

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

основной профессиональной образовательной программы
по специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от «17» 04 2023г.
Председатель [подпись] Салимгараева Е.Н.

Утверждаю
Заместитель директора по НМР
[подпись] Н.Б.Щербакова
«17» 04 2023г

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Разработчик: Вастрюкова Нина Ильинична, преподаватель ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)	4
1.1 Область применения	4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	5
1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	8
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	10
II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов	10
III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики	22
3.1. Учебная практика	22
3.2. Производственная практика	24
IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)	33
Лист согласования	49

1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по профессии/ специальности СПО профессия 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): повар, кондитер.

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программой по дисциплине ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента.	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет
МДК 01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Экзамен
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
ПМ		Экзамен (квалификационный)

1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.3.1 Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка обоснования решений комплексных задач, технологических карт, инструкции
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	Лабораторный практикум определяющий качества сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка портфолио (характеристик и производственных практик) Экзамен квалифицированный
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка соблюдения последовательности технологических операций на квалифицированном экзамене

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка оформления отчетной документации
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка презентации портфолио на экзамене
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка портфолио и результатов деятельности на учебной производственной практики квалифицированном Экзамене
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка результатов конкурса и олимпиад
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка отбора информации на экзамене
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Анализ участия в диалогах, дискуссии, семинарах
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	Оценка отбора информации на экзамене

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. разработке ассортимента полуфабрикатов;

ПО 2. разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

ПО 3. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО 4. подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО 5. упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО 6. контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО 7. контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 4. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У 6. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У 7. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции.

знать:

З 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З 4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

З 5. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

З 6. правила составления заявок на продукты.

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 01.

Условия проведения.

Норма времени: 20 – 25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 5

Деление на подгруппы 10 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно - графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики

профессиональной деятельности обучающегося на производственной 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

Критерии оценок

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

Оценочные критерии для текущего контроля

Коды проверяемых компетенции	Показатели оценки	Критерии - баллы	Шкала - оценок
Разделы Темы	Ответить на вопросы	1 – 10	1 – 5 балла- показатели раскрыт частично, 6 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы Темы	Раскрыть вопросы по теме	1 – 8	1 – 3 балла- показатели раскрыт частично, 4 – 6 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 7 – 8 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы Темы	Закончить предложение в тесте	1 – 5	1 – 4 балла- показатели раскрыт частично, 5 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы Темы	Подготовить сообщение, доклад, презентацию	1 – 12	1 – 8 балла- показатели раскрыт частично, 9 – 11 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 10 – 12 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы Темы	Решить практическую задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы Темы	Решить задачи	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы Темы	Решить производственную задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме

Оценочные критерии для рубежного контроля

Коды проверяемых знаний и умений	Показатели оценки результата	Оценка
У 2 – У 7 З 7 – З 10	Задание № 1 Все задания выполнены с пояснением и выводом	6 – 10 баллов
	Задания решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или выводы)	1 – 5 баллов
	Задание № 2 Дан полный ответ	4 – 5 баллов
	Дан частичный ответ	1 – 3 баллов
	Задание № 3 Все ответы верны	4 – 5 баллов
	Верна только половина ответов	1 – 3 баллов

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащена оборудованием, посудой, инвентарем. Электронные видеоматериалы: презентации по темам и разделам профессионального модуля.

Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки.

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: средства интернета, сборник рецептов, справочная литература, учебная литература.

II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

У1, У2, У4, У6, У7, З1, З3, З4, З5, З6, З9, З13., ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1. Выберите правильные ответы

Укажите, из предложенных методов основные методы классификации ассортимента полуфабрикатов	А.- Иерархический метод
	Б. – Фасетный метод
	В.- Алфавитный метод
	Г.- Сравнительный метод
	Д.- Библиографический метод

2. Продолжите предложение

Ассортимент сложных полуфабрикатов включает в себя _____

3. Выберите правильные ответы

Укажите, основные термины в области кулинарного дела	А.- профессионального кулинарного мастерства
	Б. – фундаментальных кулинарных понятий.
	В.- применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях
	Г.- одновременного кулинарного приема

4. Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, какие термины относятся к специальным кулинарным понятиям?	А.- блюдо, бракераж, выход блюда
	Б. – поджог, резок
	В.- вес, гарнир, кулинарное изделие
	Г.- одно, много, несколько
	Д.- дизайн интерьера, проект

5. Продолжите предложение

Фламбирование применяется _____

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, с каких показателей начинается разработка рецептуры?	А.- подготовка проекта документов
	Б. – нормативы по предельно допустимым отклонениям
	В.- технологические инструкции
	Г.- метод совместимости несовместимости
	Д.- основных требований

7.Продолжите предложение

Разработка рецептуры может осуществляться согласно _____

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой вес имеет готовое блюдо?	А.- порция в граммах
	Б. – порция в килограммах
	В.- порция в средних показателях
	Г.- порция в суммированных показателях
	Д.- порция в регламентирующих показателях

1. Опишите, какими знаниями должен обладать составитель рецептуры?

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какая погрешность допускается на электронных весах настольного типа?	А.-2 г
	Б. – 10г
	В.- нет погрешности
	Г.- 5г
	Д.- допускается с отклонениями разными 0,2г до 10г

3. Продолжите предложение.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом _____

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, каким оборудованием руководствуется руководитель при определении режима тепловой обработки?	А.- помощью не ртутных термометров в металлической оправе
	Б. – на глаз
	В.- на пар
	Г.- на дым
	Д.- на ладонь

13.Продолжите предложение.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов _____

14. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, обязательно ли необходимо пользоваться секундомером или часами при определении продолжительности приготовления блюд?	А.- да, обязательно
	Б. – нет, не обязательно
	В.- нет, не знаю
	Г.- затрудняюсь ответить

15. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?	А.- сборника рецептов, технико-технологических карт
	Б. – паспорта
	В.- инструкции
	Г.- методики
Д.-предельной области	

Ответы на вариант 1:

1.-А,Б;

2.-изготовление котлет фаршированных, мяса, птицы, рыбы, фаршированных в целом виде и порционными кусками, поросенка фаршированного, галантина из птицы и рыбы, рулетов фаршированных и нефаршированных, рулета из свиной головы, паштета из фуа-гра, стейков из фуа-гра и других полуфабрикатов;

3.- А,Б,В;

4.- А,В;

5.- (фр. – обжечь пламенем) – применяется для придания окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта. Блюдо, поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают.

6.- А;

7.-согласно уже существующим правилам и рецептам или на основании разработки новых продуктов или технологий производства и должна включать в себя следующую обязательную информацию:

- требования по качеству сырья, применяемого при изготовлении продукции, с указанием соответствующих государственных стандартов или технических условий;
- нормативы по расходу сырья для производства одной единицы товара;
- предельные нормы по потерям при производстве;
- нормативы по предельно допустимым отклонениям в массе готовой продукции и другим показателям, применяемым к данному конкретному виду товара;
- условия хранения и сроки годности продукции.

