

Департамент внутренней и кадровой политики
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Белгород, 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Бакалова Е.Е.
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»
Аксенова А.О.

преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Володина О.В.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность,

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1.	Область применения	
1.2.	Система контроля и оценки освоения программы ПМ	
1.2.1.	Формы промежуточной аттестации при освоении ПМ	
1.2.2.	Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	
2.	Оценка освоения теоретического курса ПМ	
2.1.	Типовые задания для оценки освоения МДК	
3.	Требования к дифференцированному зачету (зачету) по учебной и (или) производственной практике	
4	Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций на экзамене (квалификационном)	
4.1.	Общие положения	
4.2.	Проверяемые результаты обучения	
4.3.	Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	
4.4.	Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио	
4.5.	Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций в форме защиты курсового проекта (работы)	
5.	Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля	
6.	Материалы для текущего контроля	

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части владения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время)
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;- точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы;- диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;- соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов;- правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;- точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен

	<p>сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	<p>Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; 	<p>Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени 	экзамен
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны - Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение цели и порядка работы - Обобщение результатов работы - Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения - Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация готовности к принятию решений в различных производственных ситуациях - Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности - Соблюдение нормативно-правовой базы при принятии решений 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен

	<ul style="list-style-type: none"> – Использование различных источников информации, включая электронные – Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> – Использование различных источников информации, включая электронные – Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности – Оценка достоверности полученной информации – Структурирование профессиональной информации 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – Применение математических методов и ПК в техническом нормировании, проектировании и выполнении чертежей – Демонстрация владения информационными технологиями – Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с членами коллектива, преподавателями и мастерами, соблюдение норм этикета и профессиональной этики в ходе освоения профессионального модуля – Терпимость к другим мнениям и позициям – Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация лидерских качеств – Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля деятельности подчиненных – Демонстрация ответственности за результаты своей работы 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ собственной деятельности и корректировка траектории роста своего профессионального мастерства – Участие в исследовательской деятельности при выполнении проектов в процессе изучения ПМ – Демонстрация самостоятельного изучения дополнительных источников информации при изучении ПМ 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности – Поиск и анализ новых технологий в области организации технического обслуживания, ремонта и 	Лаборатория, практические работы, производственная и учебная практика, портфолио, экзамен,

деятельности	восстановления узлов и агрегатов автомобилей отечественного и иностранного производства – Готовность к изучению и использованию новых технологий в профессиональной деятельности	квалификационный экзамен
--------------	---	--------------------------

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	Семестр
1	2	3
МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Дифференцированный зачет	III
МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Экзамен	IV
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	IV
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	IV
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Квалификационный экзамен	IV

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» осуществляется на квалификационном экзамене.

Квалификационный Экзамен проводится в виде выполнения практического задания, имитирующего работу в производственной ситуации, защиты портфолио обучающегося.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка 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».

Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК профессионального модуля, учебной практике и производственной практике.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении *квалификационного экзамена и экзамена* по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПМ

2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

2.1.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 1:

№ задания	Текст задания	Проверяемые результаты обучения		Критерии оценки
		Освоенные умения (ОУ)	Усвоенные знания (УЗ)	
1	Как называются фаршированные изделия из котлетной массы, имеющие форму кирпичика?	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;	Тестовые задания
2	Сколько отрубов получается из свиной туши?	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд; выбирать различные	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;	Тестовые задания

		способы и приемы подготовки мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;		
3	Охарактеризовать формы нарезки овощей и грибов.	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;	требования к качеству поступающего сырья мяса, овощей, рыбы и домашней птицы; требования к безопасности хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы и субпродуктов; методы обработки и подготовки мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;	Практическая работа
4	Приготовить полуфабрикат из говядины с учетом рационального расходования сырья.	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность мяса, рыбы, овощей домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к качеству поступающего сырья мяса, овощей, рыбы и домашней птицы; требования к безопасности хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы,	Лабораторная работа

		<p>способы и приемы подготовки мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей, утиной и гусиной печени;</p>	<p>овощей, домашней птицы и субпродуктов;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы в охлажденном и замороженном виде</p>	
5	<p>Механическая обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность мяса, рыбы, овощей домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству поступающего сырья мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;</p> <p>требования к безопасности</p>	<p>Самостоятельная работа</p>

		<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, овощей и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей, утиной и гусиной печени;</p>	<p>хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы и субпродуктов; методы обработки и подготовки мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, овощей, рыбы и домашней птицы; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы в охлажденном и замороженном виде</p>
--	--	--	---

Задания для оценки освоения МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Варианты заданий для оценки освоения МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Контрольная работа №1 по теме 1.1.

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Вариант 1

Задание №1. Из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Особый вид профессионального пищевого оборудования, главное назначение которых – хранение готовых блюд, гарниров и соусов в разогретом состоянии, называется:

- а) пароконвектомат;
- б) мармиты;
- в) конвекционные печи.

2. _____ предусматривает параллельное подразделение множества объектов по одному признаку на отдельные, не зависящие друг от друга группы — фасеты:

- а) Иерархический метод;
- б) групповой метод;
- в) фасетный метод.

3. _____ высушенные продукты растительного происхождения (листья, стебли, корни, плоды, соцветия), которые не употребляются в качестве отдельного блюда:

- а) специи;
- б) пряности;
- в) примеси;
- г) добавки.

4. При припуске соотношение продукт : жидкость равно:

- а) 1 : 0,5...0,7;
- б) 1 : 0,1...0,3;
- в) 1 : 1

5. _____ правовой документ, определяющий права и обязанности поставщиков и покупателей.

- а) счет-фактура;
- б) сертификат;
- в) договор поставки.

6. На крупных заготовочных предприятиях замороженное мясо поступает в дефростеры где оттаивает в течении _____ при температуре _____:

- а) 2 сут. 2 — 4 оС ;
- б) 5 сут. -1 — -2 оС;
- в) 3 сут. 4 — 6 оС.

7. Варка при пониженной температуре (пониженном давлении) (в вакуум-аппаратах) позволяет ускорить процесс тепловой обработки при температуре среды ниже _____ °С и сохранить высокое качество обрабатываемых продуктов.

- а) 100;
- б) 90°С;
- в) 95°С;
- г) 120°С.

8. Способы обработки, основанные на одновременном воздействии на продукт воды и механических усилий, называются:

- а) механические;
- б) гидромеханические;
- в) массообменные.

9. Вставьте пропущенное слово.

_____ – тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

10. Вставьте пропущенное слово.

_____ – разделение смесей, состоящих из частиц различной удельной массы.

Задание 2.

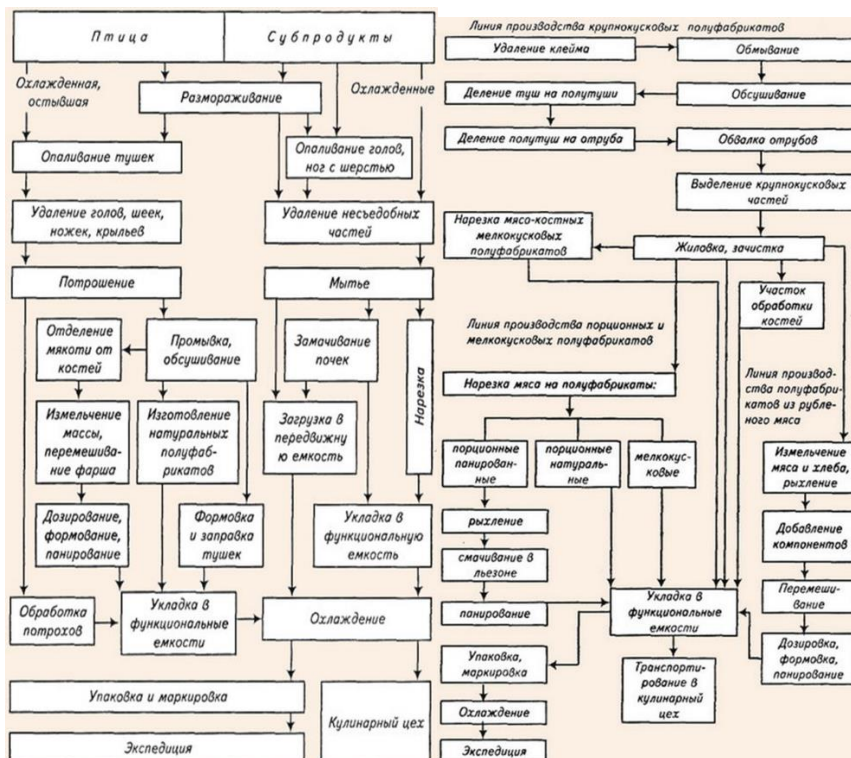
11. Составление технологической схемы организации заготовочных цехов.

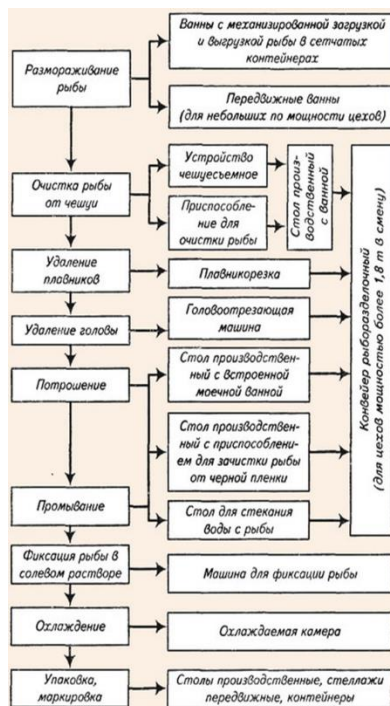
Задание 3.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Наименование полуфабрикатов	Общий срок хранения и реализации, ч	Вт. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч
Тушки кур и цыплят		
Филе натуральное из кур		
Филе панированное из кур		
Окорочка из кур		
Котлеты рубленные из кур		
Потроха		
Суовой набор из кур		

Ответы: 1 – б; 2 – в; 3 – б; 4 –б; 5 –в; 6-б; 7 – а; 8 –б; 9 – жарка; 10 – флотация;





Задание 3.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Наименование полуфабрикатов	Общий срок хранения и реализации, ч	Вт. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч
Тушки кур и цыплят	48	12
Филе натуральное из кур	48	12
Филе панированное из кур	48	12
Окорочка из кур	48	12
Котлеты рубленные из кур	12	4
Потроха	12	6
Суповой набор из кур	12	6

Контрольная работа №1 по теме 1.1. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Вариант 2

Задание №1. Из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Высушенные продукты растительного происхождения (листья, стебли, корни, плоды, соцветия), которые не употребляются в качестве отдельного блюда; содержат эфирные масла и гликозиды, которые обуславливают их специфические вкус и запах, называются:

- а) специи;
- б) пряности;
- в) пряные смеси.

2. Документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), называется:

- а) Технический паспорт;
- б) Технологическая карта;
- в) Технологическая инструкция.

3. Какая линия птицеполюющего цеха представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы; на разрубочном стуле проводят удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубака или специальной машин?

- а) первая;
- б) вторая;
- в) третья.

4. Процесс зачистки мяса от сухожилий, пленок, разборки крупнокусковых полуфабрикатов по видам называется:

- а) жиловка;
- б) обвалка;
- в) нарезка.

5. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные машины относятся к классу оборудования:

- а) Машины для обработки овощей и картофеля;
- б) Машины для обработки мяса и рыбы;
- в) Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

6. Вставьте пропущенное слово.

Современное холодильное оборудование для ресторанов, кафе и кондитерских часто выполняет две функции – хранение и _____ блюд.

7. Температура, поддерживаемая в среднетемпературном холодильном оборудовании, составляет:

- а) от -15°C до -5°C ;
- б) от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+10^{\circ}\text{C}$;
- в) от -5°C до $+10^{\circ}\text{C}$.

8. Первая посудомоечная машина была изобретена Джозефиной Кокрей в :

- а) 1948г;
- б) 1886 г;
- в) 1760г

9. При химической обработке картофеля количество отходов составляет:

- а) 10-12 %;
- б) 20-40%;
- в) 0-15.

10. Вставьте пропущенное слово.

_____ - это деление пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

11. Составление технологической схемы организации заготовочных цехов.

Задание 2.

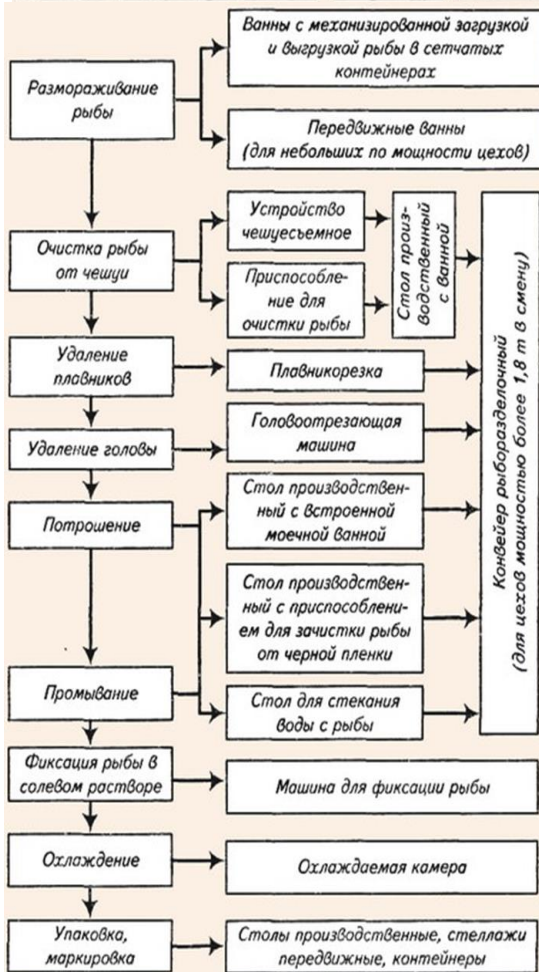
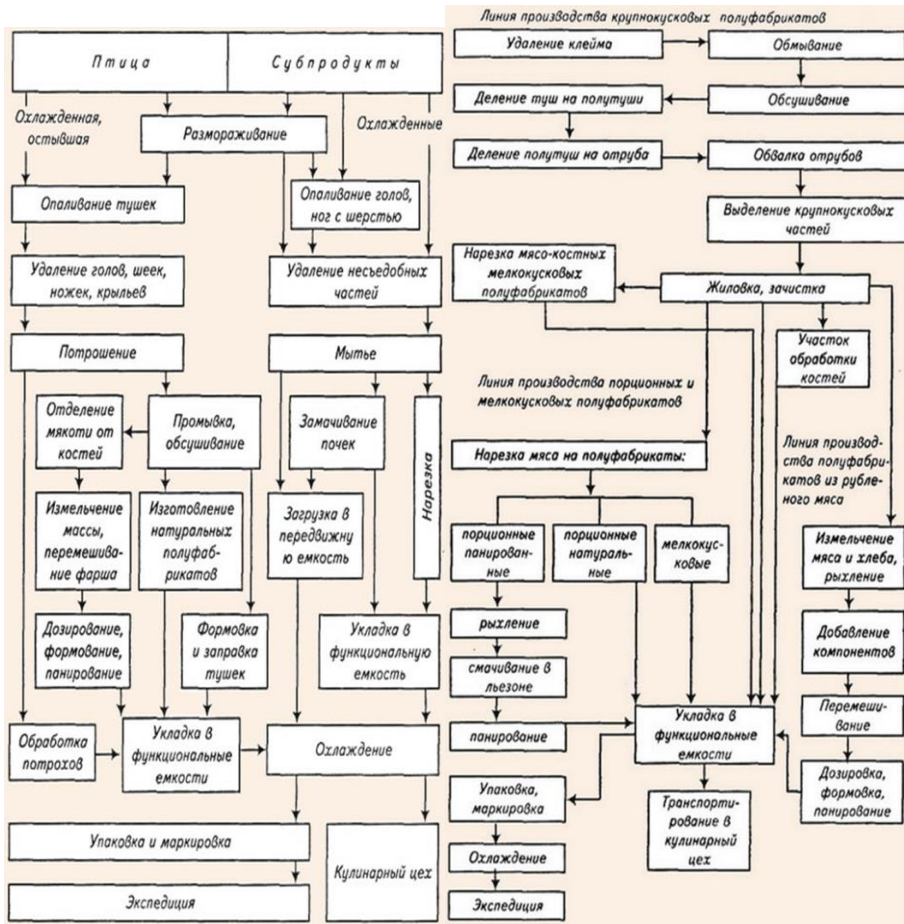
11. Составление технологической схемы организации заготовочных цехов.

Задание 3.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Наименование полуфабрикатов	Общий срок хранения и реализации, ч	Вт. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч
Тушки кур и цыплят		
Филе натуральное из кур		
Филе панированное из кур		
Окорочка из кур		
Котлеты рубленые из кур		
Потроха		
Суповой набор из кур		

Ответы: 1 – б; 2 – б; 3 – б; 4 – а; 5 – а; 6 – реализация; 7 – б; 8 – а; 9 – в; 10 – нарезка.



Задание 3.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Наименование полуфабрикатов	Общий срок хранения и реализации, ч	Вт. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч
Тушки кур и цыплят	48	12
Филе натуральное из кур	48	12
Филе панированное из кур	48	12
Окорочка из кур	48	12
Котлеты рубленные из кур	12	4
Потроха	12	6
Суповой набор из кур	12	6

Контрольная работа №2 по теме 1.2 «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»

Вариант №1

Задание №1. Из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный или вставить вариант ответа.

1. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а) заготовочный цех
- б) мясорыбный цех
- в) холодный цех

2) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов
- б) разделка
- в) вымачивание
- г) размораживание

3) Какие есть способы размораживания рыбы?

- а) _____ б) _____ в) _____

б) В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

- а) удаление жабр
- б) промывание
- в) очистка чешуи
- г) удаление плавников
- д) удаление внутренностей

4) В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

5) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

б) Что такое льезон и как его приготовить?

13) Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

7. Разделка рыбы с костно-хрящевым скелетом осуществляется в следующей последовательности:

а) _____ снятие _____ чешуи _____ →удаление _____ головы→удаление плавников→потрошение→промывание→приготовление п/ф;

б) последовательность зависит от вида рыбы;

а) размораживание→удаление головы→удаление спинных жучков, плавников→удаление визиги →пластование →ошпаривание и зачистка.

8. Как нарезают рыбу для припускания:

- а) под прямым углом;
- б) под острым углом;
- в) не имеет значения.

9. Тельное имеет форму:

- а) кирпичика;
- б) полумесяца;
- в) овальную.

10. Изделия, имеющие форму шариков, запанированные в муке, отпускаемые по 3-4 шт. на порцию:

- а) биточки;
- б) тефтели;
- в) фрикадельки.

11. Как называются изделия из котлетной массы, имеющие кругло-приплюснутую форму?

- а) биточки;
- б) тефтели;

в) фрикадельки.

12. Для какой цели изделия льезонят?

а) для придания привлекательного вида;

б) для удержания панировки;

в) чтобы изделия не деформировались.

13. Как называются фаршированные изделия из котлетной массы, имеющие форму кирпичика?

а) биточки;

б) зразы;

в) котлеты.

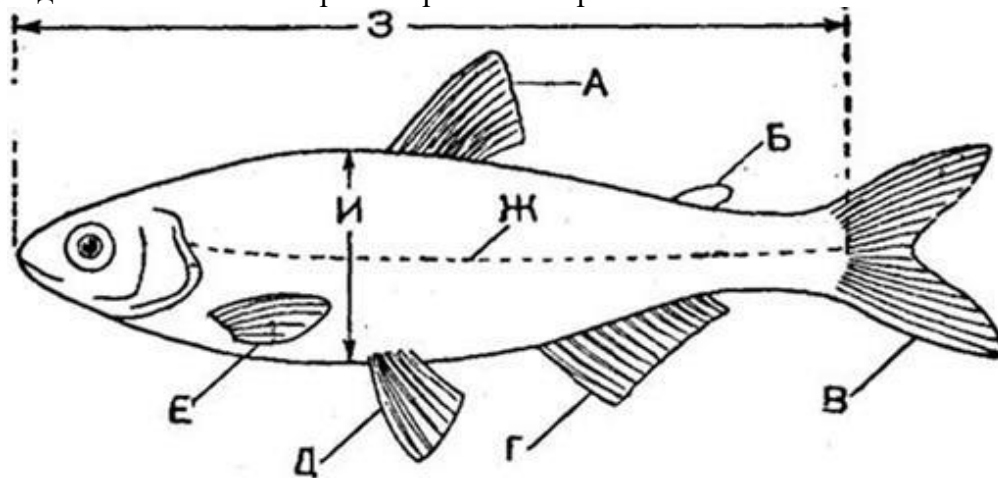
14. Наиболее распространенные способы панирования:

а) простая панировка, двойная панировка;

б) мучная, красная, белая;

в) все ответы не верны.

Задание 2. Опишите строение рыбы по картинке.



Задание 3. Распишите схему механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.

Ответы:

Задание 2. А – спинной плавник, Б – жировой плавник, В – хвостовой плавник, Г – анальный плавник, Д – брюшной плавник, Е – грудной плавник, Ж – боковая линия, З – длина тела, И – высота тела.

Задание 3.

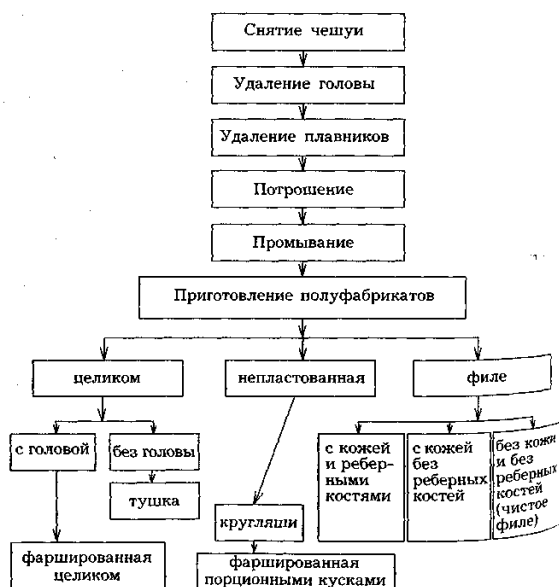


Рис. 11.4. Разделка рыбы с костным скелетом

**Контрольная работа №2 по теме 1.2 «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»
Вариант №2**

Задание №1. Из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Разделка рыбы с костным скелетом осуществляется в следующей последовательности:

- а) снятие чешуи → удаление головы → удаление плавников → потрошение → промывание → приготовление п/ф;
 б) последовательность зависит от вида рыбы;
 в) снятие чешуи → удаление головы → удаление плавников → потрошение → приготовление п/ф → промывание.

2. Для какой цели изделия льезонят?

- а) для придания привлекательного вида;
 б) для удержания панировки;
 в) чтобы изделия не деформировались.

3. Как называются фаршированные изделия из котлетной массы, имеющие форму кирпичика?

- а) биточки;
 б) зразы;
 в) котлеты.

4. Наиболее распространенные способы панировки:

- а) простая панировка, двойная панировка;
 б) мучная, красная, белая;
 в) все ответы не верны.

5. Рыба, которая лежит на дне или плавает брюшком вверх, имеет неестественный окрас, называют:

- а) «бодрая»

б) слабая

в) очень слабая

6. **Разделка рыбы на филе (пластование)** применяется для рыбы массой

а) до 200 г

б) от 500г до 1,5 кг

в) от 1,5 кг

7. **Какое рыбное филе не используется для варки?**

а. с кожей без костей; б. с кожей и реберной костью; в. чистое филе .

8. **Какое рыбное филе не используется для припускания?**

1. с кожей и реберной костью; 2. с кожей без костей; 3. чистое филе;

9. **«Тельное из рыбы», это-**

1. зразы, в виде полумесяца; 2. зразы в виде кирпичика; 3. маленькие рулетики.

10. **Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овально – приплюснутую форму с заостренным концом?**

1. зразы; 2. котлеты; 3. биточки.

Задание 2. Опишите строение мышц рыбы по картинке.



Задание 3. Распишите схему механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.

