ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения аттестации
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Валуйки
2021 г.

Комплект контрольно оценочных средств ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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 30.08.2021 г.
Председатель _____
Тютюнникова Г.В.

Согласовано:
Зам. директора по УР
Кошман А.В. _____

Согласовано:
Эксперт от работодателя
Директор ИП Шейченко
Шейченко Е.А. _____

Организация – разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области
Ресторан «Башня»

Разработчики:
Барабашев С.В., преподаватель
Стадникова К.Г., преподаватель
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.
4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

6. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
7. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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, среднего профессионального образования по ПРОГРАММЕ подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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	Дифференцированный зачет	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
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 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по освоению ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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:

Профессиональные компетенции	***Показатели оценки результата***
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- 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; - 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 - 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; - 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 отпуска полуфабрикатов; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов до момента реализации

Общие компетенции	*Показатели оценки результата*
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

4.2.1. Учебная практика

Виды работ	*Проверяемые результаты (ПК, ОК)*
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.

Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.	ПК 1.2ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса разработки ассортимента мясных полуфабрикатов.	ПК 1.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из говядины.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из свинины.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из баранины.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из субпродуктов.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	ПК 1.4 ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Изучение расчета стоимости полуфабрикатов различного ассортимента. Уборка рабочего места повара.	

4.2.2. Производственная практика

Виды работ	***Проверяемые результаты (ПК, ОК)***
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков выбора, подготовки продуктов и методов приготовления.	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков разработки ассортимента мясных полуфабрикатов.	ПК 1.4 ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из свинины, баранины.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.

Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из птицы.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков охлаждение и хранение полуфабрикатов.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков упаковка и порционирование полуфабрикатов.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков консультирования потребителей.	ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков организации рабочего места повара.	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков уборки рабочего места повара.	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.

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.ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)
Проверяемые результаты обучения
ПК1.1.ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11.
(перечислить коды и наименования ОК, ПК):
Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики
- Ведомость выполнения практических и лабораторных работ

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Приказы о поощрениях и др.

6.КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ дифференцированного зачета ПО МДК.01.01.Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Вариант 1

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

1. Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

2. У каких рыб кожу снимают "чулком"?

1. налим, угорь.
2. навага, линь
3. камбала, треска.

3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

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

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

1. ставрида
2. маринка
3. кета

5. Отходы картофеля в сентябре месяце:

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

6. 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

7. Рыбу фаршируют "чулком":
1. судак
2. кета
3. щука

8. 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

9. 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

10. Процесс при промывании, замачивании, варке и припусканиипродуктов соприкасающихся с водой и из которых могут извлекаться растворимые вещества, называется:
1. адгезия
2. диффузия
3. осмос

11. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
1. соломка
2. шашки
3. рубка

12. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
1. пассерование
2. варка
3. припускание

13. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников.
1. варка
2. бланширование
3. припускание

14. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

1. составом мясных продуктов
2. подачей
3. отпуском

15. При какой температуре подают горячие супы?

1. 40-50 С
2. 70-75 С
3. 85-90 С

Блок Б.

Задания с развернутым ответом.

16. Установите соответствие между названием процесса и его определением. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры

	Название процесса		Определение
1.	Варка	**1.**	процесс нагревания продуктов в воде, бульоне, молоке или на пару.
2.	Жарка	**2.**	промежуточная кулинарная операция, цель которой – размягчить овощи и улучшить их органолептические качества.
3.	Пассирование	**3.**	процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите, какие методы анализа относятся к органолептическому? Выбранные ответы запишите в строке «Ответ» соответствующими цифрами

1.Характерный кисломолочный вкус
2.Наличие болезнетворных бактерий
3.Цвет кисломолочного продукта
4.Удельная масса продукта

Ответ: _____

18. Решите задачу.

Определите массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 35 %. Ответ запишите.

Ответ:_____

19. В какое время года масса отходов при обработке овощей является минимальной? Почему?
Ответ:_____
_____
_____

20.Решите задачу. Запишите ответ.
На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб.
На склад по товарным накладным поступило:
Мясо – 6200 руб.; Крупа – 2100 руб.; Х/б изделия – 680 руб.; Овощи – 560 руб.
Со склада в производство отдано:
Мясо – 5900 руб.; Мука – 380 руб.; Х/б изделия – 680 руб.; Крупа – 630 руб.; Рыба – 1120 руб.
Определить товарные остатки на конец отчётного периода.
Ответ:_____
_____
_____

Вариант 2

Блок А.
Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).
1. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:
1. устранимыми
2. неустранимыми
3. малозначительными
4. критическим

2. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:
1. критические
2. значительные
3. устранимые
4. малозначительные

3. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:
1. исправимый
2. малозначительный
3. значительный
4. неисправимый

4. Сертификация – это деятельность
1. по оценке товара требованиям
2. по установлению правил и характеристик

3. по выявлению дефектов продукции
4. по установлению методов контроля за качеством продукции

5. Сертификат выдается на срок:
1. 1 год
2. полгода
3. на 3 года
4. на 5 лет

6. Классификация продовольственных товаров это:
1. определение классов по качеству
2. распределение товаров по характерным признакам
3. определение классов по безопасности
4. определение классов по внешнему виду

7. Крупа, мука, макароны относятся:
1. к гастрономической группе
2. к группе мучных изделий
3. к бакалейной группе
4. к хлебобулочной группе

8. Какое допустимое количество металопримесей в муке на 1кг. продукта:
1. не более 3мл.
2. не допустимо
3. не более 5 мл.
4. не более 10 мл.

9. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
1. ржаной
2. пшеничной
3. соевой
4. кукурузной

10. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
1. 5%
2. 10%
3. 12-17%
4. 20%

11. Колбасы, сыры относятся:
1. к гастрономической группе
2. к группе мучных изделий
3. к бакалейной группе
4. к хлебобулочной группе

12. Картофель, морковь, свекла относятся:

1. корнеплодам
2. клубнеплодам
3. томатным
4. бахчевым

13. К десертным овощам относятся:
1. салат
2. кинза
3. базилик
4. артишок

14. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
1. плодовые
2. десертные
3. вегетативные
4. пряные

15. Ржаная мука вырабатывается из:
1. пшеницы
2. овса
3. ячменя
4. ржи

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

16. Найдите соответствие. Заполните таблицу, написав напротив цифры соответствующую букву.

Характеристики дефектов	**Виды дефектов**
1.По возможности выявления	**1.**Технологические, предрелиазиационные, послереализационные
2.По степени значимости	**2.**Явные, скрытые
3.По месту возникновения	**3.**Критические, значительные малозначительные

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите какие из предложенных товаров относятся к вкусовым товарам? Ответ запишите соответствующими товару цифрами

1.Картофель
2.Чай

3.Приправы
4.Кондитерские изделия.
Ответ_____

18. Как вы думаете почему необходимо соблюдать правила товарного соседства?
Ответ_____
_____
_____
_____

19. Решите задачу.
Определить массу отходов при обработке 38.5 кг свеклы в октябре месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20 %.Ответ запишите.
Ответ_____
_____
_____

20. Решите задачу.
На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 6580 руб.
На склад по товарным накладным поступило:
Мясо – 5400 руб.; Крупа – 210 руб.; Х/б изделия – 6670 руб.; Овощи – 5690 руб.
Со склада в производство отдано:
Мясо – 560 руб.; Мука – 3870 руб.; Х/б изделия – 660 руб.; Крупа – 630 руб.; Рыба – 1110 руб.
Определить товарные остатки на конец отчётного периода. Ответ запишите.
Ответ_____
_____

Вариант 3

Часть А
Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).
1. При форме нарезки картофеля соломкой длина соломки составляет:
1. 5,0 см
2. 2,0 см
3. 3,0 см

2.Какой способ разделки используют для мелкой рыбы массой до 200 г?
1.разделка рыбы на порционные куски (кругляши);
2. разделка рыбы целиком;
3. . разделка рыбы на филе

3. Отходы моркови в январе месяце составляют:
1. 20%
2. 35%

3. 25%

4. Вспомогательные способы тепловой обработки:
1. тушение, варка, жарка, запекание, припускание
2. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование
3. варка, опаливание, брезирование, жарка

5. Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:
1. 8^0 С, 48 часов
2. 5^0 С, 13 часов
3. 8^0 С, 24 часа

6. 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

7. На сколько частей делится туша баранины:
1. 5
2. 6
3. 12

8. Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.
1. шашлык
2. гуляш
3. азу

9. 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. рубленная масса

10. 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

11.С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?

1. для повышения пищевой ценности
2. для однородной консистенции
3. для улучшения вкуса

12.Производным какого соуса является соус луковый?

1. белого
2. красного
3. томатного

13.Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности.

1. затрудняется процесс разваривания круп в молоке
2. молоко быстро пригорает
3. молоко меняет цвет

14.Почему пшенная каша горчит?

1. каша подгорела
2. плохо промыли пшено
3. кашу пересолили

15.Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?

1. рисовую
2. пшенную
3. гречневую

Часть В

Задания с развернутым ответом.

16. Найдите соответствие. Укажите ответ в таблице.

1.	Тушение	**1.**	промежуточная кулинарная операция, цель которой – размягчить овощи и улучшить их органолептические качества.
2.	Бланширование	**2.**	процесс готовки посредством нагревания продуктов в малом количестве жидкости
3.	Жарка	**3.**	Кратковременно воздействие на продукт кипящей водой

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите товары, которые относят ко вкусовым?(выберите цифры)

1.Кофе.
2. Мучные кондитерские изделия.
3.Чай
4. Приправы
Ответ_____

18.Какие последствия могут быть при несоблюдении товарного соседства?
Ответ_____
_____
_____
_____

19. Решите задачу:
Определить массу отходов при обработке 45 кг свеклы в октябре месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20 %.
Ответ:_____
_____

20. Решите задачу:
Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено:
Деньги в кассе – 118-40
Продукты – 209-50
Готовые изделия – 126-70
Определить результаты инвентаризации.
Ответ:_____
_____

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ дифференцированного зачета ПО МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
в рамках процедуры государственной аккредитации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Вариант 1

Блок А

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
1. пищевой ценности

2.сохраняемости
3. качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:
1.сохраняемости
2. энергетической ценности
3. усвояемости
4. биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
1. наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
2. наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
3. энергией, которую получает организм
4. свойствами сохранять потребительские качества

4.Усвояемость продуктов зависит:
1. от состава и активности ферментов
2. внешнего состояния продуктов
3. от доброкачественности продуктов
4. от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:
1. к специфическим показателям качества
2. определяющим показателям качества
3. единичному показателю
4. к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:
1. тара и упаковка
2. условия хранения
3. условия реализации
4. качество исходного сырья

7. Контроль готовой продукции относится:
1. к формирующим качествам, влияющим на качество
2. к сохраняющим факторам
3. определяющим показателям
4. специфическим показателям

8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:
1. внешний вид продукции
2. вкусовые качества продукции
3. безопасность продукции
4. усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
1. к санитарно-гигиенической безопасности
2. к химической безопасности
3. к биологической безопасности
4. к физической безопасности

10.Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
1. к санитарно-гигиенической безопасности
2. к химической безопасности
3. к биологической безопасности
4. к физической безопасности

11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:
1. измерительного метода
2. физического метода
3. органолептического метода
4. химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:
1. к физическим показателям
2 к химическим показателям
3. к органолептическим показателям
4. к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:
1. дефект продукции
2. брак продукта
3. химическая безопасность продукта
4. санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:
1. скрытому дефекту
2. явному дефекту
3. малозначительному дефекту
4. устранимому дефекту

15.Накопление токсина ботулинуса относится:
1. скрытому дефекту
2. явному дефекту
3. малозначительному дефекту
4. устранимому дефекту

Блок Б
Задания с развернутым ответом.

16. Установите соответствие. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры.

1.Сохраняемость	**1.**Характеризуется наличием в продуктах биологически активных веществ.
2.Безопасность	**2.**Свойство товара сохранять потребительские качества в течении определенного времени
3.Биологичекая ценность	**3.**Отсутствие вредных факторов, влияющих на здоровье человека.

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите, какие дефекты являются явными. В строке «Ответ» запищите цифру соответствующую ответу

1. Плесневение хлеба
2. Накопление токсина ботулинуса
3. Крупные трещины на хлебе
4. Осеменение болезнетворными микроорганизмами

Ответ:_____

18. По каким органолептическим качествам можно судить о некачественной сметане?

Ответ:_____
_____
_____
_____

19. Решите задачу.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ:_____
_____

20. Решите задачу.

Определить массу очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце. Отходы картофеля в апреле согласно таблице сборника рецептур составляют 40 %.