8.- А;

9.-знание органолептических, химических, биологических, физических и других показателей производимой продукции, а также сочетаемость ингредиентов, входящих в ее состав, нормы требуемого исходного сырья, нормативы отходов и потерь при производстве, а также знания в области законодательства, регламентирующего безопасность и качество производимой продукции;

10.- А;

11.- национальных, региональных и других особенностей предприятия;

12.- А;

13.- (ГОСТ, РСТ, ОСТ и ТУ);

14.-А;

15.- А;

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. У2, У4, У5, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, что именно отражает принцип сбалансированности?	А.- основные пищевые вещества – белки, жиры, углеводы
	Б. – наилучшее использование
	В.- использование современных инструментов для приготовления блюд
	Г.- содержание углеводов и белка

2.Дайте определение

Принцип совместимости – это _____

3.Продолжите предложение.

Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции _____

4. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько времени дается на реализацию готовой продукции при централизованном производстве?	А.-1-2 часа
	Б. – 2-5 часов
	В.-3-4 часа
	Г.- 8 часов

5. Дайте определение.

Крупные предприятия имеют цеховую структуру – _____

6. Выберите правильные ответы

Укажите, основную цель необходимости соблюдения технологического процесса приготовления	А.- получения полуфабрикатов
	Б. – получения готовой продукции
	В.- использование современного оборудования для приготовления блюд
	Г.- содержание в чистоте заготовочных помещений

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие способы обработки продуктов: мяса и рыбы ,влияют на приготовление блюда	А.- размораживание, промывание, разделывание
	Б. – перебирание, промывание
	В.- бланширование, замачивание
	Г.- зачищение, реализация

8. Дайте определение.

Критическая контрольная точка – это _____

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой контроль соблюдается с принципами ХАССП?	А.- потребления
	Б. – производственный
	В.- унификация
	Г.- метиозация

10. Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, какая основная цель предварительного охлаждения овощей?	А.- предотвратить значительные потери массы
	Б. – снизить интенсивность дыхания плодов
	В.- развитие фитопатогенных микроорганизмов
	Г.- развитие аллергической реакции

11. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие технологии и оборудование разработаны в России в настоящее время, для замораживания плодов и овощей?	А.- замораживание в жидком азоте
	Б. – замораживание при температуре -25С
	В.- медленное замораживание
	Г.- постепенное замораживание

12. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую пропорцию сахара и ягоды необходимо соблюдать при замораживания ягоды?	А.- в соотношении 4:1
	Б. – в соотношении 1:1
	В.- в соотношении 2:1

	Г.- в соотношении 3:1
--	-----------------------

13. *Дайте определение.*

Диффузия – _____

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие изменения происходят с белком в процессе денатурации?	А.- изменение окраски мяса
	Б. –изменение цвета бульона
	В.- омыление
	Г.- окисления

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, что означает карамелизация?	А.- сухой нагрев сахара
	Б. – паровой нагрев сахара
	В.- жировой нагрев
	Г.- воздухокапельный нагрев

Ответы на вариант 1:

1.-А;

2.- использование таких сочетаний продуктов, которые бы сочетались по вкусу, цвету и др. Этот принцип связан с принципом безопасности и взаимозаменяемости. Обусловлен индивидуальными особенностями, привычками и национальными вкусами;

3.- соблюдение режимов тепловой обработки (температуры, продолжительности нагрева), позволяющих наиболее полно сохранить витаминный и минеральный состав продуктов;

4.- А;

5.- Цеха специализируются по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции. Их количество и функции зависят от специализации и мощности предприятия. Наиболее часто выделяют мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный и кондитерский цеха. Первые три заготовочные. В них перерабатывают сырье и изготавливают полуфабрикаты. Три последних доготовочные, там производят готовую продукцию. Складское, тарное, санитарно-техническое относят к вспомогательным службам;

6.- А, Б;

7.- А;

8.- это этап, на котором можно применить контроль и который играет важную роль для предотвращения или устранения опасности для пищевого продукта или снижения ее до допустимого уровня;

9.-Б;

10.- А, Б, В;

11.- А;

12.-Г;

13.- при промывании, замачивании, варке и припускании продукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться растворимые вещества. Скорость диффузии зависит от площади продукта. Чем больше площадь, тем быстрее проходит диффузия. Скорость диффузии зависит от концентрации растворимых веществ в продукте и окружающей среде;

14.-А;

15.-А.

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 311, 312, 313, 314.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой главный показатель функционирования предприятия?	А.- обеспечения предприятия ресурсами
	Б. – внедрение новой техники
	В.- производство
	Г.- инструкции по качеству

2. Определите соответствие определений.

1. Оптовые закупки	1. Выполнение каждого заказа согласовывается поставщиком с покупателем, оплачивается только поставленное количество товаров
2. Регулярные закупки	2. Поставка товаров большой партией за один раз
3. Закупки по мере необходимости	3. Заказывает необходимое количество товаров, которое поставляется ему партиями в течение определенного периода времени.

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие методы поставки являются регулярными?	А.- В случае заниженного качества товара
	Б. – В случае недостачи или снижения качества товар лишается возможности предъявления претензии
	В.- В случае поставленного испорченной помятой упаковки

4. Дайте определение.

Завес тары – это _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой способ разморозки крупной рыбы применяют на производстве?	А- воздушный способ. (на стеллажах)
	Б. – в ванне под проточной водой
	В.- в ванне со сменяемой водой

6. Продолжите предложение.

При размещении производственных помещений соблюдается _____

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой водой производят обмывание туши мяса?	А- только теплой водой.
	Б. – только холодной
	В.- сначала теплой водой, затем холодной водой.

8. Продолжите предложение.

Всё оборудование в мясо-рыбном цехе комплектуют в технологические линии по виду сырья (мясо, рыба, птица) и по типу производимого п/ф. Всё техническое оснащение делится на _____

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

	А- кухонный инвентарь
	Б. – тележки, стеллажи, столы.

Укажите, какой производственный (нейтральный) инвентарь применяется на предприятии общественного питания?	В.- столовые приборы
---	----------------------

10. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, как часто производят санитарную обработку на предприятии общественного питания?	А- один раз в месяц
	Б. – в начале смены, в конце смены, по мере загрязнения в течение дня.
	В.- в начале смены, в конце смены.

11. Продолжите предложение.

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

12. Продолжите предложение.

При работе на мясорубке рыбу в машину _____

13. Продолжите предложение.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

14. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какая существует нарезка картофеля?	А- простая нарезка
	Б. – фигурная нарезка
	В.- эксклюзивная нарезка

15. Выберите правильный ответ

Укажите, размеры картофеля, нарезанного брусочками:	А-длина 4-5 см, сечение 2 мм;
	Б. –длина 3-4 см, сечение 1 см
	В.- длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

Ответы на вариант 1.

1.-А;

2.-1-2;2-3;3-1;

3.-Б;

4.- масса тары превышает указанную в сопроводительных документах.

5.-А;

6.- требование последовательности осуществления стадий технологического процесса;

7.-В;

8.- холодильное, электромеханическое, нейтральное и вспомогательное;

9.-Б;

10.-А, Б;

11.- проверить холостой ход оборудования;

- проверить наличие и направленность ограждений;

- наличие и исправность электропроводки и заземления;

- проверить работу на холостом ходу;

- наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного выключателя, магнитного пускателя;

12.- проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца;

13.- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

14.-А, Б

15.-Б.

