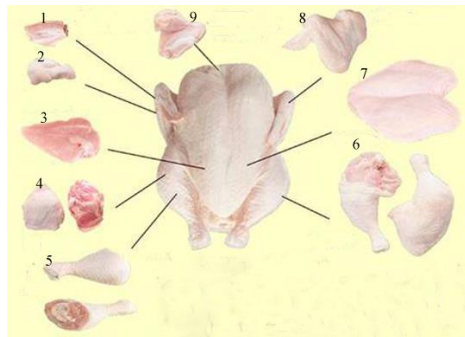
Блюда	Форма нарезки моркови					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Щи суточные						
Борщ флотский						
Винегрет						
Суп крестьянский						
Рагу из овощей						
Борщ московский						
Окрошка овощная						
Рассольник домаш						
Суп картофельный						

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Задание №7

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окороч-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка-- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

2. Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

ПОЛУФАБРИКАТЫ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ, ЧАС.	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
ТУШКА		
КРУПНЫЕ КУСКИ		
ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ		
РЫБНЫЙ ФАРШ		
КОТЛЕТНАЯ МАССА		
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Составьте алгоритм операций при обработке белокочанной капусты.

- А) _____
 Б) _____
 В) _____
 Г) _____
 Д) _____

4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

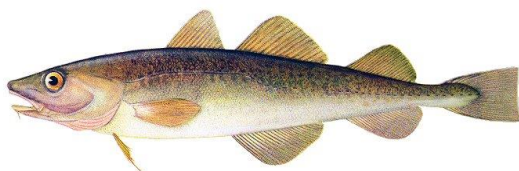
Задание №8

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Назовите особенности разделки данных видов рыб:

А) навага

Б) камбала



2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

3. Заполните таблицу: Форма нарезки капустных овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка			
Квадратики			
Дольки			

Рубка			
-------	--	--	--

4. Ситуационная задача.

На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Задание №9

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

3. Составьте алгоритм операций при обработке репчатого лука:

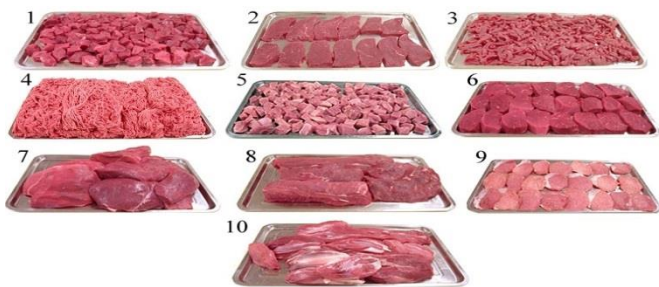
- А) _____
 Б) _____
 В) _____
 Г) _____

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Задание №10

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Приведите в соответствие с рисунком: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.
 Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



2. Даны ингредиенты:

- | | |
|------------------|------------------------|
| А) мясо | А) мясо |
| Б) шпик | Б) хлеб пшеничный |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко) |
| Г) соль, перец | Г) соль, перец |
| | Д) яйцо вареное |
| | Ж) лук пассированный |
| | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Заполните таблицу:

Форма нарезки луковых овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кольца			
Полукольца (соломка)			
Дольки			
Кубики мелкие (крошка)			

4. Ситуационная задача.

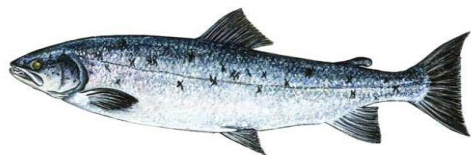
На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления полуфабрикатов?

Задание №11

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

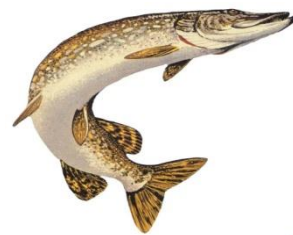
- Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки.
Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



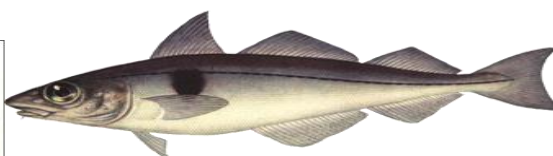
Форель



Окунь



Щука



Карп

Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				

3. Заполните таблицу: Обработка плодовых овощей.

