

**Министерство образования, науки и молодежной
политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНА

На заседании МК технолого-экономического
цикла

Руководитель МК

_____ Т.А. Лаврёнова

подпись

Протокол №

от « _____ » _____ 2019 г

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

_____ Т.Б.Александрова

подпись

от « _____ » _____ 2019 г .

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01. Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента**

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

Ветлужский район

2019

Фонд оценочных средств по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: Каськова Валентина Сергеевна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Содержание

Общие положения

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке....
 - 1.1. Профессиональные и общие компетенции
 - 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
 - 3.1. Общие положения
 - 3.2. Задания для освоения МДК01.01 и МДК 01.02.
 - 3.2.1. Общие положения
4. Оценка по учебной и производственной практике
 - 4.1. Общие положения
 - 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю
 - 4.2.1. Учебная практика УП.01
 - 4.2.2. Производственная практика ПП.01
 - 4.3. Аттестационный лист по учебной практике
 - 4.4. Аттестационный лист по производственной практике
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
 - 5.1. Общие положения
 - 5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена
 - 5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена (задание 1)
 - 5.2.2. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена (задание 2)
 - 5.2.3. Комплект экзаменационных материалов
 - 5.2.4. Пакет экзаменатора
 - 5.2.5. Оценочная ведомость

Литература

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.01. в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение 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	Умение 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	Умение проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; Выполнение заданий комплексного экзамена по МДК 01.01 и МДК 01.02;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяя стандарты антикоррупционного поведения.		- комплексный диф.зачет по учебной и производственной практикам
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Экзамен квалификационный по модулю ПМ.01
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня		

	физической подготовленности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к</p>

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

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 4

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01	Комплексный экзамен
МДК.01.02	
УП.01	Комплексный дифференцированный зачет
ПП.01	
ПМ.01	Экзамен квалификационный

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Таблица 5

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: 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; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для

	<p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Выполнение заданий</p>
<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 2. соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; 3. 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); 4. профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 3. 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 	<p>комплексного экзамена по МДК01.01 и МДК02.01;</p> <p>- комплексного диф. зачета по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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);</p> <p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>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>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</p> <p>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</p> <p>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>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;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>	

	<p>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</p>	
--	--	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: Выполнение заданий комплексного экзамена по МДК01.01 и МДК02.01;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной</p>	

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	<p>- комплексного диф. зачета по учебной и производственной практикам</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
ОК 06. эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	понимание значимости своей профессии соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	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 эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической	

	документации, в том числе на английском языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

**Текущий контроль в форме тестового задания для оценки
теоретического курса за 1 семестр учебного года по МДК 01.01**

1 вариант

1. Укажите, с какой целью свежую капусту кладут в солёную воду на 15 – 20 минут:

- А. Для сохранения цвета
- Б. Для сохранения витаминов
- В. Для удаления гусениц и улиток

2. Найдите группу сложных видов нарезки картофеля:

- А. Кубик, соломка
- Б. Ломтик, кружочки
- В. Стружка, шарики

3. Выберите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания:

- А. По количеству и качеству
- Б. По вкусу и запаху
- В. По внешнему виду и целостности упаковки.

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

- А) красная;
- Б) синяя;
- В) зеленая;
- Г) желтая

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов две технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия

- А) линия по обработке субпродуктов
- Б) линия по обработке птицы
- В) линия по обработке мяса
- Г) линия по дефростации птицы

6. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- А) 48 часов
- Б) 24 часа;
- В) 12 часов;
- Г) 6 часов

7. Укажите размер средних кубиков при нарезке картофеля

- А) 0,8 – 0,9 см.
- Б) 1 - 1,5 см.
- В) 0,5 - 0,8 см.
- Г) 0,7 - 0,8см.

8. Продукты прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

- А) сырье
- Б) кулинарное изделие
- В) готовое блюдо
- Г) полуфабрикат

9. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

- А) чистое филе рыбы
- Б) очищенный картофель
- В) порционный кусок жареной рыбы:
- Г) рисовая крупа

10. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для:

- А) приготовления рыбного фарша
- Б) добавления в рыбные салаты
- В) осветления рыбных бульонов
- Г) затемнения рыбных бульонов

11. Какой вид полуфабриката относится к порционным?