Перечень лабораторных и практических работ

№ п/п	Практическая работа	№	Тема	Профессиональные и общие компетенции
1.	Практическая работа	1	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности,	У1, У2, У4, У6, У7, 31, 33, 34, 35, 36, 39, 313., ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
2.	Практическая работа	2	Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 311, 312, 313, 314. ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
3.	Практическая работа	3	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 311, 312, 313, 314. ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
4.	Практическая работа	4	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 311, 312, 313, 314. ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема 2.1.Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.У1, У2,У3, У4, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 313, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, в каком виде используют фенхель в пищу?	А.- только в свежем
	Б. –свежем, сушенном.
	В.- только в сушенном.

5. Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, какими свойствами обладают стебли бамбука?	А- противовоспалительными
	Б. – аллергическими
	В.- антибактериальными

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при каких заболеваниях грибы шиитаки благотворно влияют на состояние в организме?	А.- аллергических реакциях
	Б. – при повышенном уровне глюкозы
	В.- при онкологических заболеваниях

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую спаржу использую для приготовления первых блюд и гарниров?	А.- зеленая
	Б. – белая
	В.- фиолетовую

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое количество кислоты больше содержится в ревени?	А.- лимонная
	Б. – муравьиная
	В.- яблочная

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая ядовитая кислота содержится в грибах сморчках?	А.- гельвелловая кислота
	Б. – уксусная кислота
	В.- щелочная кислота

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, для чего все срезы головки соцветия артишока смачивают лимонной кислотой?	А.- предотвратить потемнение продукта
	Б. – размягчить
	В.- удалить горечь

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, для какой цели необходимо спаржу сортировать по размеру и связывать в пучки?	А.- при тепловой обработке не поломались
	Б. – придать эстетический вид
	В.- проще вынимать из сотейника после тепловой обработки

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую кислоту содержат свежие побеги бамбука?	А.- муравьиная кислота
	Б. – щавельная кислота
	В.- линамарин-цианогенный гликозид

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой вкус приобретают переваренные грибы шиитаки?	А.- вкус резины
	Б. – вкус грибов
	В.- вкус глутамината натрия

11. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую формулу используют для определения массы брутто?	А-(М нетто x 100) / (100-О)
	Б. – ((М гот-Мп) x100) / М гот
	В.-((Мп/ф – М гот) x100) / Мп/ф

12. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, где используются изделия мастеров карвинга?	А- украшения выставок
	Б. – украшения банкетных столов
	В.- украшение домашнего стола

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая нарезка является сложной (фигурной)?	А.- бочонки, чесночок, звездочки
	Б. – дольки, ломтики, брусочек
	В.- кубик, шашки

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько времени необходимо для бланширования перца сладкого?	А.- 3-5 мин
	Б. – 1-2 минут
	В.-6 минут

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько времени может храниться свежий артишок?	А.- 1-5 суток
	Б. – 2-7 суток
	В.-5-10 суток

Ответы на вариант 1.

- 1.-Б;
- 2.-А;
- 3.-Б;
- 4.-Б;
- 5.-В;
- 6.-А;
- 7-А;
- 8.-А;
- 9.-В;
- 10-А;
- 11.-А;
- 12.-А,Б;
- 13.-А;
- 14.-Б;
- 15.-А.

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

У1, У2,У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, про какую рыбу описано? Цвет верхней части тела скатов может быть светлым (песчаным), разноцветным (с интересным орнаментом), а также темным. Что касается нижней части тела этих существ, как правило, она светлая, практически белая. Нижняя сторона ската обычно светлая, верхняя тёмная (calorizator). На нижней плоскости ската расположены рот, жабры, нос. На верхней части расположены глаза и отверстия, необходимые для дыхания рыб (брызгальца). На внутренней стороне ската находятся органы, рот и жабры (пять пар). Хвост имеет нитеобразную форму.	А-Скат
	Б. – Зубатка
	В.- Дорадо

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько в 100г массы рыбы зубатки содержится витамина А?	А- 15%
	Б. –13%
	В.-20%

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, почему некоторые рыбаки сравнивают рыбу саргану с панцирной щукой?	А- много мелких острых зубов
	Б. – строение рыбы
	В.- маленький размер

4. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие имеются отличительные особенности рыбы дорадо от пагры?	А-тело высокое, сжато с боков.
	Б. – чешуя крупная плотно прилегает
	В.- золотистое пятно между глаз

5. Выберите правильный ответ.

Укажите, калорийность рыба барабульки в 100г.	А- 117ккал
	Б. – 200 ккал
	В.-190 ккал

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая рыба считается охлажденной?	А.- имеющая температуру в толще мяса у позвоночника от -1 до +5С
	Б. – имеющая температуру в толще мяса у позвоночника от 0 до +3С
	В.- имеющая температуру в толще мяса у позвоночника от 0 до +10С

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой метод охлаждения рыбы применяется на промысловых судах?	А.- морской водой
	Б. –чешуйчатый и снежный лед
	В.- воздухом

8. Продолжите предложения.

При охлаждении рыбы, в ней происходят

9. Выберите правильный ответ.

Укажите, последствия, происходящие при медленном замораживании рыбы.	А.- образуются мелкие кристаллы льда, и равномерно распределяются по тканям
	Б. –образуются крупные кристаллы льда между волокнами и клетками
	В.- разрушение тканей кристаллов льда.

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой метод замораживания позволяет получить товар очень высокого качества?	А.- медленное замораживание
	Б. –льдосолевое замораживание
	В.- замораживание рыбы с применением жидкого азота

11. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка п/ф	2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы	4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы	6. Потрошение, промывание

12. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой массой разделяют рыбу на филе?	А.- массой до 1,5 кг
	Б. – массой 500 г
	В.- более 1,5 кг

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую кулинарную обработку используют для рыбы разделанной на кругляши?	А.- варка, жарка и фарширование
	Б. – фарширование
	В.- варка, припускание

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой масса бывает рыба саргана?	А.- 75-150г
	Б. – 500г
	В.- 200-300г

15. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, у какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют ядовитую темную пленку в брюшной полости?	А-османа;
	Б. – маринка;
	В.- ставрида.

Ответы на вариант 1.

- 1.-А;
- 2.-Б;
- 3.-А;
- 4.-В;
- 5.-А;
- 6.-А;
- 7.-А;

8.- физические и биохимические изменения: увеличивается плотность мышечных тканей и вязкость тканевого сока; уменьшается масса за счет частичного испарения влаги; резко замедляется развитие бактерий; снижается активность биохимических процессов, характерных для посмертного изменения рыбы; задерживается прогоркание жира и разрушение витаминов, что благоприятно сказывается на сохранении качества охлажденной рыбы в течение ограниченного срока хранения и транспортирования;

- 9.-Б;
 10.-В;
 11.-3,2,6,5,1,4;
 12.-В;
 13.-А;
 14.-А;
 15.-Б.

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Тема 2.3Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие моллюски относятся к двухстворчатым?	А.-мидии, устрицы, морской гребешок, крамс
	Б. –креветки, устрицы, осьминоги
	В.- крабы, омары, langoustes

2.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой размер у моллюска кламса?	А.- от 10 см до 15 см
	Б. –от 5до10 см
	В.- диаметр 20 см

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, у какого головоногого моллюска большое содержание белка?	А.-кальмар
	Б. –осьминог
	В.- каракатица

4.Выберите правильные ответы.

Укажите, отличительную черту краба камчатского от других видов крабов.	А.-пятую пару ног
	Б. –масса краба от 1,2 до 4,2 кг
	В.- имеет дону клешню большую

13. Дайте определение.

Мягкопанцирные крабы – это

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, за счет каких элементов ценно мясо виноградных улиток?	А.- содержание витамин К, Е,А
	Б. –содержание ненасыщенных жирных кислот
	В.- содержание калия, кальция, селена

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой внешний вид должен быть у охлажденных морепродуктов?	А.- поверхность чистая, со слизью
	Б. –поверхность блестящая, чистая, без слизистых налетов
	В.- поверхность с налетами, слизкая

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие устрицы нельзя употреблять в пищу?	А.- свежие
	Б. – мясо раковин раскрывшиеся самопроизвольно
	В.- консервированные

16. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую воду используют при размораживании замороженных блоков кальмаров?	А.- холодную
	Б. –теплую
	В.- горячую

10. Восстановите последовательность линии производства вареных омаров:

1.удаляют кишку	2.удаляют вдоль головы глянцевоый желудок
3.разрезают вдоль пополам	4.из хвостовой части всё мясо целиком
5.удаляют клешни и ножки	6.извлекают икру и зеленоватую печенку
7.раскалывают щипцами	8.извлекают мясо при помощи иглы

11.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое количество времени необходимо для вымачивания лягушачьих лапок?	А.- 12 часов
	Б. –5 часов
	В.-24 часа

17. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в какую тару укладывают креветки вареные массой 2-3 кг для охлаждения?	А.- пластмассовую тару
	Б. – Алюминиевые противни
	В.- керамическую тару

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой массой формуют дробленое вареное мясо для заморозки?	А.- 0,75 кг
	Б. – 0,5 кг
	В.- 1,0 кг

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой метод замораживания применяют для заморозки блоками?	А.- замораживают при -28С с последующей глазировкой
	Б. –замораживают при -15С
	В.- замораживают при-20С

15.Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, при какой температуре и сколько времени храниться мороженое мясо моллюсков?	А.- 18С 35-40 суток
	Б. –30-35С 60-65 суток
	В.- -20С 45 суток

Ответы на вариант 1.

1.-А;

2.-Б;

3.-А;

4.-А,Б;

5.- обычные крабы, которые только что сбросили свои наружные скелеты и какое-то время остаются мягкими, пока новый панцирь не затвердеет;

6.-Б;

7.-Б;

8.-Б;

9.-А;

10.-3,2,1,6,5,7,8,4;

11.-А;

- 12.-Б;
13.-Б;
14.-А;
15.-А, Б.

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

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

У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько в рыбе содержится съедобного мяса?	А.- от 35до 55%
	Б. –от 40до 65%
	В.- от 50до 70%

2.Дайте определение.

Букет Гарни–это _____

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, для каких блюд используют для приготовления приправу фенхель (корни, листья)?	А.- отварных
	Б. –тушеных
	В.- запеченных

4.Продолжите предложение.

Главной задачей общественного питания является _____

18. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой способ разморозки описан? - Мороженая рыба размещается на стеллажах для разморозки с поддоном снизу.	А.- воздушный
	Б. –в ваннах с водой и с солью
	В.- в ваннах с проточной водой

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую рыбу используют для фарширования?	А.- сухую, тощую
	Б. –мясистую и не очень жирную
	В.- мелкую

19. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько нужно добавить сливочного масла в фарш рыбный, если фарш приготовлен из тощей рыбы?	А.- 5 столовых ложек
	Б. –1-2 столовых ложки
	В.- 3 столовых ложки

8. Восстановите последовательность линии фарширования щуки целиком:

1.очищают от чешуи	2.отрубают позвоночник у хвостового плавника
3.вынимают из головы жабры	4.делают разрез у первых головных плавников и шеи

5.отрубают хвостовой плавник	6.отделяют кожу вместе с хвостом от тушки
7.снимают кожу по направлению к хвосту	8.потрошат
9. готовят фарш	10.кожушки наполняют готовой массой
11. промывают в холодной воде	12. Затем зашивают возле шеи или к рыбе прикладывают голову.
13. подрезают плавники с внутренней стороны.	14. делают проколы
15.завертывают в марлю.	16. перевязывают шпагатом.

9.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при фаршировании окуня и трески с какой стороны делают разрез, чтобы удалить позвоночную кость и ребра?	А.- со стороны спинки
	Б. –со стороны брюшка
	В.- со стороны плавников

20. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, для приготовления какого блюда, рыбу сначала маринуют?	А.- рыба в тесте
	Б. – рыба по- русски
	В.- семга в сливочном соусе

21. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какая форма у котлет?	А.- овално-приплюснутую форму с заостренным концом.
	Б. –округло-приплюснутую форму
	В.- овално-прямоугольную форму

12.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, срок хранения охлажденных полуфабрикатов?	А.- 24 часа с момента изготовления
	Б. – 12 часа с момента изготовления
	В.- 36 часов с момента изготовления

13. Дайте определение.

Глазирование рыбы – это _____

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой способ упаковки, и хранения замороженной рыбы увеличивает срок годности продукта?	А.- пергамент
	Б. –фольга
	В.- вакуум

15. Дайте определение.

Загар рыбы – это _____

Ответы на вариант 1.

1.-Б;

2.- Букет пряной зелени, связанной в пучок. На практике зелень и пряности (лавровый лист, белый перец) заворачивают в лист лука порея, перевязывают и используют при варке, тушении и т.д;

3.-Б

4.- удовлетворить потребность населения в питании;

5.-А;

6.-Б;

7.-Б;

8.-1,5,3,4,7,13,2,6,8,11,9,10,14,12,15,16;

9.-Б;

10.-А;

- 11.-А;
 12.-А;
 13.- на несколько минут опускают в холодную воду и, быстро охлаждая, дают возможность образоваться на поверхности рыбы слоя льда толщиной 2-3 мм;
 14.-В;
 15.- порок, характеризующийся потемнением или покраснением мяса рыбы в области толстых спинных мышц, чаще всего под почкой.
 Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных.

У1, У2, У4, У5, У6, У7, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 311, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

22. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие белки в мясе являются неполноценными?	А.- коллаген, эластин
	Б. – миоген, нуклеопротеид
	В.- –миоглобулин, глобулин

23. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, от каких элементов зависит пищевая ценность мяса?	А.- белка
	Б. –жира
	В.- углеводов

24. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, при употреблении пищи, какие вещества способствуют лучшему усвоению пищи?	А.- белки
	Б. – жиры
	В.- экстрактивные

25. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, как называется наружная оболочка мяса?	А- Саркоlemma
	Б. –Миофибрилла
	В.- Эндомизиольные волокна

26. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, где в мясе представлена соединительная ткань?	А- сухожилиях
	Б. –основе костей
	В.- в мясе

6. Дайте определение.

Элластин–это _____

27. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, что необходимо сделать с мясом дичи, чтобы убрать неприятный запах и размягчить соединительные ткани?	А.- замариновать
	Б. – заморозить
	В.- отбить

28. Дайте определение.

Производственный контроль – это _____

29. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, какие способы размораживания мяса применяют на предприятиях общественного питания?	А.- медленный способ
	Б. – быстрый способ
	В.- в воде с добавлением соли

10. Выберите, какие части туши относятся к передней четвертине говядины:

1. шейная часть	2. вырезка;
3. лопаточная часть	4.пашина;
5. грудинка;	6. верхний кусок тазобедренной части;
7. покровка;	8. наружный кусок тазобедренной части;
9. толстый край;	10.вырезка;
11. тонкий край;	12. корейка;

30. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, в каком цехе обрабатывают мясо на предприятии общественного питания?	А.- горячем
	Б. –мясо- рыбном
	В.- овощном

31. Выберите правильный ответ на вопрос.

Определите, срок хранения замороженного мяса при температуре – 18С	А.- 12 месяцев
	Б. –6 месяцев
	В.- 3 месяца

13. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какое мясо ягненка используют для приготовления блюд?	А.-ягненок в возрасте от нескольких недель до трех лет
	Б. –ягненок в возрасте от трех до пяти лет
	В.- –ягненок в возрасте от двух до пяти лет

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, из какой части ягненка готовят блюдо «Каре»?	А.- костец – окорок
	Б. –спинка (корейка)
	В.- –грудинка

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой самый высокий ранг присваивается мраморному мясу?	А.- Prime
	Б. –Canner
	В.- Commercial

Ответы на вариант 1.

1.-А;

2.-А;

3.-В;

4.-А;

5.-А;

6.- это основной белок эластиновых волокон, эластин сходен с коллагеном и является неполноценным белком;

7.-А;

8.- это контроль производства продукции на всех стадиях технологического процесса, включающий теххимический, микробиологический контроль. Включает в себя: входной контроль, выходной контроль, пооперационный контроль;

9.- А, Б;

10.-3,1,5,7,9;

- 11.- Б;
12.-А;
13.-А;
14.- Б;
15.- А.

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

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

У1, У2, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310,311, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

32. Выберите правильный ответ.

Укажите, способы размораживания мяса.	А.- на стеллажах в цехе
	Б. –в воде в ваннах
	В.- на воздухе на территории предприятия общественного питания.

33. Дайте определение.

Обсушивание мяса - это _____

34. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, для чего производят разруб молочного поросенка?	А.- для равномерного прогревания
	Б. –для улучшения внешнего вида
	В.- не входит на противень

35. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какой пряностью натирают свинину перед жарением?	А.- имбирь
	Б. – розмарин
	В.- горчица

36. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какую приправу добавляют в выпечку?	А-кориандр
	Б. –розмарин
	В.- тмин

6. Дайте определение.

Порционный полуфабрикат –это _____

37. Выберите правильный ответ на вопрос.

Определите, какой массой нарезают мясо для шашлыка?	А- 10-15г
	Б. –30—40 г
	В.- 20—30 г

38. Выберите правильный ответ на вопрос.

Определите, какой формой формуется котлеты?	А.- изделия в виде шариков диаметром 3 см
	Б. –изделия овально-приплюснутой формы, толщиной 1 см
	В.- изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (толщина их 1—2 см, ширина — 5, длина — 10—12 см).

39. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, сколько пшеничного хлеба добавляют в кнельную массу?	А.- 20% массы мяса
	Б. –10% массы мяса
	В.-15% массы мяса

10.Продолжите предложение.

Мраморное мясо значительно превосходит обычное мясо по содержанию _____

40. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие вещества усиливают секреторную функцию пищеварительного аппарата?	А.- Азотистые экстрактивные вещества
	Б. –Витамины
	В.- Минеральные вещества

41. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, как называется стейк вырезаемый из поясничной части спины в области толстого края вырезки?	А.- портерхаус – стейк
	Б. – скирт – стейк
	В.- клуб – стейк

13.Восстановите, последовательность механической обработки клубнеплодов и корнеплодов.

1.калибровка	4. очистка
2. мытье	5.-нарезка
3.сортировка	6.-дочистка

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, время, за сколько минут после приготовления полуфабрикаты отправляются до реализации на охлаждение?	А.- 30 минут
	Б. – 60 минут
	В – 90 минут

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие изменения свойств мяса в процессе замораживания и хранения происходят?	А.- физические, гистологические, коллоидно-химические изменения.
	Б. – физические, гистологические, коллоидно-химические, биохимические и биологические изменения.
	В. – коллоидно-химические, биохимические и биологические изменения.

Ответы на вариант 1.

1.-А;

2.-кулинарный термин, который применяется для описания специального приема, направленного на обработку, как правило, парного мяса;

3.-А;

4.-А;

5.-В;

6.-полуфабрикаты, штука которого идёт на порцию – куски мяса, курицы. Есть мелкокусковые полуфабрикаты – это маленькими кусочками (гуляш, подарка, например).

7.-Б;

8.-В;

9.-Б;

10.- азотистых экстрактивных веществ, пантотеновой кислоты, биотина, т.е. веществ, усиливающих секреторную функцию пищеварительного аппарата, и способствует лучшей усвояемости продуктов;

11.-А;

12.-А;

13.- 3, 1,2, 4, 6,2, 5;

14.-А;

15.-Б.

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи.У1, У2, У4, У5, У6, У7, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какая пернатая птица относится к болотной дичи?	А.- рябчики, тетерева, фазаны
	Б. – перепелки, куропатки серые и белые
	В.– бекасы, кулики

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой жир имеет пернатая дичь?	А.- легкоплавкий
	Б. – не плавкий
	В. – упругий

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую форму имеют мышечные волокна птицы?	А.- треугольную форму
	Б. – коническую форму
	В.– цилиндрическую форму

4.Вставьте пропущенные слова в предложении.

Температура хранения ниже _____ ° С не желательна, так как при этом снижается _____.

5.Продолжите предложение.

Мороженые тушки птицы и дичи по возможности расправляют, укладывают _____.

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие полуфабрикаты готовят из дичи?	А.- целые тушки, порционные, мелкокусковые и рубленые
	Б. – целые тушки
	В.– целые тушки, порционные

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую дичь заправляют в клюв?	А.- степную дичь
	Б. – болотную дичь
	В.– водоплавающую

8.Выберите правильный ответ на вопрос

	А.- запекание, тушение
--	------------------------

Укажите, какой тепловой обработке подвергается тушка дичи, заправленная в одну нитку?	Б. – припускание, жарки в большом количестве жира
	В–варка, жарка

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, на какое количество кусков разрубает тушку птицы для плова?	А.- тушку разрубает на куски по 3-4шт. на порцию, массой 20–25 г каждый
	Б.- тушку разрубает на куски по 4–5 шт. на порцию, массой 25–30 г каждый
	В.– тушку разрубает на куски по 5-6шт. на порцию, массой 30–55 г каждый

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую форму имеют котлеты натуральные?	А.- овальную форму
	Б.- круглую форму
	В.– прямоугольную форму

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, о каком полуфабрикате идет описание технологического процесса приготовления? У большого филе отрезают плечевую филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.	А.- котлета натуральная
	Б.- котлета по-киевски
	В.– дичь по – столичному (шницель столичный)

12.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какая форма сливочного масла, сформированное для полуфабриката колета по-киевски?	А.- в виде прямоугольного кусочка
	Б.- виде колбаски
	В.– в виде квадрата

13.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, где хранят до жарки порционный полуфабрикат «Котлета по- киевски»?	А.- в мясном цехе на столе
	Б.- в морозильной камере
	В.– в холодильнике

14.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, для чего опаливают тушку птицы?	А.- чтобы придать глянец
	Б.- чтобы убрать остатки перьев и пуха.
	В.–чтобы сократить время приготовления птицы

15.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую форму придают полуфабрикату из филе птицы «котлета фаршированная густым молочным соусом»?	А.- грушевидную форму
	Б.- круглую форму
	В.– продолговатую форму;

Ответы на вариант 1.

- 1.-В;
- 2.-А;
- 3.-В;

4.-25° С, качество мяса;

5.-на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 8–15°С гусей и индеек 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

6.-А;

7.-Б;

8.-В;

9.-Б;

10.-А;

11.-В;

12.-Б;

13.-В;

14.-Б;

15.-А

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента У1, У2, У4, У5, У6, У7, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какими веществами и витаминами богата пернатая дичь?	А.- минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группа В
	Б.- минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины Е, К, D, группа В
	В. – минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины Са, Fe, Mg, группа В

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую сельскохозяйственную птицу используют для варки и тушения?	А. – старую
	Б.- молодую
	В –взрослую

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какая поступает сельскохозяйственная птица на предприятие общественного питания?	А.- битая, без пера в полупотрошеном, потрошеном виде и потрошенная с комплектом потрохов и шей
	Б.- битая, без пера в полупотрошеном, потрошеном виде.
	В. – уснувшая с пером.

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, при какой температуре помещения оттаивают сельскохозяйственную птицу?	А.- 8–15°С
	Б.- 10–25°С
	В. – 18–20°С

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, с помощью какого инструмента удаляют недоразвитые перья («пеньки»)?	А.- щипцы
	Б.- вилка для лимона
	В – нож для потрошения тушек

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, у какой сельскохозяйственной птицы отрезают кожу с половины шейки?	А. – кур и цыплят
	Б. – индеек
	В. – уток и гусей

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, о каком технологическом процессе идет описание? В этом случае при обработке птицы ножки отрубают на 1–1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получить заостренную кость. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жировику так, чтобы концы заостренных косточек зацепились за мякоть.	А.- в одну нитку
	Б. – в кармашек
	В.- в две нитки

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую сельскохозяйственную птицу заправляют в «кармашек» и используют для жарки?	А.- кур, цыплят, индеек
	Б. – кур, цыплят, перепелок
	В.- гусей и уток

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какую сельскохозяйственную птицу заправляют в «две нитки» и используют для жарки?	А-кур, цыплят, индеек
	Б. – кур, цыплят бройлерных, перепелок
	В.- гусей и уток

10. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, каким требованиям качества должны отвечать порционные полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы «Котлеты натуральные»?	А.- Филе без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина её 3–4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, Поверхность их должна быть покрыта ровным слоем белой панировки, не допускаются увлажнение и отставание панировки.
	Б. – Филе без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина её 3–4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от бело-розового до розового, запах, присущий

	свежему куриному мясу, консистенция мяса плотная, упругая.
	В.- оварно-приплюснутую форму, поверхность равномерно панированную, без трещин, ломаных краев, консистенцию мягкую, запах, свойственный доброкачественному мясу.
	Г.- оварно-круглую форму, поверхность равномерно панированную, с трещинами, без ломаных краев, консистенцию мягкую, запах, свойственный доброкачественному мясу.

11.Продолжите предложение.

Готовые полуфабрикаты позволяют _____

12.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, о каком технологическом процессе идет описание? Тушку кладут килем вверх, окорочка отгибают до тех пор, пока бедренные суставы не высвободятся из суставных ямок. Затем тушку поворачивают килем вниз, копчиком к себе, и движением ножа на себя сверху вниз отделяют левый окорочок; повернув тушку килем от себя, отделяют правый окорочок.	А- выделение бедра окорочка
	Б. –выделение куриной грудки
	В.- выделение окорочков

13.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие недостатки присутствуют при использовании воздушного способа охлаждения?	А-потеря товарного вида
	Б. – заветривание (потеря товарного вида) мяса, значительная усушка и потери массы продукции.
	В.- потери массы продукции.

14.Выберите правильный ответ.

Укажите, какой метод шоковой заморозки используется промышленными предприятиями очень редко?	А.- интенсифицированные скороморозильные камеры туннельного типа.
	Б.- использование туннелей шоковой заморозки
	В.- погружение в охлаждающую жидкость (пропиленгликоль, раствор хлорида кальция, хладон)

15.Восстановите, таблицу хранения полуфабрикатов при температуре от 0 до 4С и относительной влажности 85%.

1.обработанные тушки птицы хранят	А.- 24 часов с момента окончания технологического процесса
2.панировочные котлеты хранят	Б.-36 часов с момента выработки
3.рубленные изделия хранят	В. – до 18 часов с момента выработки
4. потроха, суповые наборы и кости	Г. – до 12 часов с момента выработки

Ответы на вариант 1.

1.-А;

2.-А;

- 3.-А;
 4.-А;
 5.-А;
 6.-А;
 7.-Б;
 8.-В;
 9.-А;
 10.-Б;
 11.-экономить время и средства на приготовлении блюд;
 12.-В;
 13.-Б;
 14.-В;
 15.-1.-Б; 2.-А; 3.-Г;4.-В

Критерии оценивания 1-10ответов – 3, 11-12ответов – 4, 13-15 ответов – 5.

Перечень лабораторных и практических работ

№ п/п	Практическая/ Лабораторная работа	№	Тема	Профессиональ-ные и общие компетенции
5.	Практическая работа	1	Решение задач по расчету массы отходов и потерь при обработке сырья.	У1, У2,У3, У4, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 313, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
6.	Практическая работа	2	Решение ситуационных задач по методам оценки качества обработанного сырья	У1, У2,У3, У4, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 313, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
7.	Практическая работа	3	Решение задач по способам сокращения потерь при обработке рыбы.	У1, У2,У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
8.	Практическая работа	4	Решение задач производству расчетов сырья и массы отходов при обработке.	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
9.	Практическая работа	5	Решение ситуационных задач по оценке качества обработанных морепродуктов	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
10.	Практическая работа	6	Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1.,

				ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
11.	Практическая работа	7	Решение задач по разработке рецептур и составления технологических карт.	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
12.	Лабораторная работа	1	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
13.	Лабораторная работа	2	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	У1, У2, У4, У5, У6, У7, У8, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310,311, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.
14.	Лабораторная работа	3	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	У1, У2, У4, У5, У6, У7, У9, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 312, 313, 314, 315, 316.ПК 1.1., ПК1.2., ПК 1.3.,ПК 1.4., ОК1-7,9,10.

Тестовое задание для дифференцированного зачета по

МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Задание :

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, по каким признакам классифицируются полуфабрикаты из рыбы?	А.- по размеру (фаршированные и нефаршированные)
	Б. – порционные,
	В.- рубленные
	Г.- молодые
	Д.- сортированные

2.Продолжите предложение

Ассортимент сложных полуфабрикатов включает в себя _____

3. Выберите правильные ответы

Укажите, три термина в области кулинарного искусства	А.- профессионального кулинарного мастерства
	Б. – фундаментальных кулинарных понятий.
	В.- применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях
	Г.- одновременного кулинарного приема
	Д.- специальный кулинарный

4. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите, от каких показателей зависит ассортимент полуфабрикатов на предприятии различной мощности?	А.- от типа предприятия
	Б. – от наличия сырья
	В.- от вида и кондиции
	Г.- сравнительный метод
	Д.- библиографический метод

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?	А.- сборника рецептур, технико-технологических карт
	Б. – паспорта
	В.- инструкции
	Г.- методики
	Д.- предельной области

6. Дайте определение

Рецептура – это _____.

