



УТВЕРЖДАЮ
 Директор техникума
 Р.Г.Ахунова
 2020 г.

Р.Г.Ахунова
 « » 20 г.

Р.Г.Ахунова
 « » 20 г.



СОГЛАСОВАНО
 Председатель Совета Мужик
 Рауенов Т.А.
 «24» 01 2020 г.

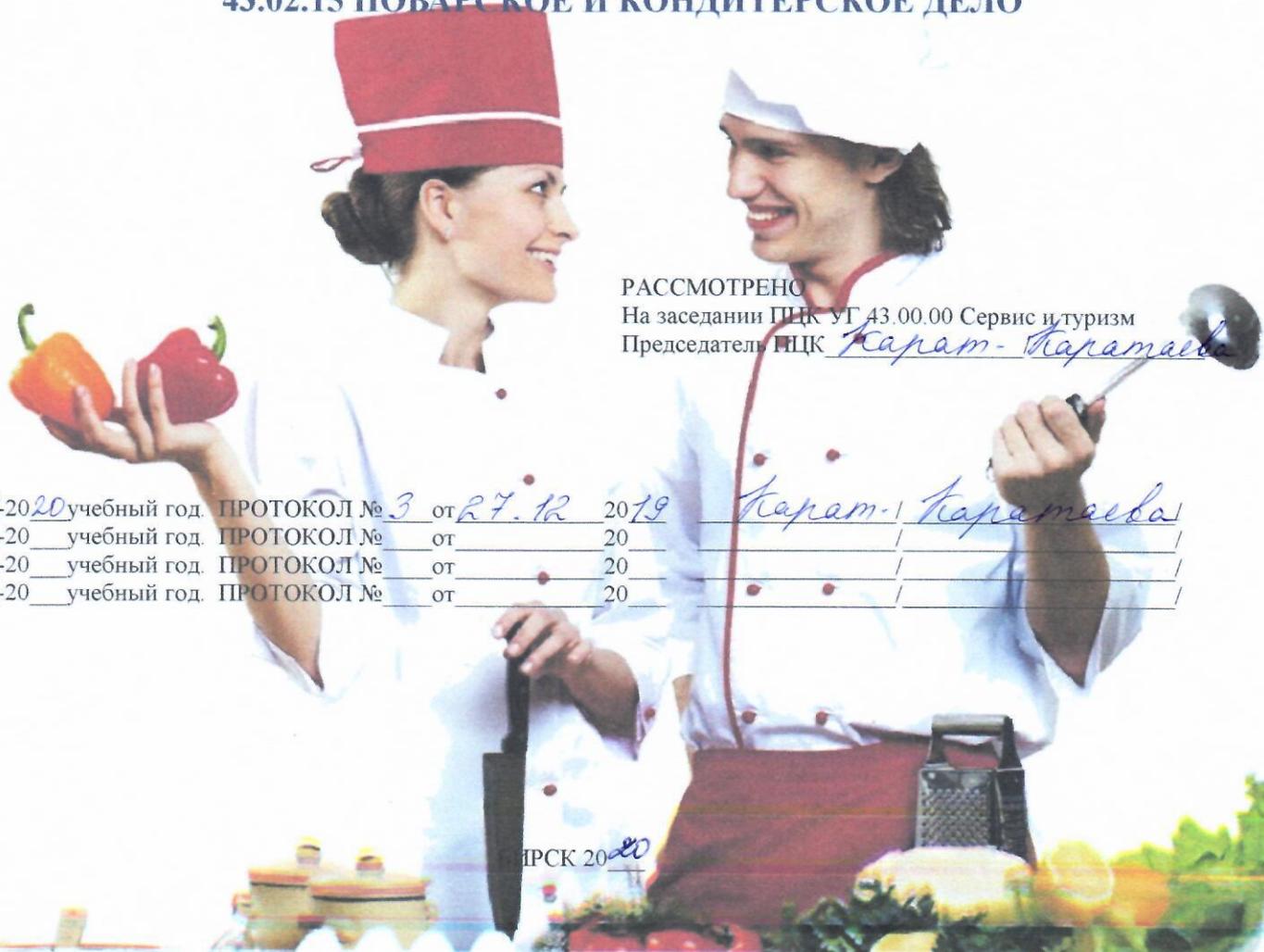


СОГЛАСОВАНО
 Директор ООО 'Торсервис'
 Меркулов Каримов А.С.
 «24» 01 2020 г.



СОГЛАСОВАНО
 Директор ООО 'Фудер-Рвс'
 Фудер О.Н.
 «24» 01 2020 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
 ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и
 подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
 кулинарных изделий сложного ассортимента
 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**



РАССМОТРЕНО
 На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
 Председатель ПЦК Карам-Карамалова

20 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u> 20 <u>19</u>	<u>Карам-Карамалова</u>
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № от 20 <u> </u>	/
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № от 20 <u> </u>	/
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № от 20 <u> </u>	/

Содержание

Общие положения.....	4	
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.....	4	
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	4	
2.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).....	4	
2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний.....	9	
2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	12	
2.2. Требования к портфилио.....	13	
2.3. Требования к курсовому проекту.....	13	
2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности	14	
2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.....	14	
2.5.1. Входной контроль.....	14	
2.5.2. Текущий контроль.....	20	
2.5.3. Рубежный контроль.....	33	
2.5.4. Итоговый контроль.....	38	
2.6. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/ студента во время практики.....	40	
2.6.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.....	41	
2.6.1.1. Учебная практика.....	41	
2.6.1.2. Производственная практика.....	43	
2.6.1.3. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике.....	46	
3. Структура контрольно – оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	49	
3.1. ПАСПОРТ.....	49	
3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.....	50	
3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.....	56	
3.3.1. УСЛОВИЯ.....	56	
3.3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	56	
4. Информационное обеспечение.....	58	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике.....	60	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость.....	61	
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Бланк для контрольной работы.....	64	