Ответ:_____
_____

Вариант 2

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

1. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

1. целиком;
2. кругляшом (порционным куском);
3. разделывают на филе

2. Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

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

3. 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

4. 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

5. 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

6. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

1. поджарка, гуляш, бефстроганов
2. антрекот, ромштекс, лангет
3. ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо

7. Отходы свеклы в октябре месяце:

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

8. 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.

9. 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

10. Разделка рыбы с костным скелетом:
1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
3. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
4. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

11.Какие показатели тепловой обработки являются положительными?
1. повышается усвояемость пищи
2. продукты изменяют свой цвет
3. продукты изменяют массу (теряют массу)

12.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
1. «Московский»
2. «Украинский»
3. «Флотский»

13.Какой борщ готовят на грибном отваре?
1. с черносливом
2. «Флотский»
3. «Московский»

14.Какой борщ подается с мясным набором?
1. «Сибирский»
2. «Московский»
3.«Флотский»

15.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

1. протирают
2. сильно разваривают
3. припускают мелко нарезанными.

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

16. Найдите соответствие между цветом доски и перечнем продуктов, для обработки которых используется доска с этим цветом. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры.

Для обработки каких продуктов используются доски таких цветов?

Цвет доски	**Перечень продуктов**	**Ответ**	
1.Желтая	**1.**Для обработки свежей рыбы и нерыбных морепродуктов	1.	
2.Зеленая	**2.**Для обработки свежих овощей, фруктов и зелени	2.	
3. Синяя	**3.**Для обработки сырой птицы	3.	

17. Почему заготовочный цех следует располагать отдельно от цехов, где происходит непосредственный процесс приготовления пищи?

Ответ:_____
_____
_____

18. Какие виды тепловой обработки не являются инновационными?(выберите цифры)

1. Тушение
2. Аль денте
3. Папильот
4. Брезирование

Ответ:_____

19. Решите задачу.

Определить массу отходов при обработке 45 кг свеклы в октябре месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20 %. Запишите ответ.

Ответ_____
_____
_____

20. Решите задачу.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 14 545, 20. При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 9 740,40

Продукты – 200-50

Готовые изделия – 2300-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ_____
_____
_____

Вариант 3

Часть А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

1. Колбасы, сыры относятся:

1. к гастрономической группе
2. к группе мучных изделий
3. к бакалейной группе
4. к хлебобулочной группе

2. Картофель, морковь, свекла относятся:

1. корнеплодам
2. клубнеплодам
3. томатным
4. бахчевым

3. К десертным овощам относятся:

1. салат
2. кинза
3. базилик
4. артишок

4. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

1.плодовые
2. десертные
3. вегетативные
4. пряные

5. Ржаная мука вырабатывается из:

1.пшеницы
2. овса
3. ячменя
4. ржи

6.Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

1.зерномучных товаров
2. овощных
3. плодовых
4. пряных

7. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

1. договор
2. акт
3. заборный лист
4. накладная

8. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

1.жира, сахара, яиц

2. дрожжей

3. творога

4. жидкости

9. Продукт, получаемый путем высушивания молока

1. сухие молочные продукты

2. сливки натуральные

3. молоко сгущенное

4. молоко стерилизованное

10. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

1.по количеству

2. по качеству

3. по весу брутто

4. по весу нетто

11. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

1.его запрещается принимать

2. можно принять и использовать

3. принять, предварительно оценив качество

4. принять с составлением акта

12.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

1.«Украинский»

2. «Московский»

3. «Флотский»

13. Для приготовления десертов используют:

1. ревень

2.фенхель

3. базилик

4. майоран

14. Требования к расположению складских помещений:

1.не имеет значения

2. только на первых этажах

3. цокольных, подвальных, первых этажах

4. только в подвальных помещениях

15.Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

1. белков

2. жиров

3. минеральных веществ: калия, кальция, железа

4. витаминов

Часть Б

Задания с развернутым ответом.

Определите соответствие.

16. Для обработки каких продуктов используются доски таких цветов?

1.Белая	**1.**Гастрономические изделия
2.Красная	**2.**Сырое мясо и мясные продукты
3.Зеленая	**3.**Сырые овощи, фрукты и зелень

1.	
2.	
3.	

17. Почему норму отходов в мае овощи имеют максимальную?

Ответ:_____

_____

_____

_____

18. Выберите твердые сорта сыра. Цифры, соответствующие правильному ответу запишите

1. Моцарелла

2.Брынза.

3. Пармезан

4. Голландский

Ответ_____

19. Решите задачу

Определить массу отходов при обработке 9 кг моркови в мае месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 25 %.

Ответ:_____

_____

_____

20. Решите задачу

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 25 450 руб.

На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 7000 руб.; Крупа – 210 руб.; Х/б изделия – 880 руб.; Овощи – 250 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 3000 руб.; Мука – 680 руб.; Х/б изделия – 1300 руб.; Крупа – 750 руб.; Рыба – 2800 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода. Ответ запишите.

Ответ_____

_____

_____

Задания для дифференцированного зачет по ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по итогам учебной практики

Вариант 1.

Вопрос № 1

Что такое полуфабрикат?

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

Какой процесс приготовления полуфабриката относиться к Бифштексу?

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 какого редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы?

1. красного
2. белого
3. розового

Вопрос № 4

Какие размеры корнеплодов, нарезанных 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

Сколько составят отходы картофеля в марте месяце?

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

Вопрос № 6

Что такое 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

Какой 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

Как называется процесс, при котором отбирают гнилые битые не правильной формы овощи и посторонние примеси?

1. сортировка
2. очистка
3. перемешивание

Вопрос № 9

Какая рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой?

1. камбала
2. навага
3. миноги

Вопрос № 10

Что представляет собой белая панировка?

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

Вопрос № 11

Укажите с какой целью подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом

1. для уменьшения потерь питательных веществ
2. чтобы подсолить рыбу
3. чтобы рыба не испортилась

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. рубленная 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

Назовите способы механической обработки:

1. рыхление, панироваание
2. тушение, брезирование
3. жарка во фритюре, запекание

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

Отходы моркови в январе месяце:

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

Вопрос № 20

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

Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

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

Что такое дефростация?

1. максимально первоначальное востановление свойств мяса
2. удобство приготовления полуфабрикатов
3. обеззараживание поверхности мяса

Вопрос № 11

Укажите сроки хранения замороженных при температуре -18 ^{0}С полуфабрикатов из свинины

1.не более 90 сут

2. не более 10 сут

3**. не более 30 сут**

Вопрос № 12

Что представляет собой полуфабрикат высокой степени готовности?

1. пищевой продукт, доведенный до готовности и готовый к употреблению

2. пищевой продукт из которого в результате минимально необходимых технолгических операций получают блюдо

3. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки

Вопрос № 13

Удаление костей в процессе разделки туш это?

1. адгезия

2. обвалка

3. жиловка

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

У каких рыб кожу снимают "чулком"?

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

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 приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

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

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

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
19-17 – отметка «Хорошо»
12-16 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 12 – отметка «Неудовлетворительно».

Задания для дифференцированного зачет по ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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

Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

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 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
репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3

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

Что такое дефростация?
1. максимально первоначальное востановление свойств мяса
2. удобство приготовления полуфабрикатов
3. обеззараживание поверхности мяса

Вопрос № 11

Укажите сроки хранения замороженных при температуре -18 ^{0}С полуфабрикатов из свинины
1.не более 90 сут
2. не более 10 сут
3**. не более 30 сут**

Вопрос № 12

Что представляет собой полуфабрикат высокой степени готовности?
1. пищевой продукт, доведенный до готовности и готовый к употреблению
2. пищевой продукт из которого в результате минимально необходимых технолгических операций получают блюдо
3. исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки

Вопрос № 13

Удаление костей в процессе разделки туш это?
1. адгезия

2. обвалка
3. жиловка

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 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

У каких рыб кожу снимают "чулком"?

1. налим, угорь, бельдюга

2. щука, навага, линь
3. камбала, треска, сайра

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 приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
1. котлеты, биточки

2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки
места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают

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

Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

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 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

Что такое дефростация?
1. максимально первоначальное востановление свойств мяса
2. удобство приготовления полуфабрикатов
3. обеззараживание поверхности мяса

Вопрос № 11

Укажите сроки хранения замороженных при температуре -18 ^{0}С полуфабрикатов из свинины
1.не более 90 сут
2. не более 10 сут
3**. не более 30 сут**

Вопрос № 12

Что представляет собой полуфабрикат высокой степени готовности?
1. пищевой продукт, доведенный до готовности и готовый к употреблению
2. пищевой продукт из которого в результате минимально необходимых технолгических операций получают блюдо
3. исходные продукты предназначенные для дальнейшей обработки

Вопрос № 13

Удаление костей в процессе разделки туш это?
1. адгезия
2. обвалка
3. жиловка

луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль,

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

У каких рыб кожу снимают "чулком"?
1. налим, угорь, бельдюга
2. щука, навага, линь
3. камбала, треска, сайра

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 приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
1. котлеты, биточки
2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки

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

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
19-17 – отметка «Хорошо»
12-16 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 12 – отметка «Неудовлетворительно».

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

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РАЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА** по специальности **Поварское и кондитерское дело**
код профессии 43.02.15
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 рецептур 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.

Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
Капуста (соломка, шашка, крошка)
Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
Подготовка капустных овощей к фаршированию
Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
Грибы.

Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.
Приготовление полуфабриката из картофеля «Картошка фри»
Приготовление полуфабриката – «Фаршированный перец».
Приготовление полуфабриката – «Голубцы».
Приготовление полуфабриката – «Котлеты полтавские».
Приготовление полуфабриката- «Котлета по-киевски».
Приготовление полуфабриката – «Филе рубленое».
Приготовление полуфабриката – «Люля-кебаб».
Приготовление полуфабриката – «Купаты».
Приготовление полуфабриката – «Шницель отбивной».
Приготовление полуфабриката – «Котлета отбивная».
Приготовление полуфабриката – «Зразы отбивные».
Приготовление полуфабриката – «Биточки рыбные».
Приготовление полуфабриката – «Тельное».
Приготовление полуфабриката – «Щука фаршированная».
Приготовление полуфабриката- «Фрикадельки».
Приготовление полуфабриката – «Шницель из котлетной массы».
Приготовление полуфабриката - «Зразы картофельные».
Приготовление полуфабриката - «Картофель, фаршированный овощами».
Приготовление полуфабриката – «Шницель из капусты».
Приготовление полуфабриката – «Помидоры фаршированные».
Приготовление полуфабриката – «Рулет».
Приготовление полуфабриката – «Тефтели».
Приготовление полуфабриката – «Шницель по-столичному.»
Приготовление полуфабриката – «Котлета панированная(деволяй)»
Приготовление полуфабриката – «Котлета фаршированная(марешаль)»

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 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 рецептур блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	*Наименование критерия*	*Соответствие документу*	*Оценка*

		или эталону	
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.	- 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	

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей, грибов, мяса, птицы и дичи -обоснованность соблюдения санитар-но-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приго-товлению 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 про-верки 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	

	отпуска 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 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
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 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий **ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки 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 выполнившему 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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:

№	*Вид работ*	*Количество час.*	*Качество выполнения работ*
1	Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув.		
2	Оформление заявок.		
3	Выбор, подготовка продуктов и методов приготовления.		
4	Изучение процесса разработки ассортимента мясных полуфабрикатов.		
5	Изучение процесса приготовления		
6	полуфабрикатов из говядины.		
7	Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из свинины.		
8	Изучение процесса приготовления		
9	полуфабрикатов из баранины.		
10	Изучение процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из субпродуктов.		
	Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
	Изучение процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.		
	Изучение расчета стоимости полуфабрикатов различного ассортимента. Уборка рабочего места повара.		

Оценка:

Дата Подпись руководителя практики

М.П.

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:

№	***Вид работ***	***Количество час.***	***Качество выполнения работ***

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок. Совершенствование навыков выбора, подготовки продуктов и методов приготовления. Совершенствование навыков разработки ассортимента мясных полуфабрикатов. Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из свинины, баранины. Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Совершенствование навыков охлаждение и хранение полуфабрикатов. Совершенствование навыков упаковка и порционирование полуфабрикатов. Совершенствование навыков консультирования потребителей. Совершенствование навыков организации рабочего места повара. Совершенствование навыков уборки рабочего места повара. Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.		

Оценка:

Дата Подписи руководителя практики

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

_____

обучающегося на ___ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
освоил программу профессионального модуля **ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в объеме ____часов.
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка**
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций **ПК 1.1.** Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и		Оценка (освоена / не освоена)

регламентами. **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. **ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ***ОК.01*** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ***ОК. 02*** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ***ОК.03*** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ***ОК.04*** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ***ОК.05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ***ОК.06*** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ***ОК.07*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ***ОК. 08*** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	

Председатель экзаменационной комиссии_____
Зам. Председателя _____
Члены комиссии_____
_____