Ответы: 1 – а; 2 – в; 3 – а; 4 – б; 5 – в; 6 – б; 7 – в; 8 – 2; 9 – 1; 10 – 1.

Задание 2. а – поперечный разрез: 1 – продольные септы; 2 – поперечные септы (миосепты); 3 – мышечные волокна (направление их показано штрихами); 4 – миотомы; б – продольный разрез: 1 – поперечная септа; 2 – мышечное волокно; 3 – перимизий; 4 – кровеносные и лимфатические сосуды

Задание 3.



Контрольная работа №3 по теме 1.3 «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них»

Вариант №1

Задание №1: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. В группах овощей найдите лишние:

а/корнеплоды, клубнеплоды

б/капустные, луковые

в/зерновые, десертные

г/чесночные, ягодные

2. В группу корнеплодов входят овощи:

а/лук репчатый, зелёный, порей

б/укроп, эстрагон, мята

в/морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон

3. С какой операции начинают обработку овощей:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/мытьё овощей;

г/ нарезки

4. Картофель обрабатывают в следующем порядке:

а/ сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют

б/ моют, калибруют, сортируют, очищают, дочищают

в/ сортируют, очищают, моют

5. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/ дольки, соломка

б/ кружочки, чесночки

в/ колечки, звенья

6. Корнеплод -

а) картофель;

б) свекла;

в) чеснок.

7. Кольраби относится к группе

а) капустных;

б) луковых;

в) томатным.

8. Стручковый перец относится к группе овощей.

а) томатным;

б) пряным;

в) салатно-шпинатным.

9. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Вегетативные	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Генеративные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
	г) тыква	л) батат	т) укроп
	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

10. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

а) Мясной цех

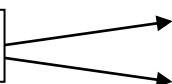
б) Овощной цех

в) Холодный цех

ЗАДАНИЕ №2. Определите вид капустных овощей:



ЗАДАНИЕ 3: Определит сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



В холодной воде 2-3 часа

В растворе бисульфата натрия до 48 часов, при температуре 4-7 С .

→ 12 часов, при температуре 0-4 С, в корзинах
накрыв влажной салфеткой.

→ 3 часа при температуре 2-12 С,
раскладывая слоем 5-10 см.

ЗАДАНИЕ № 4. Укажите параметры нарезки для корнеплодов и капустных, с описанием кулинарного использования, способов тепловой обработки и размеров.

ЗАДАНИЕ № 5. Перечислите сложные формы нарезки картофеля и корнеплодов.

Ответы: Задание 1. 1-г, 2 – в, 3- б, 4 – а, 5 – в, 6 – б, 7 – а, 8 – а, 9 – 1 а,б,в,г,е,ж,и,л,н,п,т,ф,х; 2 д,е,з,к,о,з,с,у; 10 – б;

ЗАДАНИЕ 2. Пекинская, цветная, кольраби, краснокочанная.

ЗАДАНИЕ 3. Картофель; Зелень, грибы

Контрольная работа №3 по теме 1.3 «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них»

Вариант №2

Задание №1: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь;
- б) чеснок, лук;
- в) картофель, огурец.

2. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) картофель, тыква;
- б) сельдерей, петрушка;
- в) спаржа, шпинат.

3. Корнеплод, содержащий каротин -

- а) свекла;
- б) сельдерей;
- в) морковь.

4. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 12. 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 12. 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 12. 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 12. 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

5. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука;
- б) белокочанной капусты;
- в) свеклы.

6. Брокколи – овощ

- а) плодовой;
- б) капустный;
- в) десертный.

7. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для фаршей, крупяных супов; |
| 2) полукольца; | б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; |
| 3) крошка; | в) для соусов, супов; |
| 4) дольки; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

8. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец;
- б) баклажан;
- в) помидор.

9. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?

- а) для сохранения цвета;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для удаления гусениц и улиток.

10. Брокколи – овощ

- а) плодовой;
- б) капустный;
- в) десертный.

Задание №2. Определите вид капустных овощей:



Задание 3: Определит сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)

	→	В холодной воде 2-3 часа
	→	В растворе бисульфата натрия до 48 часов, при температуре 4-7 С .
<input type="text"/>	→	12 часов, при температуре 0-4 С, в корзинах накрыв влажной салфеткой.
<input type="text"/>	→	3 часа при температуре 2-12 С, раскладывая слоем 5-10 см.

ЗАДАНИЕ № 4. Укажите параметры нарезки для клубнеплодов и луковых, с описанием кулинарного использования, способов тепловой обработки и размеров.

ЗАДАНИЕ № 5. Перечислите сложные формы нарезки картофеля и корнеплодов.

Ответы: Задание 1. 1-б, 2 – б, 3- в, 4 – 1 б,2г, 3 в, 4 а; 5 – б, 6 – б, 7 – 1 –г, 2 а, 3в, 4 б; 8 – б, 9 – в, 10 – б;

Задание 2. Брюссельская, белокочанная, брокколи ,савойская.

Задание 3. Картофель; Зелень, грибы

Контрольная работа №4 по теме 1.4 «Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
Вариант №1

Задание №1: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Сколько отрубов получается из говяжьей туши:

- а) 10;
- б) 8;
- в) 6;
- г) 2.

2. Порционные куски мяса нарезают:

- а) поперек волокон;
- б) вдоль волокон;
- в) не имеет значения.

3. Лангет нарезают из:

- а) вырезки;
- б) толстого или тонкого края;
- в) верхней или внутренней части задней ноги.

4. Какой хлеб добавляют в котлетную массу:

- а) любой;
- б) пшеничный из муки не ниже 1 сорта;
- в) пшеничный из муки не ниже 2 сорта.

5. Шницель отбивной формуют:

- а) овально-продолговатой формы;
- б) приплюснуто - круглой формы;
- в) в форме листочка.

6. Сколько отрубов получается из свиной туши:

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6.

7. Сколько отрубов получается из бараньей туши:

- а) 4;
- б) 5;
- в) 6.

8. Тефтели имеют форму в виде:

- а) листочка;
- б) шариков;
- в) зависит от кулинарного использования.

9. К мелкокусковым п/ф относят:

- а) поджарку, ромштекс;
- б) поджарку, гуляш;
- в) поджарку, шницель.

10. Котлеты имеют форму:

- а) листочка;
- б) кругло – приплюснутую;
- в) зависит от кулинарного использования.

11. К порционным п/ф относят:

- а) филе, шпигованное мясо;
- б) ростбиф, ромштекс;
- в) антрекот, лангет.

12. Порционные п/ф классифицируются на:

- а) натуральные и рубленные;
- б) натуральные и панированные;
- в) натуральные и с хлебом.

13. Мясо размораживают следующим способом:

- а) медленным;
- б) быстрым;
- в) оба ответа верны.

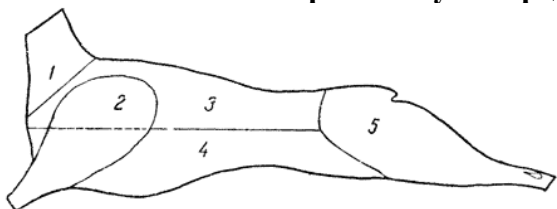
14. по размерам п/ф из мяса бывают:

- а) рубленные, мелкокусковые, порционные;
- б) крупнокусковые, мелкокусковые, рубленные, порционные;
- в) мелкокусковые, крупнокусковые, порционные.

15. Выберите правильные варианты схемы механической обработки мяса:

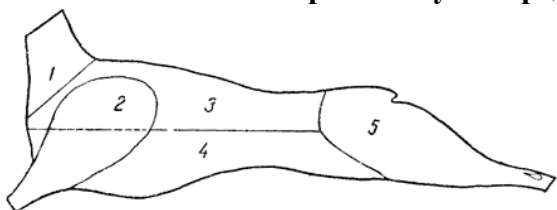
- а) размораживание – обмывание – зачистка от загрязнений и клейм – обсушивание-разделка туш на части – обвалка и жиловка – выделение п/ф;
- б) размораживание – зачистка от загрязнений и клейм – обмывание– обсушивание – разделка туш на части – обвалка и жиловка – выделение п/ф;
- в) размораживание – зачистка от загрязнений и клейм – обмывание – разделка туш на части – обвалка и жиловка – выделение п/ф .

16. Какая часть бараньей туши представлена на рисунке под цифрой 4:



- а) грудинка;
- б) покромка;
- в) корейка.

17. Какая часть бараньей туши представлена на рисунке под цифрой 3:

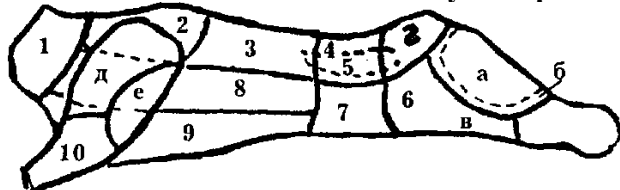


- а) толстый край;
- б) покромка;
- в) корейка.

18. Рубленые п/ф бывают:

- а) натуральные;
- б) с наполнителем;
- в) оба ответа верны.

19. Какая часть говяжьей туши представлена на рисунке под цифрой 3:



- а) толстый край;
- б) покромка;
- в) корейка.

20. Сколько основных тканей мяса?

- а) 3;

б) 4;

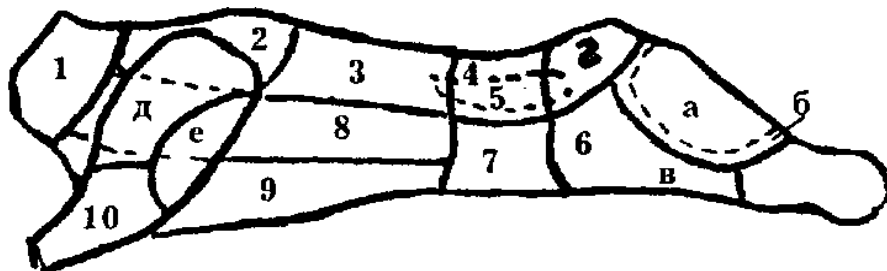
в) 5.

21. Вставьте пропущенное слово

_____ - безмикробная порча мяса, возникающая при неправильном охлаждении парной туши, под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильно кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.

Задание 2.

Обозначить части говяжьей полутуши в соответствии нумерацией на схеме:



Задание 3.

Распишите классификацию мясных полуфабрикатов.

Ответы: Задание 1. 1- а, 2 –а, 3-а, 4-б, 5-б, 6-в, 7- б, 8 – б, 9- б, 10-а, 11 –а, 12-а, 13-в, 14-б, 15-а, 16-а, 17-в, 18-а, 19-а, 20-а, 21 – тушение.

Задание 2. I – лопаточная часть (а, б – плечевая и заплечная части); II – шейная часть; III –толстый край (спинная часть); IV – покромка; V – грудинка; VI – вырезка; VII – задняя нога (а, б, в, г – внутренняя, боковая, наружная и верхняя части); VIII –тонкий край (поясничная часть); IX – пашина; X – подлопаточная часть

Задание 3.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка	Для жарки	Бифштекс, филе, лангет	Бефстроганов, шашлык
Толстый и тонкий края	Для жарки	Антрекот, ромштекс	Бефстроганов, поджарка
Верхняя и внутренняя части задней ноги	Для тушения	Ромштекс, зразы отбивные	Бефстроганов, поджарка
Боковая и наружная части задней ноги	Для тушения, мясо шпигованное	Говядина духовая, зразы отбивные	Азу
Лопаточная и подлопаточная части	Для варки	–	Гуляш
Грудинка	Для варки	–	Гуляш
Покромка	Для варки	–	Гуляш

Контрольная работа №4 по теме 1.4 «Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ВАРИАНТ №2

Задание №1: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Срок хранения и реализации при t не выше 8°C п/ф из котлетной массы составляет:

- а) 24 ч.;
- б) 36 ч.;
- в) 12 ч.

2. Срок хранения и реализации при t не выше 8°C мелкокусковых п/ф составляет:

- а) 24 ч.;
- б) 36 ч.;
- в) 48 ч.

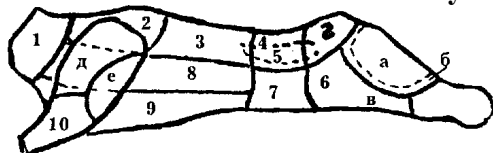
3. Не рекомендуется размораживать мясо:

- а) на открытом воздухе;
- б) в воде;
- в) при t $20-25^{\circ}\text{C}$.

4. Панирование мясных п/ф осуществляется для:

- а) для увеличения массы изделия и сохранения сочности;
- б) для образования коллера на поверхности изделия и сохранения сочности;
- в) оба ответа верны.

5. Какая часть говяжьей туши представлена на рисунке под цифрой 8:



- а) грудинка;
- б) покромка;
- в) пашина.

6. Из какой части нарезают бефстроганов:

- а) только из вырезки;
- б) из вырезки, толстого и тонкого края;
- в) внутреннего куска тазобедренной части, толстый и тонкий край.

7. Какие части говядины используют для нарезания порционных полуфабрикатов антрекот?

- а) боковая и наружная части задней ноги;
- б) внутренний и верхний кусок тазобедренной части;
- в) толстый и тонкий край.

8. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?

- а) лопатка и подлопаточная часть;
- б) мякоть шеи;
- в) обрезки.

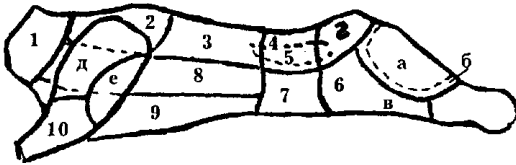
9. К крупнокусковым п/ф относят:

- а) ростбиф, ромштекс;
- б) ростбиф, шпигованное мясо;
- в) шпигованное мясо, ромштекс.

10. К мелкокусковым п/ф относят:

- а) плов, эскалоп;
- б) рагу, котлеты натуральные;
- в) рагу, азу.

11. Какая часть говяжьей туши представлена на рисунке под цифрой 3:



- а) толстый край;
- б) тонкий край;
- в) спинно-реберная часть.

12. Срок хранения и реализации при t не выше 8°C порционных панированных п/ф:

- а) 24 ч.;
- б) 36 ч.;
- в) 48 ч.

13. Для какой цели мясо шпигуют?

- а) для повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) чтобы изделия не деформировались.

14. Что такое «обвалка»?

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

15. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) эскалопа.

16. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

- а) лопаточная и шейная часть;
- б) не имеет значения;
- в) окорок и покромка.

17. Сколько частей у бараньей туши?

- а) 5;
- б) 6;
- в) 7;

18. Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?

- а) бифштекс;
- б) азу;
- в) гуляш.

19. Срок хранения и реализации при t не выше 8°C п/ф из котлетной массы составляет:

- а) 24 ч.;
- б) 36 ч.;
- в) 12 ч.

20. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

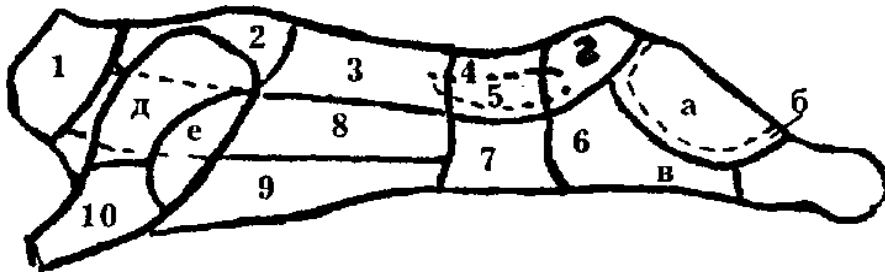
- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку.

21. Вставьте пропущенное слово.

_____ подвергается мясо плохо обескровленное и влажное, а также хранящееся при высоких температурах. Данный порок вызывается кислотообразующими бактериями.

Задание 2.

Обозначить части говяжьей полутуши в соответствии нумерацией на схеме:



Задание 3.

Распишите классификацию мясных полуфабрикатов.

Ответы: Задание 1. 1- в, 2 –а, 3-а, 4-в, 5-б, 6-б, 7- в, 8 – а, 9- б, 10-в, 11 –а, 12-б, 13-а, 14-б, 15-в, 16-а, 17-а, 18-а, 19-в, 20-в, 21 – плесневение.

Задание 2. I – лопаточная часть (а, б – плечевая и заплечная части); II – шейная часть; III – толстый край (спинная часть); IV – покромка; V – грудинка; VI – вырезка; VII – задняя нога (а, б, в, г – внутренняя, боковая, наружная и верхняя части); VIII – тонкий край (поясничная часть); IX – пашина; X – подлопаточная часть

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка	Для жарки	Бифштекс, филе, лангет	Бефстроганов, шашлык
Толстый и тонкий край	Для жарки	Антрекот, ромштекс	Бефстроганов, поджарка
Верхняя и внутренняя части задней ноги	Для тушения	Ромштекс, зразы отбивные	Бефстроганов, поджарка
Боковая и наружная части задней ноги	Для тушения, мясо шпигованное	Говядина духовая, зразы отбивные	Азу
Лопаточная и подлопаточная части	Для варки	–	Гуляш
Грудинка	Для варки	–	Гуляш
Покромка	Для варки	–	Гуляш

Задание 3.

Контрольная работа №5 по теме 1.5 «Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Вариант №1

Задание №1 Ответьте на вопрос.

1. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

- а) удаление шейки
- б) промывание
- в) опаливание
- г) удаление ножек
- д) приготовление полуфабрикатов
- е) оттаивание
- ж) потрошение
- з) удаление головы

2. Как необходимо производить опаливание птицы?

3. Для чего заправляют птицу и дичь?

4. Как снимают филе?

5. Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 см, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

6. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

7. Как приготовить котлетную массу из курицы?

8. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

9. Перечислите, какие отходы от птицы используют?

10. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

- а) Внешний вид -
- б) Цвет -
- в) Запах -
- г) Консистенция -

Задание №2. Решите задачу:

1. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 65 кг потрошенных гусей 1 категории.

2. Определить массу нетто, если на ПОП поступили куры полупотрошенные 1 категории, в количестве 85 кг.

3. Рассчитать массу сырья брутто для котлет, приготовленных из мякоти без кожи индейки полупотрошенной и потрошенной, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 75 г, 100 г, 150 г

Задание №3.

1. Составить технологическую схему обработки сельскохозяйственной птицы.

Ответы: Задание 1.

1. е – в – з – а – ж – б – д.

2. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некоптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

3. Для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски.

4. Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спину ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым

ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

5. Зачистка филе.

6. Котлета натуральная, котлета панированная, птица по-столичному, котлеты по-киевски.

7. Мякоть отделяют от кости и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу можно добавить и молотый перец.

8. Котлеты, биточки, зразы, фрикадельки.

9. Головы, шейки, гребешки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце.

10. а) поверхность должна быть чистая, без остатков перьев, без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит.

б) свойственный данному виду птицы

в) без постороннего запаха

г) плотная, упругая

Задание 2. 1 - 7,8 кг; 2 - 58,5 кг; 3 - 54 кг.



Задание 3.

Контрольная работа №5 по теме 1.5 «Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Вариант №2

Задание №1: из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

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

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;

2. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;

3. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) котлета натуральная;
- б) птица по-столичному;
- в) котлета по-киевски.

4. Шницель по-стилочному панируют:

- а) сухарной панировке;
- б) в белом хлебе, нарезанном соломкой;
- в) не панируют.

5. Порционные п/ф классифицируются на:

- а) натуральные и рубленные;
- б) натуральные и панированные;
- в) натуральные и с хлебом.

6. Как панируют котлеты «по-киевски»?

- а) в муке или сухарях;
- б) во 2-й сухарной панировке;
- в) в хлебной соломке.

7. Какой процесс в обработке курицы описан? Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 см, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

8. Укажите, как размораживают домашнюю птицу

- а) на воздухе,
- б) в воде,
- в) комбинированным способом

9. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы

- а) -8*С и относительной влажности 90—95%— 48 час.,
- б) 4-8*С и относительной влажности 80—85%— 48 час,
- в) 4*С и относительной влажности 80—85%— 4 час

10. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды

- а) чтобы не отстала панировка,
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката,
- в) для сочности готового изделия

Задание №2. Решите задачу:

- 1 Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 75 кг потрошенных кур 1 категории.
- 2 Определить выход тушки при обработке 40 кг цыплят полупотрошенных I категории.
- 3 Рассчитать массу сырья брутто для кролика 2-й категории, жаренного целой тушкой, выход которого в готовом виде составляет 75 г, 100 г, 125 г.

Задание № 3.

1. Составить технологическую схему выработки натуральных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы..

Ответы: Задание 1. 1 – в, 2 – б, 3 – в, 4 – б, 5 – а, 6 – б, 7 – обвалка, 8 – б, 9 – б, 10 – а.

Задание 2. 1 – 7,8 кг; 2 – 75,5 кг; 3 – 13 кг.



Задание 3.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ (ЗАЧЕТУ) ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1. профессиональных и общих компетенций;
2. практического опыта и умений.

Зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основе результатов контроля выполнения работ путем наблюдения деятельности обучающегося.

Дифференцированный зачет по производственной практике - 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 (или) требованиями организации, в которой проходила практика и на основе анализа других документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ.

Обязательные документы, подтверждающие выполнение работ обучающимся: 1. Аттестационный лист по практике, подписанный руководителями практики от предприятия и колледжа (в т.ч. Характеристика *учебной/профессиональной деятельности* обучающегося во время *учебной / производственной* практики)

2. Дневник по практике
3. Технический отчет
4. Лист оценки сформированности компетенций

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 (или) требованиями организации, в которой проходила практика (*можно дополнить*)

Требования ФГОС к практическому опыту:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- вести контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(заполняется на каждого обучающегося)

ФИО

обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел(ла) *производственную* практику по профессиональному модулю

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

код и наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ г. по

«___» _____ 20__ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики Виды по программе ПМ с	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой
--	---	--

	указанием объема часов на каждый вид	проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/не в соответствии)
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания – 2 часа;	
	Ознакомление с видами сырья, поступающего на данное предприятие. Определение доброкачественности рыбы органолептическими методами – 2 часа;	
	Освоение приёмов оттаивания замороженной рыбы. Ознакомление с основными технологическими приёмами, применяемыми при обработке рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом – 4 часа;	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным – 4 часа;	
	Обработка некоторых видов рыб (камбалы, сома, скумбрий и других). Приготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы – 6 часов;	
	Приготовление котлетной и кнельной масс. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (в соответствии с данными нормативных документов) – 6 часов.	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и	Ознакомление с организацией овощного цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования цеха, видами поступающего сырья. Определение количества отходов	

<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;</p>	<p>при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего процента отходов, проверка соответствия установленным нормам – 2 часа;</p>	
	<p>Отработка навыков нарезки картофеля и корнеплодов: простые, сложные. Отработка навыков обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени – 4 часа;</p>	
	<p>Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных) – 2 часа;</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов из овощей – 4 часа.</p>	
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места повара в мясном цехе. Распознавание ветеринарных клейм, проверка свидетельства, сертификатов соответствия на сырьё, поступающее на предприятие. Оценка качества поступающего сырья органолептическими методами – 2 часа;</p>	
	<p>Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке говяжьей полутуши, приготовлении полуфабрикатов. Приготовление и кулинарное назначение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины – 4 часа;</p>	
	<p>Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке свинных и бараньих туш и приготовлении полуфабрикатов. Овладение приёмами кулинарного разруба свинных и бараньих туш Назначение крупнокусковых, полуфабрикатов из свинины и баранины – 4 часа;</p>	

	<p>Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов – 4 часа;</p>	
	<p>Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов – 4 часа;</p>	
	<p>Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Отработка навыков по порционированию, формованию, панированию изделий из натуральной рубленой массы – 6 часов.</p>	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;</p>	<p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами птицебельного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места в цехе. Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептической оценкой качества – 2 часа;</p>	
	<p>Приготовление полуфабрикатов из птицы: порционные для варки, тушения, жарки, из филе, мелкокусковые – 4 часа;</p>	
	<p>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из птицы, проверка его соответствия с требованиями нормативных документов – 6 часов.</p>	

Характеристика учебной/профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики (дополнительно используются произвольные критерии по выбору

ОУ) _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(заполняется на каждого обучающегося)

ФИО

обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01

«Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

код и наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по

«__» _____ 20__ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения
--	---	---------------------

сочетаний	Виды по программе ПМ с указанием объема часов на каждый вид	работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/не в соответствии)
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия, рыбном, заготовочного предприятия – 1 час;	
	Изучение способов обработки рыбы, нерыбного водного сырья, овладение умениями и навыками по приготовлению полуфабрикатов – 2 часа;	
	Изучение норм отходов при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов 1 час;	
	Первичная обработка рыбы для сложных блюд – 2 часа;	
	Самостоятельное выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья – 6 часов.	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в овощном цехе – 1 час;	
	изучение способов обработки овощей, овладение умениями и навыками по приготовлению полуфабрикатов – 1 час;	
	изучение норм отходов при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов 2 часа;	
	самостоятельное выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из овощей – 2 часа.	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия, мясном, заготовочного предприятия – 1 час;	
	Изучение способов обработки мяса, мясных продуктов, овладение умениями и навыками по приготовлению полуфабрикатов – 1 час;	
	Изучение норм отходов при обработке мяса, мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов – 2 часа;	
	Первичная обработка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд – 2 часа;	
	Самостоятельное выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса – 6 часов.	