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

12. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- А) к отходам от птицы
- Б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- В) к отходам от мяса свиней
- Г) к отходам от мяса диких животных

13. Укажите месторасположение овощного цеха

- А) центральное
- Б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- В) рядом с разгрузочной и кладовой

14. Система ХАССП это –

- А) система анализа опасных факторов и критических точек контроля
- Б) Система контроля на ПОП

В) Система показателей качества продукции общественного питания

15. Вид грибов к которому относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди

- А) пластинчатые
- Б) губчатые
- В) сумчатые
- Г) трубчатые

16. Механическое оборудование это -

- А)холодильная камера
- Б) моечная ванна
- В) мясорубка
- Г) котлы наплитные

17 Артишок – это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев;
- г) десертные овощи в виде побегов

18.К какому семейству рыб относится сёмга?

- А) окуневые;
- Б) осетровые;
- В) лососевые;
- Г)карповые;

19. Биточки имеют форму:

- а) шарики;
- б) овально – приплюснутую;
- в) приплюснута – округлую;
- г) форма батона.

20.Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

2 вариант

1. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

- А) производство
- Б) хранение
- В) реализация

Г) все ответы верны

2. К какой группе овощей относят патиссоны

- А) пряные
- Б) плодовые
- В) десертные
- Г) корнеплоды

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- А) овощной цех
- Б) мясорыбный цех
- В) холодный цех
- Г) горячий цех

4. Шинкование- это

- А) простая нарезка продуктов
- Б) пассерование продуктов
- В) маринование продуктов
- Г) бланширование продуктов

5. Для чего заправляют птицу и дичь?

- А) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
- Б) для придания остроты вкуса
- В) для придания сочности
- Г) для придания более нежного вкуса

6. Какой полуфабрикат готовят из филе птицы?

- А) котлета по-киевски
- Б) шашлык
- В) ростбиф
- Г) лангет

7. Какова продолжительность варки кальмаров основным способом в воде с добавлением соли?

- А) 15 минут
- Б) 10 минут
- В) 2,5 – 3 минуты
- Г) 20 минут

8. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса

- А) красная;
- Б) синяя;

- В) коричневая;
- Г) желтая

9. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- А) 16-18 С;
- Б) 23-25 С;
- В) 14 С;

10. Выберите способы дефростации рыбы

- А) на воздухе, в холодильнике
- Б) в воде, на воздухе, комбинированный
- В) в горячей воде, под проточной струей воды

11. Овощи подлежащие бланшированию перед фаршированием

- А) помидоры, баклажаны
- Б) перец, кабачки, огурцы
- В) перец, кабачки, капуста для голубцов
- Г) картофель, помидоры, огурцы

12. Основное назначение приема маринования мяса:

- А) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств
- Б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата
- В) предохранение от потери влаги
- Г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

13. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- А) в молоке
- Б) в смеси воды и молока
- В) в льезоне
- Г) в сливках

14. Помещение для обработки яиц оборудуется

- А) Ванной с подогревом воды
- Б) Электрокипятильником
- В) Посудомоечной машиной
- Г) Производственным столом со встроенной моечной ванной
- Д) Четырьмя моечными ваннами

15. В группу корнеплодов не входит:

- А морковь
- Б) картофель
- В) свекла
- Г) редис

16. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод
- Б) коренчатый нож
- В) МОК – 125
- Г) ручная овощечистка

17. Сульфитирование картофеля – это:

- А) обработка кислотой;
- Б) обработка щелочью;
- В) обработка паром;
- Г) обработка бисульфитом натрия

18. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом

- А) 40°
- Б) 60°
- В) 90°
- Г) 30°

19. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленой массы, приготовляемой из баранины:

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля–кебаб.

20. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

в) сортируют, очищают, моют

г) очищают, моют, нарезают

4. Шампиньоны промывают в воде с добавлением уксуса для:

а) предохранения от потемнения

б) удаления песка, грязи

в) удаления горького привкуса

г) набухания

5. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая:

а) в кипящую

б) в холодную

в) в теплую

г) в горячую

6. Для предохранения от потемнения очищенный картофель обрабатывают:

а) раствором пищевой соды

б) перманганатом калия

в) бисульфитом натрия

г) раствором лимонной кислоты

7. Брокколи – овощ

а) плодовой

б) капустный

в) десертный

г) луковый

8. Не существует нарезки картофеля:

а) брусочками, ломтиками

б) дольками, соломкой

в) кружочками, чесночками

г) гребешками звездочками

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм

б) длина 3,5-4 см, сечение 1 см

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см

г) длина 3-4 см, сечение 1,5 см

Механическая обработка рыбы

Задание 1 Каким способом рыба размораживается быстрее?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) на воздухе

2) в воде

Задание 2 Какие из плавников можно удалять с помощью ножниц?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) мягкие

2) спинной

Задание 3 При разделке рыбы на филе, обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Нет
- 2) Да

Задание 4 При пластовании рыбы обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Нет
- 2) Да

Задание 5 Если, при удалении внутренностей повредить желчный пузырь, то рыба будет....

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) иметь неприятный запах
- 2) горчить

Задание 6 Составьте верную последовательность действий при механической обработке рыбы:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

- ___ очистка от чешуи
- ___ нарезание порционными кусками
- ___ удаление плавников
- ___ оттаивание
- ___ промывание и пластование
- ___ разрезание брюшка

Задание 7 Укажите какой из предметов кухонной утвари не понадобится нам для механической обработки рыбы

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) разделочная доска
- 2) рыбоочистка
- 3) терка
- 4) нож

Задание 8 В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) от хвоста к голове
- 2) от головы к хвосту

Задание 9 Укажите способы оттаивания рыбы

Выберите несколько из 2 вариантов ответа:

- 1) в воде
- 2) на воздухе

Задание 10 Выберите санитарные требования, которые предъявляются к обработке рыбы:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) разделывать рыбу надо на специальной доске
- 2) рыбные отходы сразу выбрасывают
- 3) мыть рыбу не обязательно
- 4) до и после разделки рыбы её промывают проточной холодной водой
- 5) после окончания работы кухонный инвентарь необходимо вымыть моющим средством

Вариант 2

Обработка овощей и грибов.

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
 - а) клубнеплоды;
 - б) корнеплоды;
 - в) плодовые;
 - г) пряные.
2. Ревень - это:
 - а) тыквенные овощи;
 - б) плодовые овощи;
 - в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
 - г) десертные овощи в виде побегов.
3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
 - а) свежие;
 - б) маринованные;
 - в) солёные;
 - г) сушеные.
4. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
 - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
 - в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
 - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
5. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:
 - а) 2-3 часа при $T 4-8^{\circ}\text{C}$;
 - б) 12 часов при $T 0^{\circ}\text{C}$;
 - в) 24 часа при $T +2^{\circ}\text{C}$;
 - г) 48 часов при $T +4+7^{\circ}\text{C}$.
6. Существуют следующие формы нарезки капусты:
 - а) брусочки, дольки;
 - б) крошка, кубики;
 - в) соломка, шашки;
 - г) дольки, кубики.
7. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) перец, кабачки, огурцы;
 - в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
 - г) картофель, помидоры, огурцы.
8. Выберите овощи, используемые для фарширования:
 - а) капуста, репа, свекла;
 - б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
 - в) патиссоны, перец, морковь;
 - г) огурцы, помидоры, свекла
9. В группу корнеплодов входят овощи:
 - а) лук репчатый, зелёный, порей
 - б) укроп, эстрагон, мята

- в) морковь, свекла, редька, репа, редис
- г) помидоры, баклажаны, перец

Механическая обработка рыбы

Задание 1 Каким способом рыба размораживается быстрее?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) на воздухе
- 2) в воде

Задание 2 Какие из плавников можно удалять с помощью ножниц?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) мягкие
- 2) спинной

Задание 3 При разделке рыбы на филе, обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Нет
- 2) Да

Задание 4 При пластовании рыбы обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Нет
- 2) Да

Задание 5 Если, при удалении внутренностей повредить желчный пузырь, то рыба будет....