Вид овощей	Технологические операции
Томаты	
Баклажаны	
Перец стручковый	
Огурцы	
Кабачки патиссоны	
Тыква	
Стручки фасоли	

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберите соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Задание №12

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Определите название полуфабрикатов по форме.

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



1.

2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание

3. Заполните пропуски:

Для нарезки репчатого лука соломкой, его разрезают _____
оси на две половины, кладут срезом вниз и шинкуют со стороны _____
на полукольца толщиной _____ мм.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши.

Задание №13

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Выбрать части туши для приготовления

1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств полуфабриката

2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов **6-8** (бефстроганов, азу, гуляш).



3. Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

Последовательность механической кулинарной обработки плодовых овощей:

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| А) баклажаны | 1) калибруют |
| | 2) удаляют семена |
| | 3) промывают |
| | 4) удаляют плодоножку |
| Б) перец стручковый | 5) ошпаривают |
| | 6) разрезают вдоль |
| | 7) срезают кожуру |
| | 8) сортируют |
| В) огурец | 9) нарезают |

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

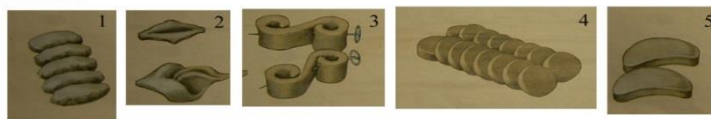
Задание №14

МДК 01.02 **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Укажите: Требования к качеству плодовых овощей:

- томаты _____
- огурцы _____
- абачки _____
- перец _____
- баклажаны _____
- тыква _____

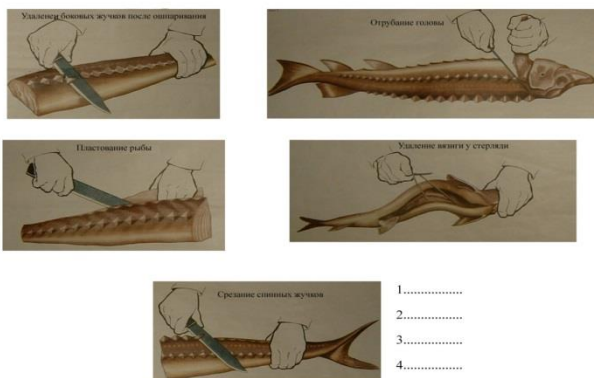
4. Ситуационная задача.

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Задание №15

МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Закончите предложение: Для фарширования чаще всего используют _____

Укажите: Для подготовки овощей к фаршированию у них удаляют:

Кабачки _____ перец _____

Помидоры _____ капуста _____

4. Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберете продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

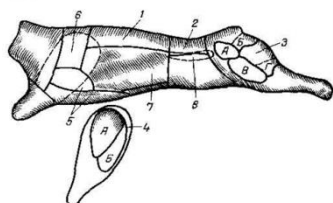
Экзамен

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Экзаменационный билет №1

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



2. Опишите этапы механической кулинарной обработки овощей.

3. Способы заправки кур для варки тушками

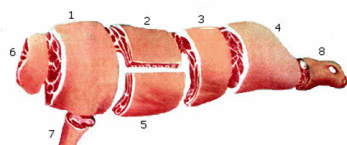
4. Ситуационная задача.

На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Экзаменационный билет №2

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



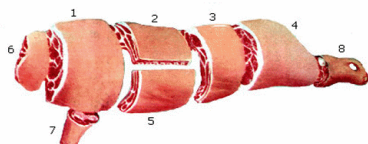
2. Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов: приёмка, сортировка, мойка, калибровка, очистка, нарезка.

3. Составьте ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий: а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

5. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Экзаменационный билет №3

1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Технологическая схема первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачества мяса говядины.

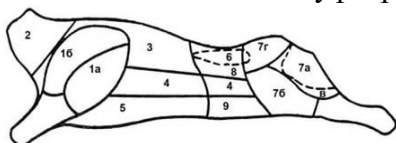
3. Формы нарезки клубнеплодов, размеры, кулинарное использование

4. Ситуация.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

Экзаменационный билет №4

2. Перечислите части туши говядины для изготовления порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Технологический процесс разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

а)желудки, б) печень, в)почки

4. Форма нарезки корнеплодов, размеры, кулинарное использование

Экзаменационный билет №5

1. Опишите способы заправки птицы, для чего это делается

2.Технологическая схема процесса обработки тушки птицы замороженной. Перечислите требования к качеству.