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе птицегольевом цехах заготовочного предприятия 2 часа;	
	Изучение способов обработки домашней птицы и норм отходов при приготовлении полуфабрикатов – 2 часа;	
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и обработка субпродуктов, для сложных блюд – 2 часа.	

Характеристика учебной/профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики (дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ) _____

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

ОГАПОУ "Белгородский индустриальный колледж"
группа ____ специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания ,
проходившего производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01
«Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»,

Обучающийся _____ в период производственной
практики на (в) _____
(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «__» __ 20__ г. по «__» __ 20__ г.
и выполнял работы: _____

(перечень работ и рабочих мест)

качество выполнения работ _____

Освоил ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Трудовая дисциплина _____

Практикант _____

(ВПД освоил/ не освоил)

Руководитель предприятия _____ / _____ /

Куратор от колледжа _____ / _____ /

«___» _____ 20__ г.

М.П.

4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

4.1. Общие положения

Комплект материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности *Задания Эк формируются 3 способами:*

1. *Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля в целом).*
2. *Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.*
3. *Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри профессионального модуля*

4.2. Проверяемые результаты обучения

В результате аттестации по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих ПК и ОК:

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	№ задания (части задания) при необходимости
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы; - диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления 	№ 1, № 2

	<p>начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	<p>№ 1, № 2</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для 	<p>№ 1, № 2</p>

	<ul style="list-style-type: none"> приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени 	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны - Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ 	№ 2
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение цели и порядка работы - Обобщение результатов работы - Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения - Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности 	№ 2
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация готовности к принятию решений в различных производственных ситуациях - Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности - Соблюдение нормативно-правовой базы при принятии решений - Использование различных источников информации, включая электронные - Выбор необходимой информации с учетом 	№ 2

	целей и задач профессиональной деятельности	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> – Использование различных источников информации, включая электронные – Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности – Оценка достоверности полученной информации – Структурирование профессиональной информации 	№ 2
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – Применение математических методов и ПК в техническом нормировании, проектировании и выполнении чертежей – Демонстрация владения информационными технологиями – Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ 	№ 2
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с членами коллектива, преподавателями и мастерами, соблюдение норм этикета и профессиональной этики в ходе освоения профессионального модуля – Терпимость к другим мнениям и позициям – Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях 	№ 2
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация лидерских качеств – Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля деятельности подчиненных – Демонстрация ответственности за результаты своей работы 	№ 2
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ собственной деятельности и корректировка траектории роста своего профессионального мастерства – Участие в исследовательской деятельности при выполнении проектов в процессе изучения ПМ – Демонстрация самостоятельного изучения дополнительных источников информации при изучении ПМ 	№ 2
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности – Поиск и анализ новых технологий в области организации технического обслуживания, ремонта и восстановления узлов и агрегатов автомобилей отечественного и иностранного производства – Готовность к изучению и использованию новых технологий в профессиональной деятельности 	№ 2

4.3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена

4.3.1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1

Для пм и мдк

Количество вариантов ___30_

Условия выполнения задания:

Время проведения экзамена _____ 6 часов

Место проведения экзамена учебная лаборатория

Оборудование: -

Литература:

Вариант № 1

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Первичная обработка капустных овощей, формы их нарезки и кулинарное использование.
3. Составить технологическую схему производства блюда Тефтели рыбные (№366/3).

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 2

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Первичная обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, формы их нарезки и кулинарное использование.
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты рыбные (№364/3)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 3

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Массообменные способы обработки.
2. Первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование.
3. Составить технологическую схему производства блюда Шницель рыбный натуральный (№365/3)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 4

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки
2. Подготовка овощей для фарширования? Какие фарши используют для фарширования.
3. Составить технологическую схему производства блюда Биточки рыбные (№364/3)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 5

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. [Значение тепловой кулинарной обработки. Классификация способов нагрева и способов тепловой обработки.](#)
2. Обработка консервированных, сушеных и замороженных овощей.
3. Составить технологическую схему производства блюда Бифштекс рубленый (№462/2)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 6

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов.
3. Составить технологическую схему производства блюда Шницель натуральный рубленый №465/3 (свинина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 7

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение). Способов размораживания рыбы.
2. Пищевая ценность и кулинарное использование грибов.
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты особые (№467/2)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 8

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Требования к качеству, условия и сроки ее хранения свежей, охлажденной и мороженой рыбы.
2. Технологическая последовательность обработки свежих, консервированных и сушеных грибов
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты №466/2 (говядина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 9

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, используемой непластованной, кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.
2. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты московские (№468/2)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 10

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Разделка рыбы (судака) для фарширования целиком.
2. Пищевая ценность и кулинарное использование мяса.
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты домашние (№469/2)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 11

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Технологическая схема первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).
2. Классификация мяса по термическому состоянию. Контроль качества и признаки доброкачественного мяса.
3. Составить технологическую схему производства блюда Зразы рубленые (№470/2)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 12

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород.
2. Изменения, происходящие в тканях мяса, при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта.
3. Составить технологическую схему производства блюда Тефтели с хлебом №472/3 (телятина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 13

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
2. Экстрактивные вещества мяса и их роли в приготовлении пищи.
3. Составить технологическую схему производства блюда Фрикадельки №474/3 (свинина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 14

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
2. Технологическая схема первичной обработки мяса (операции и их назначение).
3. Составить технологическую схему производства блюда Тефтели с рисом №473/3 (телятина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 15

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
2. Технологических операции, используемые для приготовления мясных полуфабрикатов.
3. Составить технологическую схему производства блюда Бефстроганов №410/2 (говядина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 16

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
2. Технологическая схема и особенности приготовления котлетной массы из мяса.
3. Составить технологическую схему производства блюда Поджарка №411/2 (говядина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 17

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
2. Особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса.
3. Составить технологическую схему производства блюда Биточки паровые №475/2 (говядина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 18

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
2. Механическое оборудование, применяемое при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
3. Составить технологическую схему производства блюда Эскалоп №416/2 (свинина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 19

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

« ____ » _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Пищевая ценность нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
2. Требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса.
3. Составить технологическую схему производства блюда Капуста тушеная №537/3

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 20

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

« ____ » _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование.
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Составить технологическую схему производства блюда Рагу овощное №544

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 21

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Пищевые рыбные отходы, обработка и кулинарное использование.
2. Санитарные требования к механической кулинарной обработке субпродуктов, транспортированию и хранению пищевых продуктов.
3. Составить технологическую схему производства блюда Гуляш №443/2 (говядина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 22

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Механическое оборудование и универсальные приводы, применяемые при разделке рыбы с костным скелетом.
2. Пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование.
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты отбивные №417/2 (свинина корейка с реберной косточкой)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 23

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы, транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы.
2. Виды птицы, поступающие на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы.
3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты рубленые из птицы № 499/2

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 24

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании.
2. Технологическая схема первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).
3. Составить технологическую схему производства блюда Плов из птицы №502/1

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 25

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания.
2. Способы заправки птицы и ее кулинарное назначение.
3. Составить технологическую схему производства блюда Азу № 448/2