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) иметь неприятный запах
- 2) горчить

Задание 6 Составьте верную последовательность действий при механической обработке рыбы:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

- ___ очистка от чешуи
- ___ нарезание порционными кусками
- ___ удаление плавников
- ___ оттаивание
- ___ промывание и пластование
- ___ разрезание брюшка

Задание 7 Укажите какой из предметов кухонной утвари не понадобится нам для механической обработки рыбы

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) разделочная доска
- 2) рыбоочистка
- 3) терка
- 4) нож

Задание 8 В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) от хвоста к голове
- 2) от головы к хвосту

Результаты:

15 – 19 правильных ответов – «5» 80-100%

12 – 14 правильных ответов – «4» 65-79%

9 – 11 правильных ответов – «3» 50-64%

3.2. Задания для освоения

МДК 01.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

3.2.1. Общие положения

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля – тест, контрольная работа, самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации - комплексный экзамен:

- Оценка освоения МДК 01.01и МДК 01.02 предусматривает комплексный экзамен по МДК 01.01и МДК 01.02;

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

- 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

Код Наименование общих компетенций

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Экзаменационный билет № 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов

Экзаменационный билет № 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП). Преимущества внедрения
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков и спаржи

Экзаменационный билет № 3.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Основные принципы системы ХАССП
2. Подготовка фенхеля для фарширования.

Экзаменационный билет № 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания
2. Подготовка и обработка редких видов сушеных грибов.

Экзаменационный билет № 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
2. Правила перевязки артишоков и спаржи.

Экзаменационный билет № 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
Характеристика этапов
2. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.

Экзаменационный билет № 7.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
2. Сложные формы нарезки овощей (карвинг).

Экзаменационный билет № 8.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Требования к реализации продукции общественного питания
2. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей.

Экзаменационный билет № 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Требования к упаковке и маркировке продукции общественного питания
2. Основные характеристики экзотических видов рыбы.

Экзаменационный билет № 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Что такое критические контрольные точки? Классификация.
2. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.

Экзаменационный билет № 11.**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов
2. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.

Экзаменационный билет № 12.**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов
2. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных.

Экзаменационный билет № 13.**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Дать понятие входного контроля продукции, его задачи.
2. Технология приготовления кнельной массы.

Экзаменационный билет № 14.**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Этапы процедуры приемки сырья от поставщика (6 этапов).
2. Способы фарширования рыбы.

Экзаменационный билет № 15.**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
2. Полуфабрикаты из рыбы

Экзаменационный билет № 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Техническое оснащение мясного цеха.
2. Способы переработки овощей

Экзаменационный билет № 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Техническое оснащение овощного цеха.
2. Технологический процесс обработки рыбы (этапы)

Экзаменационный билет № 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Что такое оптимизация производства и её цели?
2. Технологические способы обработки полуфабрикатов из рыбы.

Экзаменационный билет № 19.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Методы оптимизации производства.
2. Технология приготовления тельного.

Экзаменационный билет № 20.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Производственная санитария и гигиена труда
2. Технология приготовления котлетной массы из рыбы.

Экзаменационный билет № 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации.
2. Моллюски. Характеристика.

Экзаменационный билет № 22.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Безопасное использование видов технологического оборудования и производственного инвентаря
2. Механическая кулинарная обработка рыбы.

Экзаменационный билет № 23

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Требования безопасности перед началом работы
2. Приправы и специи для рыбы

Экзаменационный билет № 24

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании
2. Пряные травы для приготовления рыбных блюд.

Экзаменационный билет № 25

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 45 минут

1. Техническое оснащение рыбного цеха.
2. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки рыбы и рыбного сырья.

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

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

Задания для освоения УП.01 и ПП.01 (комплексный дифференцированный зачет) 10 вариантов, включающих в себя 2 устных вопроса и 1 задачу.

Вариант 1

1. Простые формы нарезки овощей
2. Техника безопасности при работе в горячем цехе
3. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 140 кг картофеля.

Вариант 2

1. Сложные формы нарезки овощей
2. Техника безопасности при работе в холодном цехе
3. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 2.150 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

Вариант 3

1. Классификация полуфабрикатов из рыбы
2. Техника безопасности при работе в мясо-рыбном цехе
3. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200кг массы брутто.