Общие положения

Результатом 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 СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессионалах компетенций (ПК).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный) в форме выполнения заданий. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен/ не освоен**».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	устный опрос, практические и лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	устный опрос, контрольная работа, практические и лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
УП.01	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по учебной практике
ПП.01	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по производственной практике

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№.№ заданий, место, время, условия их выполнения)
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой; - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	в соответствии с СанПиНами	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	-обработка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. Рубежный контроль, экзамен.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет

	<ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет

на основе традиционных общечеловеческих ценностей		зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль, экзамен/ дифференцированный зачет

2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Освоенные умения		
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Правильность оценки качества продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Умение быстро и правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Правильное и точное проведение расчетов по формулам	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Умение правильно выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Уметь классифицировать и выбирать необходимые способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Умение правильно и безопасно организовывать процесс по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Правильность оценки качества продукции и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Уметь классифицировать и выбирать необходимые способы и приемы подготовки овощей, плодов и грибов для сложных кулинарных блюд	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
Усвоенные знания		
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		лабораторных работ, устного опроса
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса
- правила составления заявок на продукты	Показатель оценивается в рамках экзамена/ ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса

2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, производственной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Математика, Статистика, Экологические основы природопользования, Безопасность жизнедеятельности, а также выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной

работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, опрос, выполнение и защита практических работ, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, производственной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен и дифференцированный зачет по междисциплинарным курсам проводится по завершению освоения программы междисциплинарных курсов. Учебная и производственная практики оцениваются дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, производственной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента является результат научно-исследовательской, проектной (курсовой) деятельности; промежуточная оценка портфолио студента.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио смешанный тип портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Состав портфолио:

1. Отчет по практике

2. Дневник практики

3. Характеристика практиканта по итогам практики.

4. Грамоты, благодарственные письма, дипломы (при наличии)

2.3. Требования к курсовому проекту

Не предусмотрен

2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности.

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществляется на экзамене (квалификационном).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практикам.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, оценки содержания и защиты портфолио работ, защиты курсовой работы. Портфолио работ оценивается на соответствие (не соответствие) структуре, оформлению и содержанию. При необходимости возможно проведение защиты портфолио с использованием презентации. Портфолио работ используется для оценивания сформированных общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (80% выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена/ дифференцированного зачета по МДК и дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль проводится в форме экзамена/ дифференцированного зачета.

Предметом оценки учебной и производственной практики является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практики, сопроводительная и отчетная документация по практике, характеристик обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2.5.1. Входной контроль

1. Тестирование (2 варианта)

Условия выполнения тестирования

1. Место выполнения тестирования: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения тестирования на одном занятии: 30 мин.

Вариант 1

Инструкция: выбери верные варианты ответов

1. Блюдо – это...

- А) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до готовности;
- Б) совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительных доработки по подогреву, порционированию, оформлению;
- В) сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи с учетом порционирования и оформления.

2. К формам нарезки картофеля относятся:

- А) дольки;
- Б) кубики;
- В) кольца;
- Г) звездочки;
- Д) кружочки;
- Е) брусочки.

3. Существуют способы размораживания рыбы:

- А) на воздухе;
- Б) быстрый;
- В) в воде;
- Г) медленный;
- Д) комбинированный.

4. Рыбу панируют:

- А) для образования поджаристой корочки;
- Б) для придания специфического вкуса;
- В) чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости;
- Г) для вязкости.

5. В основной состав рыбной котлетной массы входят продукты:

- А) филе рыбы;
- Б) белки яиц;
- В) хлеб;
- Г) молоко;
- Д) лук репчатый

6. Форма биточков – это...

- А) шарики;
- Б) полумесяц;
- В) округло – приплюснутая;
- Г) овально – прямоугольная.

7. Обвалка – это ...

- А) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- Б) отделение мякоти от костей;
- В) разруб туши на части.

8. По способу приготовления п/ф из говядины различают:

- А) маринованные;
- Б) натуральные;
- В) панированные;
- Г) рубленые.

9. К крупнокусковым п/ф относят:

- А) ромштекс;
- Б) ростбиф;
- В) шпигованное мясо.

10. В форме кубиков нарезают п/ф:
 А) шашлык по-московски;
 Б) гуляш;
 В) азу.
11. Из вырезки нарезают п/ф:
 А) лангет;
 Б) антрекот;
 В) филе.
12. В основной состав рубленой мясной массы входят продукты:
 А) мясо; В) яйца;
 Б) молоко; Г) шпик.
13. Из мясной котлетной массы приготавливают п/ф:
 А) фрикадельки; В) тефтели
 Б) котлеты рубленые; Г) зразы рубленые.
14. Фаршем для рулета из мясной котлетной массы может быть:
 А) макароны отварные;
 Б) картофель отварной;
 В) яйцо, рубленное с луком пассированным;
15. К основным способом тепловой обработки относятся:
 А) припускание; Г) пассерование;
 Б) жарка во фритюре; Д) варка на пару.
 В) тушение;
16. Для получения нормального бульона на 1 кг. мяса берут воды:
 А) 1,25л;
 Б) 2-3л;
 В) 4-5л.
17. Щи суточные по способу приготовления относятся к группе супов:
 А) заправочные; В) прозрачные;
 Б) пюреобразные; Г) разные.
18. Соленые огурцы, огуречный рассол, белые корни – это обязательная составная часть:
 А) рассольников;
 Б) солянок;
 В) шей.
19. Особенностью рассольника ленинградского является то, что в него добавляют:
 А) капусту;
 Б) крупу;
 В) белые корни.
20. Шпик, лук репчатый, картофель, пшено, соль, специи – это набор продуктов для супа:
 А) суп картофельный с капустой;
 Б) суп полевой;
 В) суп крестьянский.

Вариант 2

Инструкция: выбери верные варианты ответов

1. Кулинарное изделие – это
 А) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до готовности;
 Б) совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительных доработки. По подогреву, порционированию, оформлению;

В) сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи с учетом порционирования и оформления.

2. К формам нарезки моркови относятся:

- А) дольки;
- Б) кубики;
- В) кольца;
- Г) звездочки;
- Д) кружочки;
- Е) брусочки.

3. Существуют способы размораживания мяса:

- А) на воздухе
- Б) быстрый
- В) в воде
- Г) медленный
- Д) комбинированный

4. Существуют виды панировок:

- А) красная
- Б) белая
- В) коричневая
- Г) мучная

5. В состав рыбной кнельной массы входят следующие продукты:

- А) филе рыбы
- Б) хлеб
- В) перец
- Г) вода
- Д) сливки

6. Форма тефтелей – это...

- А) шарики
- Б) полумесяц
- В) округло-приплюснутая
- Г) овально-прямоугольная

7. Жилровка – это...

- А) удаление сухожилий, пленок, хрящей
- Б) отделение мякоти от костей
- В) разруб туши на части

8. По размерам п/ф различают:

- А) крупнокусковые
- Б) среднекусковые
- В) мелкокусковые
- Г) порционные

9. К мелкокусковым п/ф относят:

- А) азу
- Б) бифштекс
- В) поджарка
- Г) гуляш

10. В форме брусочков нарезают п/ф:

- А) азу
- Б) поджарка
- В) бефстроганов
- Г) шашлык

11. П/ф шпигованное мясо шпигуют:

- А) морковь
- Б) картофелем
- В) белыми кореньями

12. В основной состав котлетной мясной массы входят продукты:

- А) мука
- Б) хлеб
- В) соль
- Г) вода
- Д) мясо

13. Из мясной рубленой массы приготавливают п/ф:

- А) котлеты полтавские
- Б) котлеты по-киевски
- В) люля-кебаб

14. В массу для люля-кебаб входят продукты:

- А) баранина
- Б) томат-паста
- В) лук репчатый
- Г) жир – сырец

15. К вспомогательным способам тепловой обработки относят:

- А) пессерование
- Б) запекание
- В) брезирование
- Г) бланширование

16. Для получения концентрированного бульона на 1 кг мяса берут воды:

- А) 1,25л
 Б) 2-3л
 В) 4-5л
17. Свекольник холодный по способу приготовления относится к группе супов:
 А) заправочные В) прозрачные
 Б) пюреобразные Г) разные
18. Соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, оливки, каперсы- это обязательная составная часть:
 А) щей
 Б) солянок
 В) рассольников
19. Особенность борща украинского в том, что:
 А) заправляют чесноком со шпиком
 Б) готовят без картофеля
 В) подают с фрикадельками
20. Квашеная капуста, крупа, морковь, лук, соль, специи, чеснок- это набор продуктов для супа:
 А) щи суточные
 Б) щи по-уральски
 В) щи из квашеной капусты.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Вариант 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	аб де	ав д	ав	ав г	в	б	бв г	бв	аб	а	аб г	бв г	ав	аб д	в	а	а	б	б

Вариант 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	аб гд е	бг	аб г	аб д	а	а	ав г	ав г	аб в	ав	бв г	ав	ав г	аг	а	г	б	а	б

Критерии оценки при проведении тестирования.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

«5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

2.5.2. Текущий контроль

- 1) Устные опросы по темам МДК
- 2) Практические и лабораторные работы
- 3) Самостоятельные внеаудиторные работы

Условия выполнения устного опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет

2. Максимальное время проведения устного опроса на одном занятии: 20 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических и лабораторных работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических и лабораторных работ представлены в методических указаниях по выполнению практических и лабораторных работ студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Расскажите о классификации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Каков ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления?
3. Какие актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента

- вам известны?
4. Назовите международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.
 5. Каковы правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента?

Практические занятия

Практическая работа №1. *Ознакомление с нормативной и технологической документацией, справочной литературой*

Практическая работа №2. *Ознакомление со сборником рецептов.*

Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Каковы технологические принципы производства кулинарной продукции?
2. Расскажите о технологическом цикле обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Охарактеризуйте его этапы.
3. Охарактеризуйте способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
4. Расскажите о выборе и комбинировании различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
5. Охарактеризуйте способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.
6. Что такое интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование?
7. Каковы условия, температурный режим, сроки хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов?
8. Расскажите о физико-химических процессах, формирующих качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Расскажите об оценке наличия и ресурсном обеспечении выполнения заказа.
2. Какова организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом?
3. Какие правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах вы знаете?
4. Расскажите об организации и техническом оснащении процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.
5. Каковы методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.
6. Каковы требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены?
7. Опишите виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении.

8. Как подготовить полуфабрикаты к транспортированию?
9. Как обеспечить безопасные условия труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)?

Практические занятия

Практическая работа №4. Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)

Практическая работа №5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Практическая работа №6. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Как правильно провести организацию рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов?
2. Опишите правила работы на машинах для обработки экзотических и редких видов овощей, грибов.
3. Какой производственный инвентарь используется для обработки экзотических и редких видов овощей, грибов?
4. Какие существуют правила по технике безопасности при эксплуатации на оборудовании для обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей, грибов?

Лабораторные работы

Лабораторная работа №1. Обработка, подготовка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Дайте характеристику сырья для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы?
2. Какая пищевая ценность экзотических и редких видов рыбы?
3. Опишите ассортимент экзотических и редких видов рыбы для приготовления сложных блюд?
4. Какие виды экзотических и редких видов рыбы существуют?
5. Какие требования к качеству предъявляются к экзотическим и редким видам рыбы для приготовления сложных блюд?
6. В чем сущность технологии приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для варки для сложной кулинарной продукции?
7. В чем сущность технологии приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы для припускания для сложной кулинарной продукции?