3. Определите и отметьте к каким блюдам используют данные виды нарезки моркови: (соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки)

Котлеты морковные, щи суточные, борщ флотский, маринад овощной, суп крестьянский, рагу из овощей.

4. Ситуационная задача.

Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,

б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,

в) в воде

Экзаменационный билет №6

1. Какую часть туши, используют для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?

2.Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из неё.

3. Определите и отметьте к каким блюдам используют данные виды нарезки картофеля:

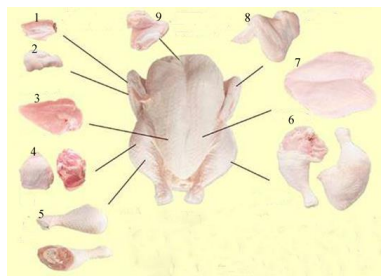
(соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки)

Щи суточные, борщ флотский, винегрет, суп крестьянский, рагу из овощей, борщ московский, окрошка овощная, рассольник домашний, суп картофельный.

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Экзаменационный билет №7

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



2. Перечислите полуфабрикаты из рыбы, продолжительность хранения, условия хранения.

3. Составьте алгоритм операций при обработке белокочанной капусты.

4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Экзаменационный билет №8

5. Назовите особенности разделки данных видов рыб: камбала, навага.

6. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

7. Форма нарезки капустных овощей, размеры, кулинарное использование.

8. Ситуационная задача.

На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Экзаменационный билет №9

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



3. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г сливочное-75г,	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

соль 25 г	соль – 20г	
-----------	------------	--

3. Составьте алгоритм операций при обработке репчатого лука:

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Экзаменационный билет №10

1. Распределить полуфабрикаты по группам

А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов

2. Даны ингредиенты:

- | | |
|------------------|------------------------|
| А) мясо | А) мясо |
| Б) шпик | Б) хлеб пшеничный |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко) |
| Г) соль, перец | Г) соль, перец |
| | Д) яйцо вареное |
| | Ж) лук пассированный |
| | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Форма нарезки луковых овощей, кулинарное использование, размер

4. Ситуационная задача.

На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления полуфабрикатов?

Экзаменационный билет №11

1. Технология приготовления натуральной рубленой массы

2. Технология приготовления полуфабриката «Котлета по-киевски»

3. Технологические операции: Обработка плодовых овощей.

- Томаты
- Баклажаны
- Перец стручковый
- Огурцы
- Кабачки патиссоны
- Тыква
- Стручки фасоли

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберите соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Экзаменационный билет №12

1. Технология приготовления полуфабриката «Зразы рубленые»

2. Определите последовательность выполнения операций при механической кулинарной обработки рыбы

Вымачивание

Разрезание брюшка

Размораживание

Удаление головы

Удаление чешуи

Удаление плавников

Промывание

Удаление внутренностей

3. Механическая кулинарная обработка луковых овощей.

4. Ситуационная задача.

На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши.

Экзаменационный билет №13

1. Выбрать части туши для приготовления
2. *лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.*

Указать приемы приготовления полуфабрикатов. Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств полуфабриката

2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов (бефстроганов, азу, гуляш).

3. Механическая кулинарная обработка овощей: баклажаны, перец, помидоры.

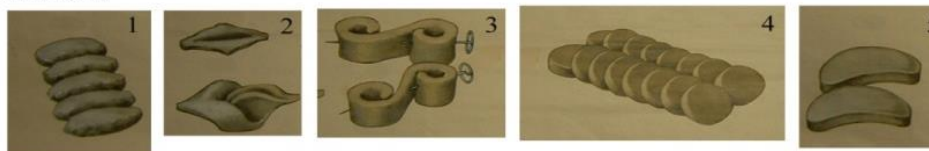
4. Ситуационная задача.

На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы. Произвести механическую кулинарную обработку

Экзаменационный билет №14

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.



2. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Тушка. Котлеты натуральные из птицы. Котлеты панированные из птицы

3. Укажите: Требования к качеству плодовых овощей: Томаты, огурцы, кабачки, перец, баклажаны, тыква.

4. Ситуационная задача.

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Экзаменационный билет №15

2. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Руллет

Тефтели

Зразы

3. какие овощи чаще всего используют для фарширования? Опишите механическую кулинарную обработку овощей для фарширования.

4. Ситуационная задача.

На производство поступили субпродукты (мозги). Произведите механическую кулинарную обработку.

Экзаменационный билет №16

1. Классификация овощей.
2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
3. Способы размораживания рыбы.
4. Ситуационная задача

После обработки рыбы остаются пищевые отходы, предложите как их можно использовать и какие отходы называются пищевыми.

Экзаменационный билет №17

1. Механическая кулинарная обработка грибов
2. Фигурная нарезка овощей, её использование
3. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы
4. Ситуационная задача

После обработки овощей остаются пищевые отходы, предложите как их можно использовать и какие отходы называются пищевыми.

Экзаменационный билет №18

1. Товароведная характеристика и требования к качеству капустных овощей.
2. Использование отходов овощей
3. Классификация рыбы по кожному покрову, месту обитания, содержанию жира
4. Ситуационная задача

Если при потрошении рыбы вы повредили желчный пузырь. Как это может повлиять на качество приготавливаемого блюда? Можно ли это исправить

Экзаменационный билет №19

1. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы
2. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы.
3. Как подготавливают капусту для голубцов?
4. Ситуационная задача

Поскольку свойства котлетной массы зависят от использованного сырья, какие действия вы предпримете, если:

котлетная масса слишком вязкая

котлетная масса не вязкая

необходимо повысить жирность котлетной массы

Экзаменационный билет №20

1. Механическая кулинарная обработка морепродуктов.
2. Отличие натуральной рубленой массы от котлетной массы.
3. Правила приготовления тельного из рыбы.
4. Ситуационная задача

На предприятие общественного питания поступили помидоры перезрелые, деформированные, каковы ваши действия.

3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

Таблица 3

Виды работ (ВР №)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 07, У 1, З 1, З 2.
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	ПК 1.2, З 3, ОК 04
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовление полуфабрикатов из мяса	ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК 04, У 2, У 3, З №, З 4, З 5
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК 04, У 2, У 3, З №, З 4, З 5
Механическая кулинарная обработка домашней птицы Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК 04, У 2, У 3, З №, З 4, З 5
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК 04, У 2, У 3, З №, З 4, З 5
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК 1.1, ОК 01, ОК 04, ОК 07, У 1, З 1, З 2.

4.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена демонстрационного (далее – ЭД)

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение требований техники безопасности при обработке пищевого сырья; - Правильность выбора оборудования, производственного инвентаря, инструментов и приспособлений. 	К1 – К15 К1/16 – 15/16
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение последовательности ведения механической кулинарной обработки мяса, птицы, дичи, кролика согласно технологическому процессу. - Нарезание мясных полуфабрикатов в зависимости от назначения. - Правильность заправки пиццы различными приемами в зависимости от вида пиццы и способа тепловой обработки. - Приготовление рубленой, котлетной и кнельной массы в соответствии с рецептурой и в зависимости от ассортимента изделий. - Разделение субпродуктов по категориям, их обработка, приготовление из них полуфабрикатов в соответствии требованиями СанПиНа 	К1 – К15
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность разделки рыбы в зависимости от назначения: в целом виде, порционными, мелкими кусками. - Правильность приготовления рыбных полуфабрикатов в зависимости от способа тепловой обработки. - Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа. 	К7, К8, К10, К12, К15 К1/16-К15/16
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение последовательности ведения механической кулинарной обработки мяса, птицы, дичи, кролика согласно технологическому процессу. - Нарезание мясных полуфабрикатов в зависимости от назначения. - Правильность заправки пиццы различными приемами в зависимости от вида пиццы и способа тепловой обработки. - Приготовление рубленой, котлетной и кнельной массы в соответствии с рецептурой и в зависимости от ассортимента изделий. - Разделение субпродуктов по категориям, их обработка, приготовление из них полуфабрикатов в соответствии требованиями СанПиНа 	К1, К2, К3, К4, К5, К6, К9, К11, К13, К14, К1/16 – К15/16
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение 	К1/16 – К15/16

	рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством;	К1 – К15
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды; - выполнять предписанный алгоритм действий в случаях возникновения нештатных производственных /учебных ситуаций.	К1 – К15

4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий для ЭД

Экзамен демонстрационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции и теоретическое на решение производственной ситуации

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Экзамен проводится в учебном кабинете, учебном кулинарном цехе или производственном цехе ресторана (предприятия питания)

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

4.1.1. Экзамен (квалификационный)

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

Экзаменационный билет №1

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 1.1-ПК 1.4.; ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Котлеты по киевски»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом

3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №2

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 1.1- 1.4. ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Котлеты по-киевски**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №3

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 1.1- 1.4. ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Кальмар фаршированный**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №4

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 1.1- 1.4. ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Нарезка овощная Brunoise, Julienne, turned**»

Текст задания:

1. Выбрать три вида овощей, соответствующие нарезки. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №5

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 1.1- 1.4. ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Котлеты рыбные**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом

- 3.Подготовить необходимое сырье
- 4.Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №6

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 1.1- 1.4.ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Шницель рыбный натуральный»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №7

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

ОК 01. - ОК 11.

3-1- 3-5.

;У-1; У-2; У-3.

ПО-1-ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Мясо шпигованное»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №8

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.ОК 01.; - ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1; ПО-2; ПО-3; ПО-4;

ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Зразы мясные с грибами»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №9

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Биточки рыбные**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет № 10

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4. ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5. У-1; У-2; У-3 ПО-1; ПО-2; ПО-3; ПО-4; ПО-5.

Задание: приготовление полуфабриката «**Котлеты натуральные**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №11

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4. ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5. У-1; У-2; У-3. ПО-1; ПО-2; ПО-3; ПО-4; ПО-5.

Задание: приготовление полуфабриката «**Рулеты из филе рыбы**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №12

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4. ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5. У-1; У-2; У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Рыба Орли**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №13

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1-ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1; ПО-2; ПО-3; ПО-4; ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Зразы рыбные рубленые»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №14

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1- 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат для блюда «Филе из рыбы фаршированное»(483/210)

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №15

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат для блюда «Картофель фаршированный»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №16

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1.- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Кольбер из рыбы»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №17

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.;3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1 - ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат для блюда «**Тефтели рыбные**»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №18

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1; - ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат для блюда «**Рыба жареная кругляш**»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №19

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1;- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Голубцы с мясом и рисом**»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №20

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1;- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «**Куриный рулет**»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом

- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №21

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1; - 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1. - ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат для блюда «Фарш-муслин из птицы»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №22

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1- 3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Тельное из рыбы»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №23

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1- 1.4.ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Котлеты рубленные из птицы»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
- 5.Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №24

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 1.1- ПК 1.4.ОК 01- ОК 11.3-1- 3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить полуфабрикат «Тефтели из мяса»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.

2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №25

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
 ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.3-1: - 3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание :приготовить полуфабрикат «**Бифштекс рубленый**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций полуфабриката.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Критерии оценки освоения ПМ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

ОЦЕНКА	КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
освоен	Правильно выполнено задание, дан подробный ответ на поставленные в задании вопросы
не освоен	Нет ответа на поставленные вопросы. Практическое задание не выполнено

Форма аттестационного листа

<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики</p>	
<p>ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии СПО</p> <p style="text-align: center;"><i>код и наименование</i></p> <p>успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г. В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i></p>	
<p>Виды и качество выполнения работ</p>	
<p>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</p>	<p>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</p>
<p>Характеристика студента по итогам практики (по желанию)</p> <p>_____</p>	
<p>Дата «__» ____ .20__</p>	<p>Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации</p>

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

ФИО _____
Обучающийся на ___ курсе по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»,
освоил программу профессионального модуля ПМ. 01 «**Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассор-
тимента**» с оценкой _____
в объеме ___ час. с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:
Учебная практика в объеме ___ часов: _____ (оценка или зачтено)
Итоговая аттестация по МДК: ДЗ _____ (оценка)
Производственная практика ___ часов, _____ (оценка или зачтено)
Комиссия:
Председатель комиссии:
Члены комиссии: