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

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.

•	Согласовано Зам.директора по УМ		ерждаю директора по УР
от «»20 г.	/Бакалов	a E.E.	/Выручаева Н.В.
	<u>«»</u> 20		- 0
Рассмотрено цикловой комиссией Протокол заседания №  от «»			
Рассмотрено цикловой комиссией Протокол заседания № от «»20 г. Председатель цикловой комиссии/			
Рассмотрено цикловой комиссией Протокол заседания № От «» 20 г. Председатель цикловой комиссии/			
Организация-разработчик: колледж»	ОГАПОУ «	Белгородский	индустриальный
Составитель: преподаватель ОГАПОУ Аксенова А.О. преподаватель ОГАПОУ «Л	_	_	

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)	
	Комплект материалов для оценки сформированности общих	
4.4.	И	
	профессиональных компетенций с использованием	
	портфолио	
4.5	Комплект материалов для оценки сформированности общих	
4.5.	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 приготовление полуфабрикатов сложной И ДЛЯ 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
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul> <li>правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;</li> <li>точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы;</li> <li>диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;</li> <li>правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;</li> <li>соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов;</li> <li>правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</li> <li>точность выполнения действий по минимизации</li> </ul>	практические работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен

отходов при подготовке мяса для приготовления

сложных блюд; соответствие подбора и технологии приготовления фарширования вариантов начинок ДЛЯ мяса, использования пряностей и приправ; правильность выполнения действий ПО полуфабрикатов приготовлению ИЗ мяса И мясопродуктов для сложных блюд; проведения точность оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; ПК 1.2. Организовывать знание видов рыб и требования к их качеству для подготовку рыбы иприготовления сложных блюд; приготовление -подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы полуфабрикатов для сложной нерыбного водного сырья для сложных блюд; кулинарной продукции. правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада поставщиков; точность проведения процесса проверки механического оборудования исправности приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы сложных блюд; соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов 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 фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; правильность выполнения действий ПО приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных Лаборатория, продуктов для сложных блюд; практические работы точность проведения оценки качества производственная и полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; учебная практика, правильность выполнения действий по охлаждению портфолио, экзамен, замораживанию хранению подготовленных квалификационный полуфабрикатов из рыбы; экзамен ПК 1.3. Организовывать- правильность оформления заказа на продукты со Лаборатория, подготовку домашней птицы длясклада и приема продуктов со практические работы склада и производственная и приготовления сложной поставщиков; учебная практика, кулинарной продукции. точность проведения оценки качества и пищевой портфолио, экзамен, ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; квалификационный

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 интредлентов 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 фарицирования птицы, вариантов использования пряностей и приправ;  - правильность выполнения действий по приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;  - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы, упиной и ухранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и ухранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и ухранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и ухранению дамораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и ухранению подготовленных домашней птицы, утиной и производственных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и ухрана производственных подборатория, производственныя и учебная практические работь производственныя и профессиональных задач денныять из эффективности, исходя из цени и способов ее производственныя и учебная практические работь производственныя и учебная практические работь производственныя			
приготовления полуфабрикатов из домашней птицы;	'		
- правильность организации рабочего места по пригоговлению полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от масеы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для пригоговления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления пачнок для фарпирования птицы, вариантов использования правностей 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 оклаждению, замораживанию и хранению подготовленых колодорамиванию и хранению полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и усушной печени  ОК 1. Понимать сущность и демострация интереса к будущей профессии работь, выполнения заданий по практике; - правильность выполнения лабораторных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и усушной печени  Демонстрация интереса к будущей профессии работь, выполнения заданий по практике; - осоветьсящую деятсьвость по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать доботь обоственную деятсьвость выполнения заданий по практике; - обоственную деятсьвость наборать типовые методы и профессиональных задача префессиональных задача префессий работы демонстрация навыков организации собственной учебная практика, портфолио, экзамен, ватиствость и качество.  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к привятию обственная и учебная практика, портфолио, экзамен, ватистемных и нести за иму — Соответствие принитых решений и итоговый учебная практика, портфолио, экзамен, разовать обственных и чебная практика, портфолио, экзамен, разовать обственныя и чебная практика, портфолио, экзамен, стадачам профессионал		1	
приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингреднентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подтотовке домашней птицы для приготовления подмотовке домашней птицы для приготовления пачинок для фарипрования птицы, вариантов использования прявотей и приготовления пачинок для фарипрования птицы, вариантов использования правотей и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по притотовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность проведения подпажению подготовленых полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и тусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии работь выполнения заданий по правитие; - Видение суппости и социальной значимости протовлять к ней устойчивый интерес.  ОК 1. Понимать сущность и чере з соблюдение требований по безопасности своей будущей профессии, ее места в социально значимости по профилю профилю по профилю профилю правоты на притические работы роматические работы профессиональных задачим и которы по профилю правоты на притические работы роматические работы роматические работы роматические работы роматические работы роматические работы роматические работы профессиональных стращий и итогов			
окатерствие выбора способа обработки доманней птицы;  правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;  точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке доманней птицы для приготовления сложных блюд;  соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарнирования птицы, вариантов использования пряностей и пригарат,  правильность выполнения действий по приготовления начинок для фарнирования птицы, вариантов использования пряностей и пригарат,  правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, для сложнах блюд;  точность правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подогоговленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и крусиной печени  ок 1. Понимать супциость и сраниз поручности и социальной значимости верей дорожные в процессе выполнения забораторных кономическом развити регонам и страны  ОК 2. Организовывать собственную деятельность и своей будущей профессии, абот, выполнения задавий по правильной значимости производственная и учебная практические работь и профаркать типовые методы и деятельность и сходя из цели и способов ее производственная и учебная практические работь достижения  ОК 2. Организовывать — Обобщение результатов работы — Демонстрация навыков организации собственной деятельность и сходя из цели и способов ее производственная и учебная практические работь достижения  — Анализ рабочей ситуации, текуший и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности и сходя из цели и способов ее производственная и учебная практические работь достижения решений в различных производственных принятию, учебная практика, портфолно, укамен, квалификационный хамаси  ОК 3. Принимать решении в различных производственная и учебная практика, портфолно, укамен, квалификационный учебна			
птицы;	1	* * *	
правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных интредиентов 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 мепользования пряностей и приправ;  - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;  - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  ОК 1. Понимать сущность и через соблодение требований по безопасности верез соблодение гребований по расчиже;  орушей профессии работ, выполнения заданий по практике;  проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность и порофиль ПМ  ОК 3. Принимать решения в дамачиных производственнам и учебная практика, реятельности и сотироль, оценка и коррекция собственной расчижения  - Демонстрация изывков организации собственной доботности, сеходя из псли и породка работы Обобщение результатов работы обоственных и производственная и учебная практика, производственнам и учебная практика, расчижения  - Демонстрация готовности к принятию учебная практика, ототротно, экзамен, камачество.  ОК 3. Принимать решения в различных производственных спуациях и нести за иих задачам профессиональной деятельности и принятых решений целям и практические работь принятых решений практика, учебная практика, ототротность.		- соответствие выбора способа обработки домашней	
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 вачинок для фарширования птицы, вариантов использования приностей и приготовления мачнок для фарширования птицы, вариантов использования приностей и приготовления подпотовления действий по приготовлению подгуфабрикатов из домашней птицы; - правильность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей професссии проявлять к ней устойчивый профессии, ее места в социально- экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессий проявлять к ней устойчивый и профессии, ее места в социально- экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессий профессии деятельность и демонстрация интерес.  ОК 2. Организовывать собствению деятельность и демонстрация навыков организации собственной деятельносты и демонстрация навыков организации собственной жамен  Обобление результатов работы — Демонстрация навыков организации собственной жамен  Обобление результатов работы собственной деятельности, исходя из цели и способов ее практича, деятельности, исходя из цели и способов ее практические работь учебная практика, калуациях и места за них эффективносты и коррекция собственной жамен  ОК 3. Принимать решения в различных производственных ситуациях и нести за них собствется принятых решений целям и практические работь призведетвенных и принятию деятельности и практические работь принятых решений целям и практические работь принятьх решений целям и практические работь принятьх решений целям практические работь принять		птицы;	
зависимости от массы домашней птицы;		- правильность проведения расчетов количества	
отколов при подготовке домащией птицы для приготовления сложных блюд;  соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования праностей и приграта, приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;  точность проведения оценки качества 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 свей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый достижения освей продукции в порофессии, се места в социально- кономическом развитии региона и страны окономическом развитим страна и стра		необходимых дополнительных ингредиентов в	
отколов при подготовке домащией птицы для приготовления сложных блюд;  соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования праностей и приграта, приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;  точность проведения оценки качества 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 свей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый достижения освей продукции в порофессии, се места в социально- кономическом развитии региона и страны окономическом развитим страна и стра	1	зависимости от массы домашней птицы;	
приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарпирования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению, для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии проявлять к ней устойчивый продукции в пропессе выполнения лабораторных своей будущей профессии, своей будущей порофессии, своей будущей порофильно ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, демонстрация навыков организации собственной деятельность и Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый учебная практика, портфолио, экзамен деятельности  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию квалификационный учебная практика, портфолио, экзамен Стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них Соответствие принятых решений производственная и учебная практические работь производственных ситуациях и нести за них Соответствие принятых решений производственная и учебная практические работь производственных ситуациях нести за них Соответствие принятых решений пелям и учебная практика, портфолио, экзамен — Соблюдение нормативно-правовой базы при марионный учебная практика, портфолио, экзамен — Соблюдение нормативно-правовой базы при	1	- точность выполнения действий по минимизации	
приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарпирования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению, для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии проявлять к ней устойчивый продукции в пропессе выполнения лабораторных своей будущей профессии, своей будущей порофессии, своей будущей порофильно ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, демонстрация навыков организации собственной деятельность и Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый учебная практика, портфолио, экзамен деятельности  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию квалификационный учебная практика, портфолио, экзамен Стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них Соответствие принятых решений производственная и учебная практические работь производственных ситуациях и нести за них Соответствие принятых решений производственная и учебная практические работь производственных ситуациях нести за них Соответствие принятых решений пелям и учебная практика, портфолио, экзамен — Соблюдение нормативно-правовой базы при марионный учебная практика, портфолио, экзамен — Соблюдение нормативно-правовой базы при		отходов при подготовке домашней птицы для	
- соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ;			
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 профессии продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии, еместа в социально значимости социальную значимость своей работь выполнения задачи интерес.  Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, еместа в социально экономическом развитии региона и страны  ОСК 2. Организовывать собственную деятельность выбірать типовые методы и способы выполнения профессинальных задач оценивать их эффективность качество.  ОК 2. Организовывать собственную деятельности с собобщение результатов работы  Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов се постижения и состижения и собственной деятельности и коррекция собственной деятельности и коррекция собственной деятельности и коррекция и итоговый жазамен  ОК 3. Принимать решения в стандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них—  Соответствие принятых решений целям и учебная практичес, производственных и производственных и троизводственных и производственных и троизводственных и троизводственным и троизводственных и троизводственных и троизводственных и троизводственных и троизводственных и троизводственных и троизводст		_	
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 подтотовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  ОК 1. Понимать сущность о воблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии, работ, выполнения заданий по практике; - Освоей будущей профессии, се места в социально- кономическом развитии региона и страны - Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность обобщение результатов работы по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельности и социальной значимости по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельносты и собощение результатов работы деятельности, исходя из цели и способов евыполнения профессиональных задача престижения и качество.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности изадачам профессиональной деятельности  — Соблюдение нормативно-правовой базы при казмен, валификационный задачам профессиональной деятельности  — Соблюдение нормативно-правовой базы при казмен, валификационный на практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, валификационный зазамен  — Соблюдение нормативно-правовой базы при казмен, валификационный на производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, валификационный зазамен  — Соблюдение результатов работы производственнам и итоговый казамен  — Соблюдение нормативно-правовой базы при казмен практика, портфолио, экзамен, на практика, портфолио, экз			
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 через соблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-зкономическом развитии региона и страны  ОК 2. Организовывать обезоненную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач доценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и стандартных и нестандартных задачам профессиональной деятельности  Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационый учебная практика, портфолю, эхзамен деятизациях и нестан за них ответственность.	1		
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 тусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии ферез соблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии, в профессии, в видение сущности и социальной значимости проявлять к ней устойчивый интерес.  Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально экономическом развитии ретиона и страны — Освоение дополнительных рабочых профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать — Определение цели и порядка работы — Демонстрация навыков организации собственной деятельности деятельности, исходя из цели и способов ее прожессиональных задачалостижения — Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности деятельности  ОК 3. Принимать решения в деиси и способов ее производственная и учебная практика, портфолю, жзамен, анамискационный задачам профессиональной деятельности  ОК 3. Принимать решения в делини производственных ситуациях и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нестандартных ответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности — Соблюдение нормативно-правовой базы при кратические работь производственная и учебная практика, портфолю, жзамен, задачам профессиональной деятельности — Соблюдение нормативно-правовой базы при кратические работь производственная и учебная практика, портфолю, жзамен, задачам профессиональной деятельности — Соблюдение нормативно-правовой базы при кратические работь производственная и учебная практика, портфолю, жзамен, задачам профессие принятых решений целям и производственная и учебная практика, портфолю, жзамен, стандартных и нестандартных собственной в различных производственная и учебная практика, портфолю деятельности — Соблюдение норматичение принятых пр		-	
- 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 через соблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии работ, выполнения заданий по практике; - Видение сущности и социальной значимости интерес.  Выдение сущности и социальной значимости прояводственная и учебная практические работь производственная и освоей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны - Освоение дополнительных рабочих профессий квалификационный экзамен  ОК 2. Организовывать собственную деятельность — Обобщение результатов работы - Обобщение результатов работы - Обобщение результатов работы - Обобщение результатов работы деятельности и способов ее производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолию, экзамен, квалификационный жачество.  ОК 3. Принимать решения в деятельности и к принятию деятельности и нестандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них — Соответствие принятых решений целям ответственность Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационный квалификационный и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолию, экзамен, портфолию, экза			
полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и храневию подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии через соблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии, работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый — Видение сущности и социальной значимости невоей будущей профессии, ее места в социальной учебная практика, портфолио, экзамен, собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения далача профессиональных задача профессиональных задача профессиональных задача простижения остиность, оценка и коррекция собственной деятельности и способов ее практические работы деятельности, исходя из цели и способов ее производственная и учебная практика, портфолио, экзамен на производственная и учебная практические работы деятельности, исходя из цели и способов ее производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, казификационный экзамен от стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них — Соответствие принятых решений целям и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь практические работь практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, казификационный экзамен — Соблюдение неромативно-правовой базы при учебная практические работь производственная и учебная практические работь практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная	1	·	
- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  ОК 1. Понимать сущность и перез соблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый — Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать — Обеоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать — Обеоение дополнительных рабочих профессий квалификационный экзамен — Обобщение результатов работы — Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, практические работь деятельности, исходя из цели и способов ее производственная и учебная практика, портфолио, экзамен деятельности, исходя из цели и способов ее производственная и учебная практика, портфолио, экзамен деятельности и контроль, оценка и коррекция собственной деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен деятельности — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен деятельности — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, принятию деятельности производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, принятию деятельности производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, производственный и учебная практика, портфолио, экзамен, принятию деятельности производственный и учебная практика, портфолио, экзамен, практика, портфолио, экзамен, практика, портфолио, экзамен, производс	1	-	
замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии профессии и социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных обудущей профессии работ, выполнения заданий по практике;  — Видение сущности и социальной значимости обоей будущей профессии, ее места в социальноти производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, обобщение результатов работы  — Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения дадения результатов работы — Демонстрация навыков организации собственной деятельности исходя из цели и способов ее производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, качество.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию собственной деятельности производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный квалификационный ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный ответственность.  ОК 2. Организования профессиональной деятельности квалификационный квалификационный ответственность.		1	
полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени  ОК 1. Понимать сущность и через соблюдение требований по безопасности социальную значимость своей продукции в продускции в продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практические работь производственная и учебная практика, практические работы по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Соответствие принятых решений целям и ответственность.  ОСолюдение нормативно-правовой базы при учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  Лаборатория, практические работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в деятельности  ОК 3. Принимать решения в Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в деятельности  ОК 3. Принимать решений порожественная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  ОК 3. Принимать решений пороже	İ	<sup>-</sup>	
русиной печени  — Демонстрация интереса к будущей профессии продукции в продускции в продускции в продускции в продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в продукции в продужщей профессии, работ, выполнения заданий по практичес; выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практические работь интерес.  Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.  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  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  — Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности — Соблюдение нормативно-правовой базы при учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практические работь производственных ситуациях и нести за них ответствен принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный вазанием производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный вкамен		•	
- Демонстрация интереса к будущей профессии обхальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии, работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый воем будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения деятельности, исходя из цели и способов ее профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них дадач ответственность.  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них дадачам профессиональной деятельности  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в деятельности деятельности на производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен и производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная пр			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей продукции в процессе выполнения лабораторных будущей профессии, проявлять к ней устойчивый проявлять к ней устойчивый по везопасности и социальной значимости интерес.  Видение сущности и социальной значимости производственная и своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессии по профилю ПМ  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 и нестандартных и нестандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных и нестандартных и нестандартных ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных и нестандартных и нестандартных ответственность.		·	
работ, выполнения заданий по практике; профессии профессии, работ, выполнения заданий по практике; проявлять к ней устойчивый — Видение сущности и социальной значимости производственная и учебная практические работь производственная по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в Соблюдение принятых решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в Соблюдение принятых решений целям и ответственность.  ОК 3. Принимать решения в Соблюдение принятых решений целям и ответственность.  ОК 3. Принимать решения в Соблюдение принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен и принятых решений целям и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен и принятых решений целям и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен и производственных ситуациях и нести за них ответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен и порядка работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен и производственная и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен и производственная и про	OL 1 HOWEVER OVERHOOFF M	перез собщоление требований по безопасности	
проявлять к ней устойчивый — Видение сущности и социальной значимости производственная и учебная практические работь производственный рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать — Освоение дополнительных рабочих профессий квалификационный окамен, способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в соответствие принятых решений целям и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен квалификационный экзамен производственных ситуациях и нести за них ответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуациях и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуациях и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуациях и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуациях и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуациях и производственных и производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуация и потовности производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных ситуация и потовности производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственных и учебная практика, портфолио, экзамен производственных и учебная практик	ОК 1. ПОНИМать сущность и	пропусния в процессе выполнения лабораторных	
проявлять к ней устойчивый — Видение сущности и социальной значимости интерес.  своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны — Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  ОК 2. Организовывать собственную деятельность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный задачам профессиональной деятельности  Соответственность.  ОСоблюдение результатов работы  Даборатория, практические работь производственных ситуациях и нестандартных соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный учебная практика, портфолио, экзамен, квалификацио	социальную значимость своем	продукции в процессе выполнения запаний по практике:	Паборатория
интерес.  своей будущей профессии, ее места в социально- жономическом развитии региона и страны  — Освоение дополнительных рабочих профессий портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  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  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  — Соответствие принятых решений целям и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственных ситуациях и нестандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нестандартных задачам профессиональной деятельности  — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный квалификационный квалификационный крательности			
учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Поринимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  ОК 3. Поринимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен.			производственная и
ОК 2. Организовывать — Определение цели и порядка работы собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задачов оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОСОТВЕТСТВЕННОСТЬ — Обобщение результатов работы деятельности, исходя из цели и способов ее принятых решений и итоговый производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  Задачам профессиональной деятельности — Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационный квалификационный и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный и и и и и и и и и и и и и и и и и и и			учебная практика,
по профилю ПМ  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.  По профилю ПМ  ОК 2. Организовывать обобщение результатов работы Обобщение результатов работы Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен квалификационный экзамен  ОК 3. Принимать решения в Соответствие принятых решений целям и ответственность.  Оболюдение нормативно-правовой базы при квалификационный экзамен, квалификационный учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный квалификационный квалификационный квалификационный	· ·		портфолио, экзамен,
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.  Обоблюдение цели и порядка работы — Обобщение результатов работы — Обобщение результатов работы — Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию деятельности — Соответствие принятых решений целям и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный собственность.	·	1	квалификационный
обоственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, поетиветь и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных и нестандартных и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в собответствие принятых решений целям и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, портфолио, экзамен и контроль, оценка и коррекция собственной экзамен и калификационный экзамен и принятых ситуациях и нести за них ответственность.		* *	экзамен
выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, производственных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию ответственность.  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию ответственной деятельности производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный квалификационный квалификационный квалификационный квалификационный квалификационный	ОК 2. Организовывать	<ul> <li>Определение цели и порядка работы</li> </ul>	
способы выполнения деятельности, исходя из цели и способов ее практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, качество.  ОК 3. Принимать решения в деятельности  ОК 3. Принимать решения в деятельности  Стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 3. Принимать решения в деятельности  Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности  Соблюдение нормативно-правовой базы при назации сооственной практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственная и учебная практические работь производственных ситуациях производственная и учебная практические работь производственной экзамен производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственных ситуациях практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственной экзамен производственных ситуациях производственная и учебная практические работь производственных квалификационный экзамен производственных ситуациях производственных ситуациях производственных ситуациях производственных и учебная практические работь производственных ситуациях производств		– Обобщение результатов работы	
профессиональных задач, достижения оценивать их эффективность и качество.  — Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности  — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  — Соблюдение нормативно-правовой базы при производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственных и и и итоговый учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен  Производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный квалификационный квалификационный	способы выполнения	– демонстрация навыков организации сооственной	Лаборатория,
оценивать их эффективность и качество.  — Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности  — Демонстрация готовности к принятию жаамен  — Соответствие принятых решений целям и учебная практические работь производственных ситуациях и нести за них ответственность.  — Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационный учебная практические работь производственности производственная и учебная практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный кралификационный квалификационный квалификационный кралификационный кралифик		деятельности, исходя из цели и способов ее	практические работь
качество.  — Анализ раоочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности  — Демонстрация готовности к принятию экзамен  — Демонстрация готовности к принятию деятельности к принятию производственных ситуациях и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный замен квалификационный замен производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный замен производственная и учебная практика, портфолио, экзамен производственная и учебная практика, портфолио, экзамен квалификационный замен производственных ситуациях и нести за них ответственность.		ЛОСТИЖЕНИЯ	•
контроль, оценка и коррекция собственной деятельности  ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  — Соблюдение нормативно-правовой базы при портфолио, экзамен, квалификационный жалификационный жалификационный квалификационный квалификационный квалификационный квалификационный жалификационный квалификационный жалификационный жазмен		- Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый	
ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них — Соответствие принятых решений целям и ответственность. — Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационный квалификационный	качество.		
ОК 3. Принимать решения в — Демонстрация готовности к принятию практические работь ситуациях и нестандартных решений в различных производственных ситуациях и нести за них ответственность.  — Соблюдение нормативно-правовой базы при зналификационный			квалификационныи
стандартных и нестандартных решений в различных производственных ситуациях практические работь производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный		т.	
ситуациях и нести за них — Соответствие принятых решений целям и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный	UK 3. Принимать решения в	•	практические работь
ответственность. Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационный		~	
Соблюдение нормативно-правовой базы при квалификационный		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	учебная практика,
Квалификационный	ответственность.	1 - 1	
принятии решении экзамен	· ·		квалификационный
		принятии решении	экзамен

,		
_ ^	Использование различных источников рормации, включая электронные Выбор необходимой информации с учетом	
ОК 4. Осуществлять поиск и инфиспользование информации, необходимой для цел эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и инфичностного развития	Выбор необходимой информации с учетом ней и задач профессиональной деятельности Оценка достоверности полученной формации Структурирование профессиональной	Лаборатория, практические работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен,
ОК 5. Использовать информационно- техномуникационные выпользовать в профессиональной	формации Применение математических методов и ПК в эническом нормировании, проектировании и полнении чертежей Демонстрация владения информационными энологиями Оформление результатов самостоятельной	учебная практика, портфолио, экзамен,
— Е пре ОК 6. Работать в коллективе и эти команде, эффективно про общаться с коллегами, руководством, потребителями.	боты с использованием ИКТ Взаимодействие с членами коллектива, еподавателями и мастерами, соблюдение норм кета и профессиональной этики в ходе освоения офессионального модуля Терпимость к другим мнениям и позициям Нахождение продуктивных способов втирования в конфликтных ситуациях	практические работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный
ответственность за работу A членов команды итог (подчиненных), результат Д	(емонстрация лидерских качеств мнализ рабочей ситуации, осуществление текущего и огового контроля деятельности подчиненных (емонстрация ответственности за результаты своей боты	экзамен Лаборатория, практические работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен, квалификационный экзамен
профессионального и мас личностного развития, У заниматься самообразованием, вып осознанно планировать доп	мнализ собственной деятельности и корректировка лектории роста своего профессионального стерства исследовательской деятельности при полнении проектов в процессе изучения ПМ цемонстрация самостоятельного изучения полнительных источников информации при ичении ПМ	Паборатория
условиях частой сменыобл технологий – Г	Проявление интереса к инновациям в области в насти профессиональной деятельности Поиск и анализ новых технологий в области на насти на	Лаборатория, практические работы производственная и учебная практика, портфолио, экзамен,

деятельности	восстановления	узлов	И	агрегатов	автомобилей	квалификационный
	отечественного и	иностра	нно	го произво	дства	экзамен
	– Готовност	гь к и	зуче	ению и и	іспользованию	
	новых технологи	й в проф	ecci	иональной	деятельности	

## 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	Дифференцированный зачет	III
приготовления полуфабрикатов для		
сложной кулинарной продукции»		
МДК 01.01 «Технология	Экзамен	IV
приготовления полуфабрикатов для		
сложной кулинарной продукции»		
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	IV
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	IV
ПМ. 01 Организация процесса	Квалификационный экзамен	IV
приготовления и приготовление	_	
полуфабрикатов для сложной		
кулинарной продукции		

## 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:

	Текст задания	Проверя	Проверяемые результаты					
Я			оценки					
		Освоенные умения (ОУ)	обучения Усвоенные знания (УЗ)	<u> </u>				
1	фаршированные изделия из	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	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;	1 = -	
4	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 поформулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	1 1 1 1	

способы и приемы овощей, домашней птицы и подготовки мяса, рыбы, субпродуктов; овощей и птицы для методы обработки и подготовки сложных блюд: мяса, рыбы, овощей и домашней обеспечивать птицы для приготовления сложных безопасность при блюд: охлаждении, виды технологического оборудования и производственного замораживании, размораживании и инвентаря и его безопасное хранении использование при обработке и полуфабрикатов из мяса, приготовлении полуфабрикатов рыбы, птицы, овощей, для сложной кулинарной утиной и гусиной печени; 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 Механическая ассортимент полуфабрикатов из органолептически Самостоят обработка мяса, рыбы, овощей, домашней оценивать качество ельная домашней птицы, продуктов и готовых птицы, гусиной и утиной печени работа для сложных блюд; дичи, кролика. полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и виды рыб и требования к их домашней птицы; качеству для приготовления принимать решения по сложных блюд; организации процессов основные характеристики и подготовки и пищевую ценность мяса, рыбы, овощей домашней птицы, утиной и приготовления полуфабрикатов из мяса, гусиной печени; требования к качеству рыбы, овощей и птицы для сложных блюд; поступающего сырья мяса, овощей, проводить расчеты по рыбы и домашней птицы; формулам; требования к безопасности

выбирать и безопасно хранения полуфабрикатов в пользоваться охлажденном и мороженом виде; производственным способы расчета количества инвентарем и необходимых дополнительных технологическим ингредиентов в зависимости от оборудованием при массы мяса, рыбы, овощей и приготовлении домашней птицы; полуфабрикатов для основные критерии оценки сложных блюд; качества подготовленных выбирать различные полуфабрикатов из мяса, рыбы, способы и приемы овощей, домашней птицы и подготовки мяса, рыбы, субпродуктов; овощей и птицы для методы обработки и подготовки сложных блюд; мяса, рыбы, овощей и домашней обеспечивать птицы для приготовления сложных безопасность при блюл: охлаждении, виды технологического замораживании, оборудования и производственного инвентаря и его безопасное размораживании и хранении использование при обработке и полуфабрикатов из мяса, приготовлении полуфабрикатов рыбы, птицы, овощей, для сложной кулинарной утиной и гусиной печени; продукции из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы; гехнологию 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

требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы в

полуфабрикатов;

замораживания подготовленных

охлажденном и замороженном виде

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.									

правильный.
1. Особый вид профессионального пищевого оборудования, главное назначение
которых – хранение готовых блюд, гарниров и соусов в разогретом состоянии,
называется:
а) пароконветкомат;
б) мармиты;
в) конвекционные печи.
2предусматривает параллельное подразделение множества объектов по
одному признаку на отдельные, не зависимые друг от друга группы — фасеты:
а) Иерархический метод;
б) групповой метод;
в) фасетный метод.
3высушенные 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 припускании соотношение продукт : жидкость равно:
a) 1:0,50,7;
б) 1:0,10,3;
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:
a) 2 cyr. 2 — 4 oC;
б) 5 сут1 — -2 оС;
в) 3 сут. 4 — 6 оС.
7. <u>Варка</u> при пониженной температуре (пониженном давлении) (в вакуум-аппаратах)
позволяет ускорить процесс тепловой обработки при температуре среды ниже
${ m ^{\circ}C}$ и сохранить высокое качество обрабатываемых продуктов.
a)100;
б) 90°С;
B) 95°C;
r) 120°C.
8. Способы обработки, основанные на одновременном воздействии на продукт воды
и механических усилий, называются:
а) механические;

б) гидромеханические; в) массообменные.

#### 9. Вставьте пропущенное слово.

<u>тепловая кулинарная обработка</u> 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.

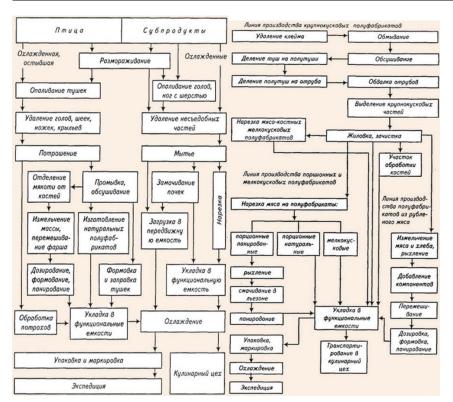
#### Залание 2.

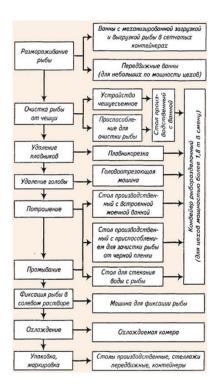
### 11. Составление технологической схемы организации заготовочных цехов. Залание 3.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Наименование полуфабрикатов	Общий срок реализации, ч	хранения і	- 11	Вт. ч. предприят	-	хранения вителя, ч	на
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 - 6; 2 - 8; 3 - 6; 4 - 6; 5 - 8; 6 - 6; 7 - a; 8 - 6; 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 рубленые из кур	12	4
Потроха	12	6
Суповой набор из кур	12	6

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

Вариант 2 <u>Задание №1.</u> 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 обусловливают 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 птицегольевого 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. Процесс зачистки мяса **0**T 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: a) от -15°C до -5°C; б) от +5°C до +10°C; в) от -5 $^{\circ}$ С до +10 $^{\circ}$ С. 8. Первая посудомоечная машина была изобретена Джозефиной Кокрей в : a) 1948Γ; б) 1886 г; в) 1760г 9. При химической обработке картофеля количество отходов составляет: a) 10-12 %; б) 20-40%; в) 0-15. 10. Вставьте пропущенное слово.

\_ - это деление пищевых продуктов на части определенного размера и формы при

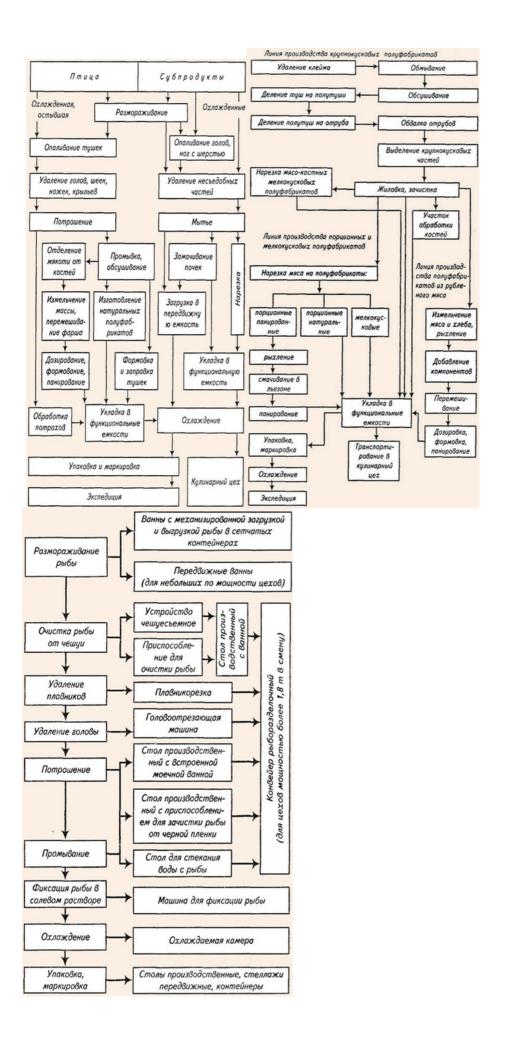
помощи режущего инструмента или механизма.

- 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: 1-6; 2-6; 3-6; 4-a; 5-a; 6- реализация; 7-6; 8-a; 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 рубленые из кур	12	4
Потроха	12	6
Суповой набор из кур	12	6

#### <u>Контрольная работа №2 по теме</u> 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?
a) 6) B)
6) 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?
6) 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.

- порцию: а) биточки;
- б) тефтели;
- в) фрикадельки.
- 11. Как называются изделия из котлетной массы, имеющие кругло-приплюснутую форму?

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

- 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.

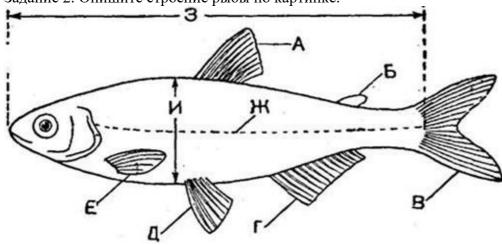
### 13. Как называются фаршированные изделия из котлетной массы, имеющие форму кирпичика?

- 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.

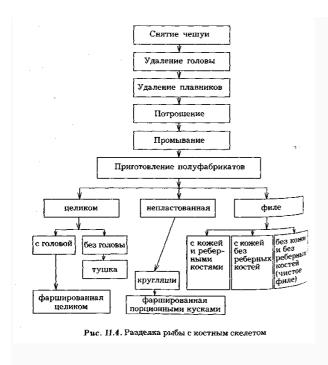
Задание 2. Опишите строение рыбы по картинке.



<u>Задание 3. Распишите схему механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.</u>
<u>Ответы:</u>

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

Задание 3.



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

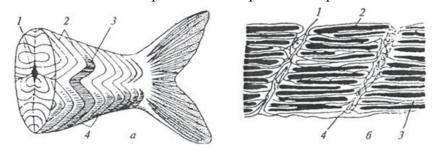
Вариант №2

<u>Задание №1.</u> Из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

- 1. Разделка рыбы с костным скелетом осуществляется в следующей последовательности:
- a) снятие чешуи →удаление головы→удаление плавников→потрошение→промывание→приготовление п/ф;
- б) последовательность зависит от вида рыбы;
- в) снятие чешуи  $\to$ удаление головы $\to$ удаление плавников $\to$ потрошение  $\to$ приготовление п/ $\phi$  $\to$ 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 - a; 2 - B; 3 - a; 4 - 6; 5 - B; 6 - 6; 7 - B; 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.

В группах овощей найдите лишние:

а/корнеплоды, клубнеплоды б/капустные, луковые

в/зерновые, десертные

г/чесночные, ягодные

#### В группу корнеплодов входят овощи:

а/лук репчатый, зелёный, порей

б/укроп, эстрагон, мята

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

#### С какой операции начинают обработку овощей:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/мытье 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 г 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:

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

#### 10. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

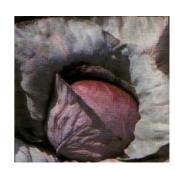
- а) Мясной цех
- б) Овощной цех
- в) Холодный цех

#### ЗАДАНИЕ №2. Определите вид капустных овощей:

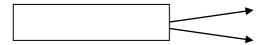








ЗАДАНИЕ 3: Определит сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



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 C, раскладывая слоем 5-10 см.

<u>ЗАДАНИЕ № 4.</u> 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,3,к,0,3,с,у;, 10-6;

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.
- 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) плодовый;
- 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.
- 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.
- 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) плодовый;
- б) капустный;
- в) десертный.

#### Задание №2. Определите вид капустных овощей:



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



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. 1-6, 2-6, 3-8, 4-16,  $2\Gamma$ , 3-8, 4-16,  $2\Gamma$ , 3-6, 6-6,  $7-1-\Gamma$ , 2-6, 3-8, 4-6, 9-8, 10-6;

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

<u>Задание №1:</u> из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

1. Сколько отрубов получается из говяжьей туши:
a) 10;
б) 8;
в) 6;
r) 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:
a) 4;
6) 5;
в) 6.
7. Сколько отрубов получается из бараньей туши:
a) 4;
6) 5;
<ul><li>в) 6.</li><li>8. Тефтели имеют форму в виде:</li></ul>
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 способам:

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

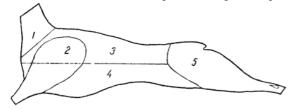
#### 14. по размерам п/ф из мяса бывают:

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

#### 15. Выберите правильные вариант схемы механической обработки мяса:

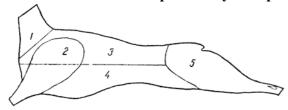
- а) размораживание обмывание зачистка от загрязнений и клейм обсушивание-разделка туш на части обвалка и жиловка выделение п/ф;
- б) размораживание зачистка от загрязнений и клейм обмывание обсущивание разделка туш на части обвалка и жиловка выделение п/ф;
- в) размораживание зачистка от загрязнений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

#### 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:

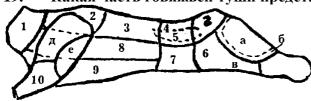


- а) толстый край;
- б) покромка;
- в) корейка.

#### 18. Рубленные 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?

a) 3;

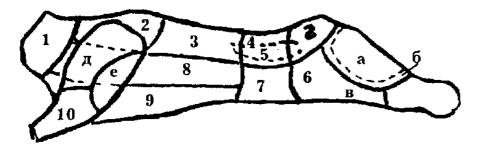
- б) 4;
- в) 5.

#### 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 (a,  $\delta$  — плечевая и заплечная части); II — шейная часть; III —толстый край (спинная часть); IV — покромка; V — грудинка; VI — вырезка; VII — задняя нога (a,  $\delta$ ,  $\epsilon$ ,  $\epsilon$  — внутренняя, боковая, наружная и верхняя части); VIII —тонкий край (поясничная часть); IX — пашина; X — подлопаточная часть

Задание 3.

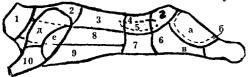
Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка	Для жарки	Бифштекс, филе,	Бефстроганов,
		лангет	шашлык
Толстый и тонкий	Для жарки	Антрекот, ром-	Бефстроганов,
края		штекс	поджарка
Верхняя и внут-	Для тушения	Ромштекс,	Бефстроганов,
ренняя		зразы отбивные	поджарка
части задней ноги			
Боковая и наруж-	Для тушения,	Говядина духовая,	Азу
ная	мясо шпигованное	зразы отбивные	
части задней ноги			
Лопаточная и под-	Для варки	-	Гуляш
лопаточная части			
Грудинка	Для варки	_	Гуляш
Покромка	Для варки		Гуляш

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

#### ВАРИАНТ №2

<u>Задание №1:</u> из предложенных к каждому вопросу вариантов ответов выбрать один правильный.

- 1. Срок хранения и реализации при t не выше 8 ° С п/ф из котлетной массы составляет:
- a) 24 ч.;
- б) 36 ч.;
- в) 12 ч.
- 2. Срок хранения и реализации при t не выше 8 ° С мелкокусковых п/ф составляет:
- a) 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° С.
- 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:



- в) спинно-реберная часть.
- 12. Срок хранения и реализации при t не выше 8 ° С порционных панированных п/ф:
- a) 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.

#### 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.
- Сколько частей у бараньей туши? 17.
- a) 5;
- б) 6;
- в) 7;

#### Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки? **18.**

- а) бифштекс;
- б) азу;
- в) гуляш.

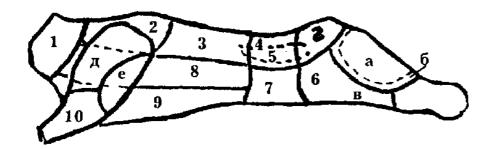
#### Срок хранения и реализации при t не выше 8 ° С п/ф из котлетной массы составляет:

- a) 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 (a,  $\delta$  — плечевая и заплечная части); II — шейная часть; III —толстый край (спинная часть); IV — покромка; V — грудинка; VI — вырезка; VII — задняя нога (a,  $\delta$ ,  $\delta$ ,  $\varepsilon$  — 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,	Бефстроганов,
		лангет	шашлык
Толстый и тонкий	Для жарки	Антрекот, ром-	Бефстроганов,
края		штекс	поджарка
Верхняя и внут-	Для тушения	Ромштекс,	Бефстроганов,
ренняя		зразы отбивные	поджарка
части задней ноги			
Боковая и наруж-	Для тушения,	Говядина духовая,	Азу
ная	мясо шпигованное	зразы отбивные	
части задней ноги			
Лопаточная и под-	Для варки	_	Гуляш
лопаточная части			
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 ми, 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 приготавливают 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 потрошеных гусей 1 категории.
- 2. Определить массу нетто, если на ПОП поступили куры полупотрошеные 1 категории, в количестве 85 кг.
- 3. Рассчитать массу сырья брутто для котлет, приготовленных из мякоти без кожи индейки полупотрошеной и потрошеной, выход которых в готовом виде составляет 50 г, 75 г, 100 г, 150 г Залание № 3.
- 1. Составить технологическую схему обработки сельскохозяйственной птицы.

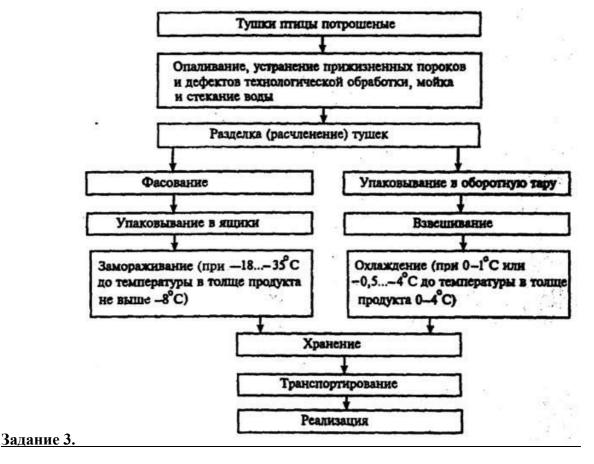
#### Ответы: Задание 1.

- 1. e B 3 a 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 подрезаю 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.



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

#### Вариант №2

<u>Задание №1:</u> 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 ми, 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

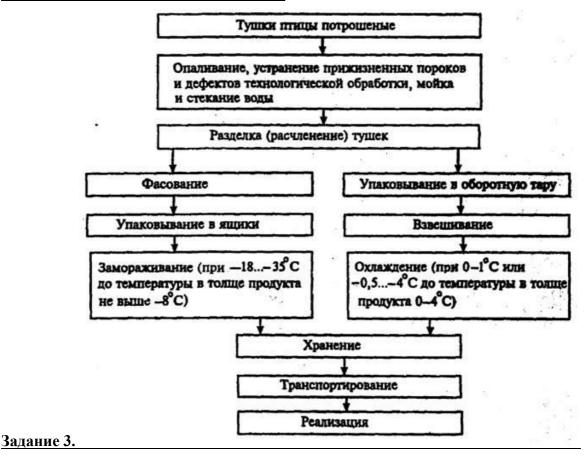
#### Задание №2. Решите задачу:

- 1 Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 75 кг потрошеных 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 – 6, 3 –в, 4 – 6, 5 – а, 6 – 6, 7 – обвалка, 8 – 6, 9 – 6, 10 – а. Задание 2. 1 -7,8 кг; 2 – 75,5 кг; 3 – 13 кг.



# 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

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

	указанием объема часов на каждый вид	проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/не в соответствии)
	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;	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	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;	
продукции,	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	

приготовление	при машинной обработке и	
полуфабрикатов для	доочистке картофеля,	
сложной кулинарной	корнеплодов, общего процента	
продукции;	отходов, проверка соответствия	
ПК 1.3 Организовывать	установленным нормам – 2часа;	
подготовку домашней птицы	Отработка навыков нарезки	
для приготовления сложной	картофеля и корнеплодов:	
кулинарной продукции;	простые, сложные. Отработка	
	навыков обработки и нарезки	
	луковых, капустных, плодовых,	
	салатных овощей и зелени – 4	
	часа;	
	Обработка консервированных	
	овощей (квашеных, соленых,	
	сушеных) – 2 часа;	
	Органолептическая оценка	
	качества приготовленных	
	полуфабрикатов из овощей — 4	
	часа.	
	Ознакомление с оборудованием,	
	10	
	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	
ПК 1.1 Организовывать	часа;	
подготовку мяса и	Ознакомление с основными	
приготовление	технологическими приёмами,	
приготовление полуфабрикатов для	используемыми при обработке	
сложной кулинарной	говяжьей полутуши,	
продукции;	приготовлении полуфабрикатов.	
продукции,	Приготовление и кулинарное	
	назначение крупнокусковых	
	полуфабрикатов из говядины – 4	
	часа;	
	Ознакомление с основными	
	технологическими приёмами,	
	используемыми при обработке	
	свиных и бараньих туш и	
	приготовлении полуфабрикатов.	
	Овладение приёмами кулинарного	
	разруба свиных и бараньих туш	
	Назначение крупнокусковых,	
	полуфабрикатов из свинины и	
	баранины – 4 часа;	
	oupuiliini i iuou,	

	1 -	
	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;	
	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;	
	Приготовление натуральной	
	рубленой массы, полуфабрикатов	
	из неё. Отработка навыков по	
	порционированию, формованию,	
	панированию изделий из	
	натуральной рубленой массы – 6	
	часов.	
	Ознакомление с оборудованием,	
	инвентарем, инструментами	
	птицегольевого цеха, правилами	
	санитарии и гигиены,	
	безопасности труда. Организация	
	рабочего места в цехе.	
	Ознакомление с видами	
	поступающего сырья,	
	органолептической оценкой	
ПК 1.3 Организовывать	качества – 2 часа;	
подготовку домашней птицы	Приготовление полуфабрикатов из	
для приготовления сложной	птицы: порционные для варки,	
кулинарной продукции;	тушения, жарки, из филе,	
	мелкокусковые – 4 часа;	
	Приготовление котлетной массы	
	из птицы и полуфабрикатов из неё.	
	Оценка качества приготовленных	
	полуфабрикатов из птицы, проверка его соответствия с	
	требованиями нормативных документов – 6 часов.	
	документов – о часов.	