Лабораторные работы

Лабораторная работа №2. Обработка, подготовка различными способами редких и экзотических видов рыб.

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

Вопросы для проведения устного опроса:

1. В чем сущность технологии приготовления различных моллюсков, осьминогов и ракообразных сложной кулинарной продукции?
2. Опишите технологию приготовления различных моллюсков, осьминогов и ракообразных?
3. Какие существуют варианты подбора пряностей для приготовления различных моллюсков, осьминогов и ракообразных?
4. Как правильно провести подбор пряностей для полуфабрикатов из различных моллюсков, осьминогов и ракообразных для сложной кулинарной продукции?
5. Каким образом осуществляется обработка и использование рыбных пищевых отходов?
6. Какие существуют требования к качеству полуфабрикатов из различных моллюсков, осьминогов и ракообразных для сложной кулинарной продукции?
7. Каким образом осуществляется контроль качества полуфабрикатов различных моллюсков, осьминогов и ракообразных для сложной кулинарной продукции?

Лабораторные работы

Лабораторная работа №3. Обработка и подготовка различными способами моллюсков, осьминогов и ракообразных.

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

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Как правильно провести организацию рабочего места приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной?
2. Какие существуют машины для обработки рыбы и приготовления

- полуфабрикатов?
3. Какой производственный инвентарь используется машины для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов?
 4. Опишите правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов?

Лабораторные работы

Лабораторная работа №4. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какие существуют основные характеристики туш мяса диких животных?
2. Какие существуют основные характеристики молочных поросят и поросячьей головы, баранины, ягнят?
3. Какая пищевая ценность у мяса диких животных?
4. Какая пищевая ценность у молочных поросят и поросячьей головы, баранины, ягнят?
5. Какие существуют методы обработки и подготовки мяса диких животных для приготовления сложной кулинарной продукции?
6. Опишите ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных?
7. Какие существуют методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов?
8. Чем представлен ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы?
9. Какие существуют методы обработки и подготовки мяса диких животных для приготовления полуфабрикатов?
10. Каков ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных?
11. Какие существуют методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции?
12. Какие существуют методы обработки и подготовки субпродуктов и костей?

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

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Каким образом осуществляется приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
2. Каким образом осуществляется приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
3. Какие существуют основные критерии оценки качества п/ф из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
4. Как правильно проводится приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса?
5. Какие существуют основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса?
6. Каким образом осуществляется технология приготовления начинок для фарширования мяса?
7. Какие предъявляются требования к безопасности хранения туш из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в охлажденном и мороженом виде?
8. Какие предъявляются требования к безопасности хранения из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в охлажденном и

- мороженом виде?
9. Какие существуют основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
 10. Каким образом осуществляется технология приготовления порционных полуфабрикатов для жарки из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
 11. В чем сущность технологии приготовления начинок для фарширования мяса?
 12. Какие существуют варианты подбора пряностей для полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции?
 13. Какие существуют методы обработки и подготовки из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
 14. Каким образом осуществляется контроль качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?

Лабораторные работы

Лабораторная работа №5. 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.

Тема 2.7. Обработка и подготовка пернатой дичи

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Дайте характеристику пернатой дичи?
2. Дайте характеристику утиной и гусиной печени?
3. Какова пищевая ценность пернатой дичи, утиной и гусиной печени?
4. Какие предъявляются требования к качеству обработанной пернатой дичи?
5. Какие предъявляются требования к качеству обработанной утиной и гусиной печени?

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какие существуют особенности при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
2. Чем представлен ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
3. Каким образом осуществляется подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
4. Опишите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
5. Какие предъявляются требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в охлажденном и замороженном виде?
6. Какие существуют критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
7. В чем сущность технологии приготовления начинок для фарширования мяса птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
8. Какие существуют методы обработки и подготовки полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
9. Какие предъявляются требования к обработанному мясу птицы и пернатой дичи

- для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
10. Каким образом осуществляется минимизация отходов при подготовке полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
 11. Опишите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента?
 12. Какие предъявляются требования к безопасности хранения птицы в охлажденном и замороженном виде?
 13. Какие существуют правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков?
 14. Какие существуют правила приема продуктов со склада и от поставщиков?
 15. Опишите методы определения их качества продуктов со склада и от поставщиков?

Лабораторные работы

Лабораторная работа №6. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).

Самостоятельная учебная работа при изучении тем раздела 2

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видов сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.
9. Подготовка словаря иностранных терминов

2.5.2 Рубежный контроль

Условия выполнения письменной контрольной работы

1. Место выполнения задания: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 1ч 30 мин.
3. Форма выполнения: письменная работа на бланках

Критерии оценки при проведении письменной контрольной работы.

Оценка «отлично» ставится, если студент:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3»;
- или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Контрольная работа «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

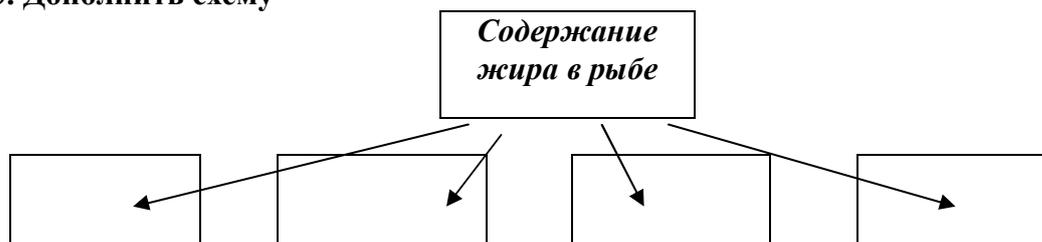
1. Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов:

- Сортировка* – _____
Мойка – _____
Калибровка – _____
Очистка – _____
Нарезка – _____

2. Определить сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



3. Дополнить схему



4. Какие виды рыб размораживают на воздухе?

В воде оттаивают _____

5. Особенности обработки некоторых видов рыб

- ската,
- морского черта,
- зубатки,
- солнечника,
- саргана,
- пагра,
- дорады,
- сибаса,
- барабульки.

6. Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы

<i>Изделие</i>	<i>Кол-во, шт.</i>	<i>Форма</i>	<i>Панировка</i>	<i>Способ тепловой</i>
<i>Котлеты</i>	2	Овально-заостренная	Сухари	Жаренье
<i>Биточки</i>				
<i>Тефтели</i>				
<i>Зразы</i>				
<i>Тельное</i>				
<i>Рулет</i>				

7. Какой способ размораживания мяса считается лучшим и почему? _____

8. Заполнить таблицу:

Виды полуфабрикатов из говядины

<i>Части мяса</i>	<i>Виды полуфабрикатов</i>		
	<i>крупнокусковые</i>	<i>порционные</i>	<i>мелкокусковые</i>
<i>Вырезка</i>			
<i>Толстый и тонкий края</i>			
<i>Кострец</i>			
<i>Оковалок</i>			
<i>Лопаточная и подлопаточная части</i>			
<i>Грудинка</i>			

9. Какие части говядины используют

Для жарения _____

Для тушения _____

Для котлетной массы _____

10. Перечислите субпродукты мяса _____

11. Почему необходимо быстрее обрабатывать субпродукты? _____

12. Для чего тушки птицы перед опаливанием натирают мукой или отрубями? _____

13. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина? _____

2.5.4. Итоговый контроль

Формой аттестации по МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов является экзамен.

Формой аттестации по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов является дифференцированный зачет.

До сдачи экзамена и дифференцированного зачета допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы.

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения **МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** и **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- 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;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

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

Задание для экзаменуемого

Инструкция для обучающихся:

Внимательно прочитайте задание. Ответьте на теоретические вопросы.

Время на подготовку и выполнение: подготовка 30 мин.; ответ 5-10 мин

Вопросы к экзамену:

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
3. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в

- ресторанном бизнесе.
4. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента
 5. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
 6. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.
 7. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
 8. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.
 9. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.
 10. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.
 11. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.
 12. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.
 13. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.
 14. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.
 15. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.
 16. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Задания к экзамену:

Задание 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| а) в свекле, моркови; | в) в картофеле, хрене; |
| б) в чесноке, луке, редьке; | г) в тыкке, капусте. |

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| а) в картофеле, тыкке; | в) в свекле, капусте; |
| б) в сельдерее, петрушке; | г) в спарже, шпинате. |

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| а) в картофеле, свекле; | в) в репе, редьке, хрене; |
| б) в капусте, моркови; | г) в кабачках, патиссонах. |

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| а) в свекле, моркови, репчатом луке; | в) в редьке, картофеле; |
| б) в тыкке, кабачках; | г) в укропе, эстрагоне. |

5) В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| а) в моркови, капусте; | в) в помидорах, щавеле; |
| б) в помидорах, чесноке; | г) в свекле, репе. |

Задание 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?

а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.

2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.

4. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

Задание 3.

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей

Задание 4.

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2. 3.
	1. 2. 3.

Задание 5

Выберите правильный вариант ответа.

1. Классификация мяса по видам.

1) говядина

2) птица

3) свинина

4) баранина

2. Укажите, чего много в мясе:

- 1) полноценных белков -14,5-23%,
- 2) жира - от 2 до 37,
- 3) минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
- 4) витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- 1) это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- 2) это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: «Коллаген – это...»

- 1) полноценный белок
- 2) неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

- 1) оссеин
- 2) эластин
- 3) коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1) грязные, | 5) кусковые |
| 2) порционные, | 6) средние. |
| 3) мелкокусковые, | 7) крупнокусковые. |
| 4) рубленые, | |

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- 1) сухую корочку,
- 2) цвет - от бледно-розового до красного,
- 3) консистенцию - плотную, эластичную,
5. синий цвет,
6. запах несвежего мяса.

Задание 6.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - 1) по степени усвояемости;
 - 2) по химическому составу;
 - 3) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - 1) разрушается;
 - 2) улетучивается с паром;
 - 3) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - 1) улучшению цвета;
 - 2) повышению калорийности;
 - 3) возбуждению аппетита.

Задание 7.

Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.
2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.
3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

Задание 8.

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____.
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____.
4. К тощим рыбам относят треску _____.

2.5.4.1. Экзамен по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение, их пищевая ценность.
2. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.
3. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.
5. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.
6. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.
7. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических

- и редких видов и грибов от потемнения.
8. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
 9. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.
 10. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.
 11. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.
 12. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы, их пищевая ценность.
 13. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.
 14. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции из различных редких и экзотических видов рыбы.
 15. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам из различных редких и экзотических видов рыбы.
 16. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.
 17. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья из различных редких и экзотических видов рыбы.
 18. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.
 19. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья из редких и экзотических видов рыб.
 20. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность.
 21. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.
 22. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.
 23. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.
 24. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.
 25. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.
 26. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.
 27. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.
 28. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.
 29. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья из моллюсков и ракообразных.
 30. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
 31. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.
 32. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.
 33. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
 34. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.
 35. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение

- без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.
36. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.
 37. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.
 38. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из рыбы.
 39. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.
 40. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции из рыбы.
 41. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки рыбы.
 42. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность.
 43. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.
 44. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
 45. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.
 46. Примерные нормы выхода после обработки мяса диких животных для последующего использования.
 47. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.
 48. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.
 49. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки мяса диких животных.
 50. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.
 51. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.
 52. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.
 53. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят.
 54. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.
 55. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).
 56. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
 57. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
 58. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления.
 59. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения мраморного мяса.
 60. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.
 61. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных.
 62. Примерные нормы выхода после обработки мяса для последующего использования.
 63. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

64. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.
65. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
66. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов из мяса.
67. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.
68. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.
69. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
70. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.
71. Способы сокращения потерь сырья из пернатой дичи, продуктов при ее обработке.
72. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи.
73. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи.
74. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы.
75. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение.
76. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из пернатой дичи.
77. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
78. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из пернатой дичи.

Задания к дифференцированному зачету:

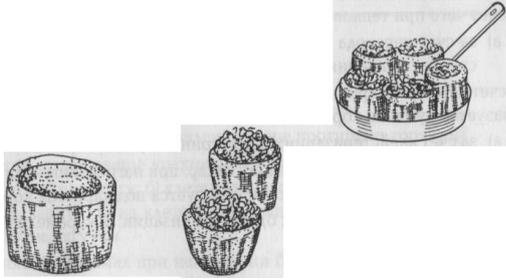
Задание 1.

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1 - 1,5 см):
 - а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.
2. Брусочки (длина 3 - 4 см, сечение 1 см):
 - а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.
3. Кружочки (толщина 1,5 - 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):
 - а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.
4. Соломка (длина 4 - 5 см, сечение 0,2 x 0,2 см):
 - а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;
 - б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.
5. Кубики мелкие (сечение 0,3 x 0,5 см):
 - а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
 - б) для холодных блюд и закусок;
 - в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».



Задание 3.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Классификация мяса по видам.

- | | |
|-------------|-------------|
| 5) говядина | 7) свинина |
| 6) птица | 8) баранина |

2. Укажите, чего много в мясе:

- 5) полноценных белков -14,5-23%,
- 6) жира - от 2 до 37,
- 7) минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
- 8) витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- 3) это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- 4) это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: «Коллаген – это...»

- 3) полноценный белок
- 4) неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

- 4) оссеин
- 5) эластин
- 6) коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 8) грязные, | 12) кусковые |
| 9) порционные, | 13) средние. |
| 10) мелкокусковые, | 14) крупнокусковые. |
| 11) рубленые, | |

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- | | |
|---|----------------------------|
| 4) сухую корочку, | 6) консистенцию - плотную, |
| 5) цвет - от бледно-розового до красного, | эластичную, |
| | 7. синий цвет, |
| | 8. запах несвежего мяса. |

Задание 4.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1) размораживание, | 4) кулинарная разделка и обвалка, |
| 2) обмывание, | 5) зачистка и сортировка мяса, |
| 3) обсушивание, | 6) приготовление полуфабрикатов. |

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1) деление куски | 4) обвалка отрубов, |
| 2) деление на части | 5) жиловка и зачистка. |
| 3) деление на отруба, | |

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1) отруба, | 5) шейную часть, |
| 2) крупнокусковые части, | 6) грудинку, |
| 3) мелкокусковые части, | 7) спинно - реберную часть. |
| 4) лопаточную часть, | |

4. Что такое вырезка:

- 1) наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками;
 - 2) наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.
5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:
 а) 15-18 °С. б) 15-23 °С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.
6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?
 1) чтобы во время жарки не выделялось много белка;
 2) чтобы во время жарки быстрее была готова.
7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:
- | | |
|----------------------|--|
| 1) лопаточную часть, | 4) шейную часть, |
| 2) корейку, | 5) тазобедренную часть и шпик (у жирной туши). |
| 3) грудинку, | |
8. Какие полезные вещества содержит мясо птицы?
 1) белки, 4) экстрактивные вещества,
 2) минеральные вещества, 5) витамины РР, А, D, группы В.
 3) жиры,
9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:
 1) степная, 3) болотная,
 2) боровая, 4) водоплавающая.

Задание 5.

1. Тушки птицы заправляют:

1) в три нитки,	3) в одну нитку,
2) "в кармашек",	4) в две нитки.
2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

1) нарезка;	5) шпигование;
2) отбивание;	6) маринование;
3) подрезание сухожилий;	7) поедание;
4) панирование;	8) выбрасывание.
3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают:
 а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

5. Заполните таблицу:

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины

<i>Название п/ф</i>

5. Укажите, что такое бифштекс:
 - 1) крупнокусковой п/ф
 - 2) мелкокусковой п/ф
 - 3) порционный п/ф.
6. Ромштекс перед жаркой:
 - 1) не панируют
 - 2) панируют
 - 3) обрезают
7. Каков размер бифстроганов?
 - 1) брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
 - 2) порционные куски толщиной 1,5-2 см,
 - 3) брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____
5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, _____
6. Размораживают на воздухе при температуре 18 – 20 °С все виды филе, _____

Задание 7.

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют _____
2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделявают на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налиим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

Задание 8.

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Как подразделяется рыба по размерам?

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °, а для жаренья – под углом °.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

Форма оценочной ведомости: Приложение 2.

2.6. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/ студента во время практики)

Оценка по учебной и производственной практике

Общие положения

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

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их

объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

2.6.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2.6.1.1. Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, З)
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.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1-8 З 4, З 6, З 7, З 8, З 9.
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1-У7, З 4, З 6, З 7, З 8, З 9.
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1-У8, З 1 - З 5, З 10.
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.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
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.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1 – У4; З 1 - З 5, З 10.
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.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1 – У4; З 1 - З 5, З 10.
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1 – У4; З 1 - З 5, З 10.

Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1 – У 4; З 1 - З 5, З 10.
Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 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. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 З 1 - З 7, З 10.
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
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).	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.

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.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
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	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 4, У 6 – У 7, У 8; З 1 - З 5, З 8 – З 10.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций.

2.6.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, З)
Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10
Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.

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	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
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	<i>ПК 1.1. - ПК 1.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом, который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника-отчета).

Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время практики) Приложение 1.

1.6.1.3. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике

Практика студентов является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- представить своевременно руководителю практики дневник-отчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практике.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного

руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
2	3	4
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; 	<p>Аттестационный лист</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, 	<p>Аттестационный лист</p>

	<p>консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
--	--	--

	<p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических 	<p>Аттестационный лист</p>

	<ul style="list-style-type: none"> и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и 	<p>Аттестационный лист</p>

	<p>приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	---	--

3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

3.1. ПАСПОРТ

Назначение: КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** профессиональной образовательной программы по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общие компетенции:

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

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

- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Условия выполнения задания:

Место: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов

Технические средства: компьютер, принтер

Время: 2 часа;

Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)

Вариант № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Вариант № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь).
3. Обработка капустных и луковых овощей

Вариант № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
3. Требования к повару.

Вариант № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Вариант № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Вариант № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Вариант № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Вариант № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьих).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус).
3. Все формы нарезки свеклы.

Вариант № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Вариант № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Вариант № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Вариант № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака..
3. Простые формы нарезки картофеля.

Вариант № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Вариант №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
- 2.Порядок оказания услуг.
- 3.Обработка клубнеплодов.

Вариант № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. Обработка корнеплодов.

3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежати́на, кабан).

Вариант № 16

- 1.Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
- 3.Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Вариант №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
- 2.Общие требования к производственному персоналу.
- 3.Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Вариант № 18

- 1.Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
- 2.Обработка десертных овощей.
- 3.Заправка птицы в ножку.

Вариант №19

- 1.Заправка птицы в кармашек.
- 2.Подготовка овощей к фаршированию.
- 3.Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по- карски, свинина духовая).

Вариант № 20

- 1.Виды рыб осетровых, лососевых.
2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
- 3.Требования к пекарю.

Вариант № 21

- 1.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.
- 2.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
- 3.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Вариант №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
- 2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
- 3.Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Вариант № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
- 2.Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
- 3.Обработка сельскохозяйственной птицы.

Вариант №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
- 2.Обработка и характеристика мяса птицы
- 3.Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Вариант № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.

3. Общие требования к производственному персоналу.

Вариант № 26

1. Требования к заведующему производством.
2. Заправка птицы в одну нитку.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Вариант № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (пельменное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп).
3. Требования к кулинару мучных изделий.

Вариант № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Вариант № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Требования к кондитеру.

Вариант № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (голова, ноги, легкие, губы, рубцы).

Часть Б. Практическое задание

Условие выполнения задания в условиях учебно-производственного кафе, время выполнения 2 академических часа, используемое оборудование, инвентарь, посуда, инструменты, в реальных условиях профессиональной деятельности

Вариант 1

Приготовить: Окорок фаршированный

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте инструкцию
2. Время выполнения 2 академических часа
3. Используйте сборник рецептур и кулинарных изделий для ПОП

Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания
 - Рассчитать необходимое количество сырья, учитывая сезонность и нормы взаимозаменяемости
 - Приготовления согласно санитарным нормам и правилам
 - Учитывать закладку сырья
 - Доведения до вкуса согласно требованиям качества
 - Оформление и подача согласно требованиям качества
 - Соблюдение условий, сроков реализации и хранения
2. Вы можете воспользоваться технологической карточкой
3. Максимальное время выполнения -2 академических часа

Вариант 2

Приготовить: Рулет из птицы

Инструкция:

4. Внимательно прочитайте инструкцию
5. Время выполнения 2 академических часа
6. Используйте сборник рецептур и кулинарных изделий для ПОП

Инструкция

2. Последовательность и условия выполнения задания
 - Рассчитать необходимое количество сырья, учитывая сезонность и нормы взаимозаменяемости
 - Приготовления согласно санитарным нормам и правилам
 - Учитывать закладку сырья
 - Доведения до вкуса согласно требованиям качества
 - Оформление и подача согласно требованиям качества
 - Соблюдение условий, сроков реализации и хранения
2. Вы можете воспользоваться технологической карточкой
3. Максимальное время выполнения -2 академических часа

Вариант 3

Приготовить: Каре ягненка

Инструкция:

7. Внимательно прочитайте инструкцию
8. Время выполнения 2 академических часа
9. Используйте сборник рецептур и кулинарных изделий для ПОП

Инструкция

3. Последовательность и условия выполнения задания
 - Рассчитать необходимое количество сырья, учитывая сезонность и нормы взаимозаменяемости
 - Приготовления согласно санитарным нормам и правилам
 - Учитывать закладку сырья
 - Доведения до вкуса согласно требованиям качества
 - Оформление и подача согласно требованиям качества
 - Соблюдение условий, сроков реализации и хранения
2. Вы можете воспользоваться технологической карточкой
3. Максимальное время выполнения -2 академических часа

Вариант 4

Приготовить: Котлеты фаршированные из птицы

Инструкция:

10. Внимательно прочитайте инструкцию
11. Время выполнения 2 академических часа
12. Используйте сборник рецептур и кулинарных изделий для ПОП

Инструкция

4. Последовательность и условия выполнения задания
 - Рассчитать необходимое количество сырья, учитывая сезонность и нормы взаимозаменяемости
 - Приготовления согласно санитарным нормам и правилам
 - Учитывать закладку сырья
 - Доведения до вкуса согласно требованиям качества

- Оформление и подача согласно требованиям качества
 - Соблюдение условий, сроков реализации и хранения
2. Вы можете воспользоваться технологической карточкой
 3. Максимальное время выполнения -2 академических часа