Вариант 4

1. Классификация полуфабрикатов из мяса
2. Техническое оснащение рыбного цеха
3. Рассчитать рецептуру приготовления полуфабрикатов для блюда «Судак или щука фаршированные (целиком)»

Продукты	На 1 порцию, г		На 120 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	106	54		
Щука	117	54		
Хлеб пшеничный	10	10		
Молоко	12	12		
Лук репчатый	29	24		
Маргарин столовый	5	5		
Яйцо	1/20 шт	2		
Чеснок	0,5	0,4		
Готовый полуфабрикат		94		

Вариант 5

1. МКО пернатой дичи

2. Техническое оснащение мясного цеха
3. Рассчитать продукты для приготовления котлетной массы для блюда «Котлеты рубленые из птицы»

Продукты	На 1 порцию, г		На 25 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	77	37		
Жир внутренний	2	2		
Крупа рисовая	7	7		
Молоко или вода	13	13		
Сухари панировочные	5	5		
Хлеб пшеничный	11	10		
Готовый полуфабрикат		63		

Вариант 6

1. МКО чешуйчатой рыбы
2. Техническое оснащение кондитерского цеха
3. Решить производственные задачи:

Исходные данные

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса нетто, кг
Говядина 1-ой категории	85		X
Говядина 2-ой категории	150		X

Вариант 7

1. МКО говядины
2. Техническое оснащение овощного цеха
3. Исходные данные:

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья нетто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса брутто, кг
Говядина 1-ой категории	120		X
Говядина 2-ой категории	90		X

Вариант 8

1. Технология приготовления котлетной массы из мяса
2. Санитария и гигиена на ПОП
3. Произведите расчет необходимого количества мяса и дополнительных ингредиентов для приготовления **мяса шпигованного**. Данные занести в таблицу.

Продукты	Масса на 1 порцию,г		Масса на 250 порций,г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо свинина	87	74		
Морковь	19	15		
Лук репчатый	14	12		
Чеснок	1	0,8		
Перец				
Соль				
Выход	-	60		

Вариант 9

1. Технология приготовления котлетной массы из рыбы
2. Технологическая документация на ПОП
3. Произведите расчет необходимого количества домашней птицы и дополнительных ингредиентов для приготовления блюда «**Чахохбилли**», в зависимости от массы птицы. Данные занести в таблицу.

Продукты	Курица 1 порция		Курица	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мясо птицы	213	145	1200	817
Маргарин столовый	10	10		
Лук репчатый	150	126		
Помидоры свежие	71	30		
Мука пшеничная	2	2		
Уксус 3%-ный	10	10		
Кориандр	15	11		
Соль	5	5		
Выход	-	250		

Вариант 10

1. Подготовка овощей к фаршированию
2. Контроль качества за безопасностью выпускаемой продукции и п/ф на ПОП
3. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 155 кг в январе.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика УП.01:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК,ОК)
<p>Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (простые формы нарезки).</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (сложные формы нарезки).</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации.</p> <p>Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Механическая кулинарная обработка различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.</p> <p>Технология приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации.</p> <p>Механическая кулинарная обработка домашней птицы, разделка птицы на части.</p> <p>Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Технология приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	ПК 1.1-1.4 ОК 1-11
Комплексный диф.зачет по УП.01 и ПП.01	72 часа
Всего	

4.2.2. Производственная практика ПП.01:

Таблица 7

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос <p>Комплексный Диф.зачет по УП.01 и ПП.01</p>	<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ОК 1-11</p>
<p>Всего</p>	<p>72 часа</p>

4.3. Аттестационный лист по учебной практике

обучающая(ий)ся 2 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

в объеме 72 часа с «15» мая 2021 г. по «29» мая 2021 г.
в лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех»

Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет 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.	Умеет 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.	Умеет 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	Умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

Студент(ка) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка _____

Дата «10» июня 2021 г

Подпись руководителя практики _____ / Каськова В.С./

_____ / Лисина Н.Н./

Старший мастер _____ / Опарина Н.А. /

4.4. Аттестационный лист по производственной практике

Аттестационный лист по производственной практике

обучающая(ий)ся 2 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

в объеме 72 час.с « 31 » мая 2021 г. по « 10 » июня 2021 г.
на предприятии _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет 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.	Умеет 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.	Умеет 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	Умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

Студент(ка) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка _____

Дата « 10 » июня 2021 г

Подпись руководителя практики _____ / Каськова В.С. /

Старший мастер _____ / Опарина Н.А. /

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает: 2 этапа

1 теоретический

2 практический

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен», оценка.

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Задание № 1

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5.2.2. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:

Задание №2

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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

5.2.3. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № _1_____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Экзамен состоит из 2 этапов
- 1 этап – теоретическое задание
- 2 этап практическое задание

Последовательность и условия выполнения частей задания

1 этап теоретический. Обучающиеся выполняют в учебном кабинете

2 этап практический. Обучающиеся выполняют в лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Раздаточные и дополнительные материалы

25 билетов с заданиями

Для 2 этапа обучающиеся в лабораториях: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) используют оборудование, инвентарь, инструменты, сырье в соответствии с инструкцией.