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, как указываются в меню новые блюда разработанные недавно?	А.- фирменные
	Б. – холодные традиционные
	В.- горячие необычные
	Г.- не как не отражается
	Д.- не указываются

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, с соблюдением, какого нормативного документа производится отработку блюд?	А.- Санитарных правил
	Б. – внутреннего распорядка
	В.- Р ГОСТ
	Г.- государственных органов

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, как влияет принцип рационального использования сырья и отходов на приготовление блюд?	А.- наилучшее использование потребительских свойств сырья влияющие на калорийность блюда
	Б. – сочетание мяса и рыбы с овощными гарнирами
	В.- замена одних продуктов другими
	Г.- наилучшее использование без солевой диеты

10. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой контроль соблюдается с принципами ХАССП?	А.- потребления
	Б. – производственный
	В.- унификация

	Г.- метиозация
11.Выберите правильный ответ на вопрос	
Укажите, на основании, каких показателей закладывается норма продуктов в технико-технологическую карту?	А.- Брутто, Нетто
	Б. – в порядке очереди
	В.- норма сухого сырья
	Г.- регламента
Д.- утверждения	
12.Выберите правильный ответ на вопрос	
Укажите, что именно отражает принцип сбалансированности?	А.- основные пищевые вещества – белки, жиры, углеводы
	Б. – наилучшее использование
	В.- использование современных инструментов для приготовления блюд
	Г.- содержание углеводов и белка
13.Выберите правильные ответы на вопрос	
Укажите, какие термины относятся к специальным кулинарным понятиям?	А.- блюдо, бракераж, выход блюда
	Б. – поджог, резок
	В.- вес, гарнир, кулинарное изделие
	Г.- одно, много, несколько
Д.- дизайн интерьера, проект	
14.Выберите правильный ответ на вопрос	
Укажите, какие способы обработки продуктов: мяса и рыбы ,влиют на приготовление блюда	А.- размораживание, промывание, разделывание
	Б. – перебирание, промывание
	В.- бланширование, замачивание
	Г.- зачищение, реализация
15.Выберите правильный ответ на вопрос	
Укажите, какие технологии и оборудование разработаны в России в настоящее время, для замораживания плодов и овощей?	А.- замораживание в жидком азоте
	Б. – замораживание при температуре -25С
	В.- медленное замораживание
	Г.- постепенное замораживание
16.Выберите правильный ответ на вопрос	
Укажите, определите определение Декстринизация?	А.- разрушение структуры
	Б. – разрушение крахмального зерна при сухом нагреве его свыше 120° С.
	В.- разрушение крахмального зерна при комнатной температуре
	Г.- разрушение ионов крахмала
17.Выберите правильные ответы на вопрос	
Укажите, при какой температуре и сколько времени храниться мороженое мясо моллюсков?	А.- 18С 35-40 суток
	Б. – 30-35С 60-65 суток
	В.- 20С 45 суток
18.Восстановите последовательность линии фарширования щуки целиком:	
1.очищают от чешуи	2.отрубают позвоночник у хвостового плавника

3.вынимают из головы жабры	4.делают разрез у первых головных плавников и шеи
5.отрубают хвостовой плавник	6.отделяют кожу вместе с хвостом от тушки
7.снимают кожу по направлению к хвосту	8.потрошат
9. готовят фарш	10.кожу щуки наполняют готовой массой
11. промывают в холодной воде	12. Затем зашивают возле шеи или к рыбе прикладывают голову.
13. подрезают плавники с внутренней стороны.	14. делают проколы
15.завертывают в марлю.	16. перевязывают шпагатом.

19.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, почему нельзя размораживать мясо в воде?	А.- в воду переходят растворимые пищевые вещества.
	Б. – в воду переходят нерастворимые пищевые вещества
	В.- приводит к значительным потерям мясного сока, снижению пищевой ценности мяса и ухудшению качества получаемых полуфабрикатов.

20.Произведите, расчет количества отходов, полученных при разделке 200,6 кг говядины 2 категории.

Ответы:

1.-А, Б,В;

2.- изготовление котлет фаршированных, мяса, птицы, рыбы, фаршированных в целом виде и порционными кусками, поросенка фаршированного, галантина из птицы и рыбы, рулетов фаршированных и нефаршированных, рулета из свиной головы, паштета из фуа-гра, стейков из фуа-гра и других полуфабрикатов.

3.-А, Б,В;

4.-А, Б, В

5.-А;

6.- вид технологической документации, которая разрабатывается на продукцию, содержащую в себе два или более компонента, указывающий подробный перечень ингредиентов, материалов или сырья, применяемых при ее изготовлении и процентное содержание данных составляющих в готовой продукции.

7.-А;

8.-А;

9.-А;

10.-Б;

11.-А;

12.-А;

13.- А, В

14.-А;

15.-А;

16.-Б;

17.-А

18.-1,5,3,4,7,13,2,6,8,11,9,10,14,12,15,16;

19.-А;

20.-59,177кг.

Критерии оценивания 1-15 ответов – 3, 16-18 ответов – 4, 19-20ответов- 5.

**Перечень вопросов теоретического экзамена
по МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов**

1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Ответить на вопросы

1. Общая классификация мяса и мясопродуктов.
2. Использование мясных товаров в общественном питании и торговле.
3. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из мяса.
4. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса.
5. Методы и приемы определяющие качество мяса и мясопродуктов.
6. Определения качества мяса и мясных продуктов.
7. Основные правила приема мясного сырья на ПОП.
8. Производственный инвентарь, инструменты и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса.
9. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
 - 10.Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.
 - 11.Основные критерии оценки качества полуфабрикатов из говядины.
 - 12.Технология приготовления из мяса свинины.
 - 13.Технология приготовления полуфабрикатов из мяса баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы.
 - 14.Технология приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.
 - 15.Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.
 - 16.Технология приготовления начинок для фарширования мяса.
 - 17.Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.
 - 18.Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.
 - 19.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса
 - 20.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
 - 21.Способы разделки передней четвертины и задней четвертины туши говядины.
 - 22.Правила охлаждения и замораживания и полуфабрикатов из мяса
 - 23.Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.
 - 24.Виды промысловых рыб, используемых в общественном питании.
 - 25.Виды нерыбного водного сырья, используемых в общественном питании.

26. Пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.
27. Методы определения качества рыбы и нерыбного водного сырья.
28. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.
29. Оборудование, инструменты для приготовления рыбных полуфабрикатов, согласно технической документации производства.
30. Рыбный цех: организация и условия труда.
31. Обработка и использование рыбных отходов в зависимости от способа разделки. Сроки хранения и реализации.
32. Приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.
33. Подготовка рыбы к фаршированию.
34. Приготовление из рыбы котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее.
35. Требования к качеству приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных кулинарных блюд на ПОП.
36. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы
37. Виды брака полуфабрикатов из рыбы.
38. Виды сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
39. Пищевая ценность тканевого состава домашней птицы, дичи, кролика
40. Характеристика по термическому состоянию сырья из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
41. Морфологическая структура тканевого состава тушки птицы.
42. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы.
43. Требование безопасности и качества сырья, сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы.
44. Определение качества поступающего сырья из домашней птицы, дичи, кролика.
45. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы с использованием специальных инструментов, приборов и оборудования.
46. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы с использованием специальных инструментов и оборудования.
47. Способы и приемы обработки тушки домашней птицы, дичи и кролика
48. Технологический процесс подготовки птицы и утиной или гусиной печени для сложных блюд.
49. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы
50. Приготовление полуфабрикатов целыми тушками.
51. Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству.
52. Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
53. Оценка качества полуфабрикатов из птицы. Методы их определения.

2. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Решить задачи с использованием норм отходов сырья и продуктов по Сборнику рецептур.

1. Определите количество отходов при обработке 150 кг моркови в сентябре и январе.
2. Определите количество крахмала-сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте в количестве 400 кг. Выход крахмала-сырца – 10%.
3. Сколько репчатого лука получится после механической обработки 350 кг сырья?
4. Сколько очищенного картофеля получится из 330 кг сырья в декабре и апреле?
5. В цех по выпуску овощных полуфабрикатов поступило сырья: картофеля — 2 т, свеклы — 400 кг, моркови — 600 кг, лука репчатого — 300 кг. Сколько цех произведет овощей очищенных в феврале месяце?
6. Определите массу брутто капусты белокочанной, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
7. Сколько моркови молодой с ботвой необходимо взять, чтобы получить 10 кг очищенной?
8. Цех по выпуску овощных полуфабрикатов имеет дневную производственную программу: картофель очищенный — 4 т, морковь очищенная — 700 кг, свекла очищенная— 400 кг, лук репчатый очищенный — 550 кг. Определите потребность цеха в сырье на 15 января.
9. Какое количество отходов получается при разделке 50 кг судака неразделанного крупного размера на филе без кожи и костей?
10. Определите разницу в количестве отходов при обработке 150 кг зубатки и амура неразделанных средних размеров для получения полуфабриката «непластованного кусками».
11. Определите разницу в количестве потерь при жарке на рашпере в сухарях и без сухарей 45 кг белуги с головой среднего размера.
12. Сравните количество потерь при припускивании 40 кг налима и путассу непластованных. Определите разницу.
13. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 350 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.
14. Какое количество кальмара, получится при обработке 35 кг филе кальмара мороженного обезглавленного?
15. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 80 кг мидий черноморских живых?
16. Мясорыбный цех перерабатывает в смену сырья массой брутто: 150 кг амура неразделанного, 260 кг белорыбицы неразделанной, 350 кг камбалы дальневосточной

неразделанной (средних размеров). Определите выход полуфабриката специальной разделки (непластованный кусками) из каждого вида рыбы.

17. Сколько необходимо взять щуки неразделанной крупной массой брутто для получения 50 кг филе без кожи и костей?

18. Определить массу мякоти и костей при обработке туши телятины (молочной) первой категории массой 72 кг.

19. Определить массу мякоти и костей при обработке туши жирной свинины массой 90 кг.

20. Определить массу мякоти и костей при обработке полутуши говядины первой категории массой 79 кг.

21. Найти массу мяса для жаренья, если масса полутуши говядины второй категории 110 кг.

22. Определить массу нетто баранины, если масса брутто баранины с ножками 80 кг.

23. Сколько говядины тушевой второй категории необходимо взять для получения 39 кг котлетного мяса?

24. Необходимо приготовить 12 кг буженины из окорока свинины. Сколько свинины тушевой мясной необходимо обработать?

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б. Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Е.Н. Салимгараева		
Билет № 1		
1. Общая классификация мяса и мясопродуктов. 2. Перечислите виды брака полуфабрикатов из рыбы и охарактеризуйте их. 3. Определите количество крахмала-сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте в количестве 400 кг. Выход крахмала-сырца – 10%.		
Преподаватель _____ Н.И. Ваструкова М.П.		

III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

3.1 Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, ПО)
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	ПК – 1, ПК – 2, ПО 1, У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
---	---

3.2. Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У,ПО)
1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

<p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5</p>
--	--

Практическое задание № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Рыба жареная» для банкета. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Студень свиной» на 4 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Паштет из птицы» на 2 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Курица фаршированная» на банкет. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Салат «Летний»» на 4 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов

- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Заливное из кролика в форме» на 2 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Ассорти мясное» на 10 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Ассорти рыбное» на 8 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Рыба фаршированная с гарниром» на 5 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блю

Практическое задание № 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Курица жареная» на 6 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блю

Практическое задание № 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Фрикадельки» на 4 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Тефтели» на 10 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Антрекот» на 5 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов

- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Лангет с гарниром» на 12 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Азу» на 7 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Гуляш» на 9 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Фаршированный перец» на 4 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Котлеты по – киевски» на 10 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Отбивное из говядины» на 5 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

Практическое задание № 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1
– 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

Время выполнения задания: 135 минут

Задание: Разработать технологическую карту к блюду «Голубцы» на 6 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

Объекты оценки:

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)

Общие положения

Экзамен (квалифицированный) предназначен для контроля и оценки освоения ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Экзамен включает: теоретический экзамен по модулю 01 МДК 01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен\ не освоен»

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается комиссией.

Критерии оценки:

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знания терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решений поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знания терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывание других людей
- способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее

Критерии оценивания письменных ответов:

- полнота ответа
- высказывание своего мнения
- приведение примеров
- использование дополнительной литературы
- скорость выполнения

- оригинальность, новизна, научность

1.1. Задание для экзаменуемого

ГАПОУ «Ленингорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР Н.Б. Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
<p>1. Перечислить части мяса используемые для котлетной массы. 2. Рассказать о способе хранения вареной рыбы. 3. Составить схему приготовления отварной рыбы.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

4.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию

Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании

Всего 2 части – теоретические вопросы и задача.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

Оценочные критерии для итогового контроля – экзамена

Компетенции	Номер задания	Критерии оценки
ПК 1.1	1-3	Все задания выполнены согласно эталону – 10 -15; Задания выполнены частично, согласно эталону – 5 – 9 Задания выполнены не все и не в полном объеме соответствия эталону – 1- 4 балла
ПК 1.2	1-3	
ПК 1.3	1-3	
ПК 1.4	1-3	

Перевод критерий – баллов на стандартную оценку

«5» - от 91 баллов – дисциплина усвоена

«4» - от 71 - 90 баллов – дисциплина усвоена частично

«3» - от 50 - 70 баллов – дисциплина усвоена не в полном объеме

«2» - до 49 баллов – дисциплина не усвоена

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

обучающийся на ___ курсе по специальности _____

Освоил(а) программу профессионального модуля _____

В объеме _____ часов, с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01		
МДК 01.02		
УП		
ПП		

Итоги экзамена (квалифицированного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка да\нет
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

Дата _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Форма аттестационного листа учебной практики

(характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики)

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, профессия

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

3. Время проведения практики ____ часа

4. Виды и объемы работ, выполненные студентом во время учебной практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качества выполнения работ (балл)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		

Дата _____

(зам.директора по УПР или старший мастер), _____

Мастер производственного обучения _____

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по
ПМ (УД) _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании
ПЦК _____

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Экспертное заключение
Комплекта оценочных средств

по общепрофессиональным дисциплинам

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

основной профессиональной образовательной программы
по специальности

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный комплект оценочных средств (КОС) по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам, реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования КОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»