3.3 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

3.3.1. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 24 варианта

Время выполнения каждого задания – 45 минут

Оборудование: инвентарь, бланки документов

3.3.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

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

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Наименование компетенции	Наименование критериев оценки	Выполнил	Не выполнил
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-оптимальная организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами мяса в соответствии со стандартом	усвоил	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	-рациональная разработка ассортимента экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с	усвоил	

	<p>алгоритмом;</p> <p>-качественная экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленных экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии со стандартом.</p>		
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>-правильный расчет массы полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	усвоил	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- рациональная разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-качественная подготовка полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	усвоил	

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

3.3.3. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы СПО и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

– полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;

- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- представить своевременно руководителю практики дневник-отчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практике.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
2	3	4
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-оптимальная организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Аттестационный лист
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	-рациональная разработка ассортимента экзотических и	Аттестационный лист

<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленных экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии со стандартом.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>-правильный расчет массы полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>Аттестационный лист</p>

<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- рациональная разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -качественная подготовка полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Аттестационный лист</p>
---	--	----------------------------

4. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария.- М.: ИЦ Академия, 2015. – 400 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013. – 680 с.
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 336 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384 с.
5. Тимофеева Е.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 496 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 7-е издание./ Н.Э. Харченко. – М: ИЦ «Академия», 2013. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». — 6-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 160 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно - методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 384 с.
3. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 176 с.
4. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ - ежемесячные журналы.
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2014. — 192 с.
6. ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению».
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
9. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
10. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276).

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiva-produktsii-obshchestvennogo-pitaniva.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru>
10. <http://aboutstudv.ru>
11. <http://www.heliosway.ru>
12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Аттестационный лист по практике	
<p align="center">Иванов Иван Иванович, обучающийся(ая) на <u>2</u> курсе по специальности СПО <u>19.02.10</u> <u>Технология продукции общественного питания</u> успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю <u>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u> в объеме <u>72</u> часов с «<u> </u>» <u>20</u> г. по «<u> </u>» <u>20</u> г. в организации _____ (название организации, юридический адрес)</p>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (умеет/не умеет)
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	умеет
Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	умеет
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	умеет
Организация подготовки овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции	умеет

**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 2 курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме 384 час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально выбирать и безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте; – точно оценивать соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – распределять задания между подчиненными в их квалификации; – организовывать хранение сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного 	да

	<p>соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать методы подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно править ножи; – точно по заданию вести расчеты потребностей в сырье, продуктах; – соответственно правилам оформлять заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознавать недоброкачественные продукты; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимально обрабатывать, подготавливать сырье и приготавливать полуфабрикаты (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессионально демонстрировать навыки работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильно, оптимально, адекватно заданию планировать и вести процессы обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – обрабатывать экзотические виды сырья 	<p>да</p>

	<p>и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; 	<p>да</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование 	
--	---	--

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ДПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной 	<p>да</p>

	рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов проработки	
--	---	--

Дата «__» _____ 20__ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель: _____ / _____ /

Заместитель председателя: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Ф.И.О.: _____

Контрольная работа «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1. Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов:

Сортировка – _____

Мойка – _____

Калибровка – _____

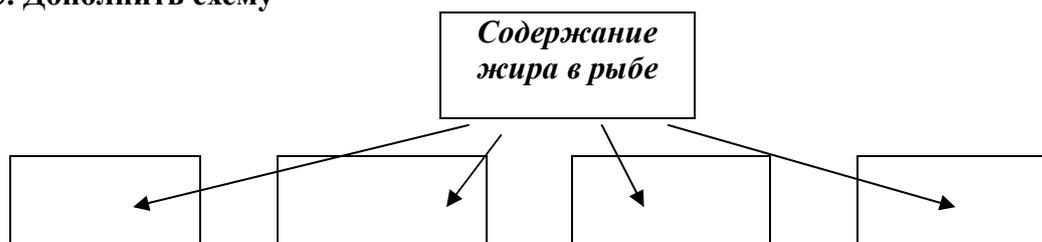
Очистка – _____

Нарезка – _____

2. Определить сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



3. Дополнить схему



4. Какие виды рыб размораживают на воздухе?

В воде оттаивают _____

5. Особенности обработки некоторых видов рыб

- ската,
- пагра,
- морского черта,
- дорады,
- зубатки,
- сибаса,
- солнечника,
- барабульки.
- саргана,

6. Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы

<i>Изделие</i>	<i>Кол-во, шт.</i>	<i>Форма</i>	<i>Панировка</i>	<i>Способ тепловой</i>
<i>Котлеты</i>	2	Овально-заостренная	Сухари	Жаренье
<i>Биточки</i>				
<i>Тефтели</i>				
<i>Зразы</i>				
<i>Тельное</i>				
<i>Рулет</i>				

7. Какой способ размораживания мяса считается лучшим и почему? _____

8. Заполнить таблицу:

Виды полуфабрикатов из говядины

<i>Части мяса</i>	<i>Виды полуфабрикатов</i>		
	<i>крупнокусковые</i>	<i>порционные</i>	<i>мелкокусковые</i>
<i>Вырезка</i>			
<i>Толстый и тонкий края</i>			
<i>Кострец</i>			
<i>Оковалок</i>			
<i>Лопаточная и подлопаточная части</i>			
<i>Грудинка</i>			

9. Какие части говядины используют

Для жарения _____

Для тушения _____

Для котлетной массы _____

10. Перечислите субпродукты мяса _____

11. Почему необходимо быстрее обрабатывать субпродукты? _____

12. Для чего тушки птицы перед опаливанием натирают мукой или отрубями? _____

13. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина? _____