5.2.4. Пакет экзаменатора

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Составить технологическую схему механической кулинарной обработки артишоков.
- Перечислить порционные полуфабрикаты из рыбы.
- Составить технологическую схему обработки и разделки домашней птицы.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и приготовить полуфабрикат из ревеня. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса – бефстроганов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Составить технологическую схему механической кулинарной обработки спаржи.
- Обработка редких видов рыб – зубатки, ската.
- Обработка пищевых отходов птицы.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента: Обработать и нарезать брусочками морковь свежую. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из мяса – поджарка.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Составить технологическую схему механической кулинарной обработки трюфелей.
- Составить технологическую схему обработки крупной рыбы и разделки на чистое филе методом пластования.
- Составить технологическую схему обработки домашней птицы для запекания целиком.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента: Обработать и нарезать звездочками морковь вареную. Приготовить мелкокусковой п/ф из мяса – бефстроганов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, их кулинарное использование.
- Способы заправки домашней птицы.
- Подготовка фенхеля для фарширования.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать грибы свежие (шампиньоны) ломтиками для сложной кулинарной продукции. Приготовить порционный п/ф из мяса – эскалоп.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления рубленой массы из рыбы.

- Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы из рыбы, хранение полуфабрикатов из рубленой массы из рыбы?
- Механическая кулинарная обработка фазана.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать свеклу соломкой, дольками
Приготовить мелкокусковой п/ф из мяса – гуляш.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технологические операции при обработке экзотической рыбы - дорады.
- МКО тушек ягнят, требования к качеству тушек ягнят?
- Технология приготовления полуфабрикатов из мраморного мяса.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать перец болгарский соломкой и кубиком.

Приготовить п/ф из рубленого мяса – шницели.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 7.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления, ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных и их кулинарное использование.
- Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
- Сложные формы нарезки овощей - карвинг.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Подготовить полуфабрикат из кабачков для фарширования.

Приготовить порционный полуфабрикат из рыбы: рыба фри.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 8.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и их кулинарное использование.
- Требования к качеству пернатой дичи.
- Обработка сушеных грибов – шиитаке.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать топинамбур свежий соломкой и кубиком.

Приготовить полуфабрикат из рыбы (с костным скелетом) для использования в целом виде.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления кнельной массы из мяса и ее кулинарное использование.

- Виды дичи, механическая кулинарная обработка дичи.

- Кулинарное назначение побегов бамбука и корня лотоса.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать картофель свежий брусочком, бочонками.

Приготовить котлетную массу из рыбы и полуфабрикат из нее - котлеты рыбные.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Технология приготовления котлетной массы из мяса и ее кулинарное использование.
- МКО глухаря.
- Перечислить простые формы нарезки корнеплодов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать картофель свежий стружкой, чесночками для сложной кулинарной продукции;

Приготовить полуфабрикат из рыбы – «восьмерка».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины.
- Технология приготовления кнельной массы из птицы.
- МКО спаржи.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:
Обработать и нарезать картофель свежий кубиком мелким, средним, крупным.
Приготовить полуфабрикат из морепродуктов – тушка кальмара, подготовленная целиком для фарширования.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Последовательность технологических операций при разрубке туши свинины.
- Обработка и подготовка рябчика к жаренью.
- МКО патиссонов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать картофель свежий сложными формами нарезки: груши, чесночки.

Приготовить полуфабрикат из рыбы – «кругляш».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Обвалка частей туш говядины.
- Подготовка щуки для фарширования.
- МКО тыквенных и томатных овощей.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента
Обработать и нарезать капусту соломкой и шашками для сложной кулинарной продукции;

Приготовить полуфабрикат из птицы: котлета натуральная из филе.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
- Подготовка судака для фарширования.
- МКО луковых овощей.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и подготовить капусту для фарширования;

Приготовить полуфабрикат из котлетной массы из птицы: котлета пожарская.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Виды полуфабрикатов из тонкого, толстого края говядины.

МКО имбиря.

- Последовательность технологических операций при обработке ракообразных.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать морковь нарезкой турне;

Приготовить полуфабрикат из кнельной массы из птицы с использованием кондитерского мешка.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке говядины.