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 26

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
2. Особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде.
3. Составить технологическую схему производства блюда Мясо для шашлыка №412/1 (свинина)

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 27

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Механическая обработка картофеля? Перечислите формы нарезки картофеля и их кулинарное использование.
2. Особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из филе птицы.
3. Составить технологическую схему производства блюда Жаркое по-домашнему № 442/2

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 28

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения.
2. Ассортимент и технология приготовления рубленых полуфабрикатов.
3. Составить технологическую схему производства блюда Рагу из свинины №447/2

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 29

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Первичная обработка корнеплодов? Перечислите формы нарезки корнеплодов и их кулинарное использование.
2. Требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Составить технологическую схему производства блюда Перец, фаршированный овощами № 269/2

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

Вариант № 30

Белгородский индустриальный
колледж

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
Н. В. Выручаева

«___» _____ 2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Механическая обработка луковых и плодовых овощей, формы их нарезки и кулинарное использование.
2. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы.
3. Составить технологическую схему производства блюда Кабачки, фаршированные овощами №272/2

Преподаватель:

Председатель цикловой
комиссии:

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 2

Количество вариантов ___30_

Условия выполнения задания:

Время проведения экзамена _____ 6 часов

Место проведения экзамена учебная лаборатория

Оборудование: мясорубка электрическая, циферблатные весы, производственные столы и стеллажи. Инвентарь, инструменты, посуда: функциональные емкости, разделочные доски с маркировкой «РС», ножи поварской тройки с маркировкой «РС», мерный стакан, лотки для готовых полуфабрикатов

Литература: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий,

Учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев

Вариант № 1

Задание: Приготовить полуфабрикат: Тефтели рыбные (№366/3).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката тефтели рыбные. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 2

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты рыбные (№364/3).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката котлеты рыбные. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 3

Задание: Приготовить полуфабрикат: Шницель рыбный натуральный (№365/3)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 4

Задание: Приготовить полуфабрикат: Биточки рыбные (№364/3).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката биточки рыбные. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 5

Задание: Приготовить полуфабрикат: Бифштекс рубленый (№462/2).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 6

Задание: Приготовить полуфабрикат: Шницель натуральный рубленый №465/3 (свинина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 7

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты особые (№467/2).

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 8

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты №466/2 (говядина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 9

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты московские (№468/2)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 10

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты домашние (№469/2)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 11

Задание: Приготовить полуфабрикат: Зразы рубленые (№470/2)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 12

Задание: Приготовить полуфабрикат: Тефтели с хлебом №472/3 (телятина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 13

Задание: Приготовить полуфабрикат: Фрикадельки №474/3 (свинина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 14

Задание: Приготовить полуфабрикат: Тефтели с рисом №473/3 (свинина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 15

Задание: Приготовить полуфабрикат: Бефстроганов №410/2 (говядина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

ВАРИАНТ №16

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 16

Задание: Приготовить полуфабрикат: Поджарка №411/2 (говядина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 17

Задание: Приготовить полуфабрикат: Бифштекс, рубленный с яйцом или луком №463/2 (говядина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 18

Задание: Приготовить полуфабрикат Капуста тушеная №537/3)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 19

Задание: Приготовить полуфабрикат: Рыба жареная №344/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 20

Задание: Приготовить полуфабрикат: Рагу овощное №544

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
4. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 21

Задание: Приготовить полуфабрикат: Гуляш №443/2 (говядина)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 22

Задание: Приготовить полуфабрикат: котлеты отбивные №417/2 (свинина корейка с реберной косточкой)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 23

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты рубленые из птицы № 499/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 24

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты морковные №241/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 25

Задание: Приготовить полуфабрикат: Азу № 448/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 26

Задание: Приготовить полуфабрикат: Котлеты по-киевски №496/2 (птица)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 27

Задание: Приготовить полуфабрикат: Жаркое по-домашнему № 442/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката. Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 28

Задание: Приготовить полуфабрикат: Рагу из свинины №447/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката.

Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 29

Задание: Приготовить полуфабрикат: Шницель рыбный натуральный № 365/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката.

Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

5. Внимательно прочитайте задание.
6. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
7. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
8. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

Вариант № 30

Задание: Приготовить полуфабрикат: Винегрет овощной №75/2

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления полуфабриката.

Произвести органолептическую оценку полуфабриката по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

Инструкция:

9. Внимательно прочитайте задание.
10. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
11. Прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работ.
12. Вы можете воспользоваться разрешенным оборудованием и литературой.

4.3.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды, наименование	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет) проверяемых компетенций
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды, наименование	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет) проверяемых компетенций
ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - изучение ассортимента полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы; - диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества 	

	<p>необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; 	
<p>ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения 	

	<p>расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	
<p>ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества 	

	<p>необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени; 	
--	--	--

3) Устное обоснование результатов работы

Таблица 8

Коды, наименование	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет) проверяемых компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	- Мотивированное обоснование выбора и	

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	

4.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио

Тип портфолио: смешанный

Выберите из предложенных вариантов: портфолио документов, портфолио работ, рефлексивный портфолио, портфолио смешанного типа.

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Состав портфолио:

Обязательная часть:

Титульный лист

Индивидуальные показатели успеваемости

Ведомость выполнения практических и лабораторных работ

Аттестационный лист по учебной практике

Аттестационный лист по производственной практике

Дневник производственной практики

Характеристика с производства

Дополнительные материалы портфолио:

Результаты самостоятельной работы студента

Сведения об участии студента в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конференциях по профилю специальности

Сведения об участии студента в профориентационной работе

Документы о поощрении за участие в мероприятиях различного уровня

**5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 Организация процесса
приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции**

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, 	

	замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени 	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация интереса к будущей профессии через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; – Видение сущности и 	

	<p>социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны</p> <ul style="list-style-type: none"> – Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Определение цели и порядка работы – Обобщение результатов работы – Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения – Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности 	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация готовности к принятию решений в различных производственных ситуациях – Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности – Соблюдение нормативно-правовой базы при принятии решений – Использование различных источников информации, включая электронные – Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Использование различных источников информации, включая электронные – Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности – Оценка достоверности полученной информации – Структурирование профессиональной информации 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Применение математических методов и ПК в техническом нормировании, проектировании и выполнении чертежей – Демонстрация владения информационными технологиями – Оформление результатов самостоятельной работы с 	

	использованием ИКТ	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с членами коллектива, преподавателями и мастерами, соблюдение норм этикета и профессиональной этики в ходе освоения профессионального модуля – Терпимость к другим мнениям и позициям – Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация лидерских качеств – Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля деятельности подчиненных – Демонстрация ответственности за результаты своей работы 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ собственной деятельности и корректировка траектории роста своего профессионального мастерства – Участие в исследовательской деятельности при выполнении проектов в процессе изучения ПМ – Демонстрация самостоятельного изучения дополнительных источников информации при изучении ПМ 	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности – Поиск и анализ новых технологий в области организации технического обслуживания, ремонта и восстановления узлов и агрегатов автомобилей отечественного и иностранного производства – Готовность к изучению и использованию новых технологий в профессиональной деятельности 	

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ФИО _____,

обучающийся на _____ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в объеме _____ час. с «_» _____ 20__ г. по «_» _____ 20__ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
Экзамен квалификационный	Экзамен	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	
ПК 1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения		

профессиональных задач, профессионального и личностного развития		
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		

Дата «_»_____20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

ОГАПОУ «БИК» преподаватель _____
(место работы) (занимаемая должность) (Ф.И.О.)

Эксперты от работодателя:

_____ _____ _____
(место работы) (занимаемая должность) (Ф.И.О.)

6. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
6.1. Распределение форм текущего контроля по семестрам

Элемент	Форма контроля и оценивания			
	III семестр		IV семестр	
	ПА	ТК	ПА	ТК
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	Тесты		
УП.01 Учебная практика			Дифференцированный зачет	Наблюдения при выполнении работ на учебной практике
ПП.01 Производственная практика			Дифференцированный зачет	Наблюдения при выполнении работ на производственной практике
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Экзамен КЭ	Экзаменационные билеты Экзаменационные задания