- Последовательность технологических операций при обработке лука зеленого и сельдерея.

Вскрытие раковин устриц и их обработка перед использованием..

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать баклажан нарезкой турне;

Подготовить полуфабрикат из котлетной массы из птицы: котлеты.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туши баранины.

- Обработка и использование омаров, лангустов, трепангов.

- МКО баклажанов, помидор, перца стручкового сладкого.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать зелень петрушки и укропа;

Приготовить кнельную массу из мяса говядины.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Виды панировки. Технология приготовления панировки. Панирование полуфабрикатов из рыбы.
- Части мяса, получаемые при разрубке туши свинины.
- МКО сморчков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Приготовить полуфабрикат из томатов для фарширования.

Приготовить кнельную массу из свинины.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 19.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Панирование полуфабрикатов из мяса. Виды панировки. Технология приготовления панировки и льезона.
- Подготовка каракатиц, крабов, улиток.
- МКО листовых и пряных овощей.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Приготовить полуфабрикат из перца сладкого для фарширования.

Приготовить порционный п/ф мяса – бифштекс;

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 20.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Подготовка и обработка рыбы для рулета карпаччо.
- Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и мяса птицы.
- Варианты подбора пряностей для полуфабрикатов из мяса.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать и нарезать полуфабрикат из баклажанов - ломтики;

Приготовить порционный п/ф из мяса – антрекот;

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Механическая кулинарная обработка молочных поросят.
- Маринование рыбы.
- Требования к качеству белых грибов и шампиньонов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Обработать огурцы свежие, нарезать кружочками, соломкой, ломтиками.

Приготовить полуфабрикат из котлетной массы из рыбы: биточки рыбные.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 22.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Механическая кулинарная обработка пороснячьей головы.
- Правила охлаждения и хранения полуфабрикатов из рыбы.
- Требования к качеству белых грибов и шампиньонов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:
Приготовить полуфабрикат – рулет из филе птицы.
Обработать огурцы маринованные, нарезать кружочками, соломкой, ломтиками.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 23.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.
- Методы обработки мяса диких животных: косули, кабана.
- Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Приготовить полуфабрикат – рулет из филе рыбы.

Обработать картофель, нарезать сложными видами нарезки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 24.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Обработка и подготовка лапок лягушек.
- Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы..
- Шпигование и маринование мяса.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Приготовить полуфабрикат из рыбы - тельное.

Обработать морковь, нарезать сложными видами нарезки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 25.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Потрошение рыбы без разрезания брюшка.
- Методы обработки мяса диких животных: оленя, лося,
- Международные названия видов нарезки овощей.

Задание 2

Организовать процесс приготовления полуфабрикатов и приготовить полуфабрикаты для кулинарной продукции сложного ассортимента:

Приготовить полуфабрикат из мяса – котлеты фаршированные.

Обработать имбирь, нарезать простыми видами нарезки.

5.2.5. Оценочная ведомость

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Ф.И.О. _____

Обучающий(ая)ся на 2 курсе по специальности **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 332 часа (из них 134 ч. - аудиторная учебная нагрузка, 72 ч.- учебная практика, 72 ч.- производственная практика, 10 часов - самостоятельная аудиторная работа, 16 ч – консультации, 16ч – комплексный экзамен по МДК 01.01 и МДК 01.02, 12 ч- квалификационный экзамен по ПМ.01) с « 01 » сентября 2020 г. по «10 » июня 2021 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	Комплексный экзамен	
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		
УП.01	Комплексный дифференцированный зачет	
ПП.01		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Оценка (освоена/не освоена)
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	

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Дата _____ 202 г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Председатель: _____ /Арсеньева Н.В./

Члены комиссии: _____ /Александрова Т.Б./

_____ /Лисина Н.Н./

_____ /Лавренова Т.А./

Литература

Основная литература

- 1) Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 192 с.
- 2) Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.
- 3) Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко.- 10-е изд.- М.: Академия, 2017.- 512 с.

Дополнительная литература

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2015 г.- 192 с.

Периодические издания

Коллекция «Домашняя кухня»

Просто. Вкусно. Полезно.

Рецепты на ура

3.2.2. Электронные издания:

Электронно-библиотечная система https://www.book.ru https://www.lanbook.ru
--

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>