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

У)		
	ЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ	E
	ЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ олняется на каждого обучающегося)	Ε
(запо.	олняется на каждого обучающегося) <i>ФИО</i>	Ε
обучающийся(аяся) на	олняется на каждого обучающегося)  курсе по специальности СПО	E
обучающийся(аяся) на	олняется на каждого обучающегося) <i>ФИО</i>	E
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология проду	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания  код и наименование	
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуг успешно прошел(ла) учебную	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания  код и наименование  о практику по профессиональному мо	одулю <u>ПМ.01</u>
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуку успешно прошел(ла) учебную «Организация про	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания  код и наименование  о практику по профессиональному мо  оцесса приготовления и приготовлени	одулю <u>ПМ.01</u> и <u>е</u>
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуку успешно прошел(ла) учебную «Организация про полуфабрикатов код и наи	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания  код и наименование  о практику по профессиональному мо  оцесса приготовления и приготовления  для сложной кулинарной продукциих	одулю <u>ПМ.01</u> и <u>е</u> »
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуку успешно прошел(ла) учебную «Организация про полуфабрикатов код и наи	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания  код и наименование  о практику по профессиональному мо  оцесса приготовления и приготовления  для сложной кулинарной продукциих	одулю <u>ПМ.01</u> и <u>е</u> »
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуку успешно прошел(ла) учебную «Организация про полуфабрикатов код и наи	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания код и наименование  о практику по профессиональному мо оцесса приготовления и приготовлени дами сложной кулинарной продукции	одулю <u>ПМ.01</u> и <u>е</u> »
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуг успешно прошел(ла) учебную «Организация про полуфабрикатов код и наи в объеме часов «»20	олняется на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО  кции общественного питания  код и наименование  о практику по профессиональному мо  оцесса приготовления и приготовления  для сложной кулинарной продукциих	одулю <u>ПМ.01</u> и <u>е</u> »
обучающийся(аяся) на	тио фио курсе по специальности СПО кции общественного питания код и наименование о практику по профессиональному мо оцесса приготовления и приготовления для сложной кулинарной продукции менование профессионального модуля с «»20 г. по г. в организации	одулю <u>ПМ.01</u> <u>ие</u> »
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продубления прошел(ла) учебную «Организация прополуфабрикатов код и наи в объеме часов «» 20 наименов Виды и качество выпол общих и пр	правительност на каждого обучающегося)  — курсе по специальности СПО кции общественного питания код и наименование  практику по профессиональному мо оцесса приготовления и приготовления для сложной кулинарной продукции менование профессионального модуля с «»20г. по г. в организации	одулю <u>ПМ.01</u> ие »
обучающийся(аяся) на 19.02.10 Технология продуку успешно прошел(ла) учебную «Организация прополуфабрикатов код и наи в объеме часов «» 20 наименов Виды и качество выпол	практику по профессиональному может с приготовления и приготовления с продукции общественного питания код и наименование профессиональному может с менование профессионального модуля с менование профессионального модуля с приготовления и приготовления и приготовления и приготовления для сложной кулинарной продукции именование профессионального модуля с менование профессионального модуля с приготования профессионального модуля о приготования о приготова	одулю <u>ПМ.01</u> <u>ие</u> »

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

	рабочего места при работе птицегольево	м целал	
подготовку домашней птицы для	заготовочного предприятия 2 часа; Изучение способов обработки домашней	, HTHILL II	
приготовления сложной	норм отходов при приготовлении полуфа		
кулинарной продукции;	часа;	_	
	Приготовление полуфабрикатов из доман	шней птицы и	
	обработка субпродуктов, для сложных бл	люд – 2 часа.	
	й/профессиональной деятельн дственной практики (допол критерии по	нительно і	
	ВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕР	РИСТИКА	
<b>ПРОИЗІ</b> на обучающегося	ВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕР	РИСТИКА	
на обучающегося	(фамилия, имя, отчество)		
на обучающегося ОГАПОУ	(фамилия, имя, отчество) У "Белгородский индустриальн	ный колледж	
на обучающегося ОГАПОУ группа специальност	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции	ный колледж и общественн	ого питания,
на обучающегося ОГАПОУ группа специальност проходившего производство	(фамилия, имя, отчество)  У "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции профессион	ный колледж и общественн нальному мо	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u>
на обучающегося ОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация	(фамилия, имя, отчество)  У "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции енную практику по профессион процесса приготовления и при	ный колледж и общественн нальному мо пготовление	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u>
на обучающегося ОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация	(фамилия, имя, отчество)  У "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции профессион	ный колледж и общественн нальному мо пготовление	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u>
на обучающегося ОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат	(фамилия, имя, отчество)  У "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции тенную практику по профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной пр	ный колледж общественн нальному мо иготовление родукции»,	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u>
на обучающегосяОГАПОУ ОГАПОУ СПЕЦИАЛЬНОСТ ПРОХОДИВШЕГО ПРОИЗВОДСТВО «Организация ПОЛУФабрикат Обучающийся	(фамилия, имя, отчество)  У "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции енную практику по профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной пр	ный колледж и общественн нальному мо потовление родукции», д производс	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u>
на обучающегосяОГАПОУ ОГАПОУ СПЕЦИАЛЬНОСТ ПРОХОДИВШЕГО ПРОИЗВОДСТВО «Организация ПОЛУФабрикат Обучающийся	(фамилия, имя, отчество)  У "Белгородский индустриальн ть 19.02.10 Технология продукции тенную практику по профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной пр	ный колледж и общественн нальному мо потовление родукции», д производс	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u>
на обучающегосяОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат Обучающийся практики на (в)	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриально 19.02.10 Технология продукции при профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной при в период	ный колледжи общественн нальному монтовление родукции», производс	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u> твенной
на обучающегосяОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат Обучающийся практики на (в) фактически проработал с	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриально 19.02.10 Технология продукции енную практику по профессион процесса приготовления и при вов для сложной кулинарной предприятия, учреждения, организ «» 20 г. по «»	ный колледжи общественн нальному мо пготовление родукции», д производствации)	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u> твенной
на обучающегосяОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат Обучающийся практики на (в) фактически проработал с	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриально 19.02.10 Технология продукции при профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной при в период	ный колледжи общественн нальному мо пготовление родукции», д производствации)	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u> твенной
на обучающегосяОГАПОУ группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат Обучающийся практики на (в) фактически проработал с	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриально 19.02.10 Технология продукции енную практику по профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной предприятия, учреждения, организ «» 20 г. по «»	ный колледжи общественн нальному мо пготовление родукции», д производствации)	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u> твенной
на обучающегосяОГАПОУ Группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат Обучающийся практики на (в) (на фактически проработал с и выполнял работы:	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриально 19.02.10 Технология продукции енную практику по профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной предприятия, учреждения, организ «» 20 г. по «» (перечень работ и рабочих мест)	ный колледжи общественн нальному мо пготовление родукции», ц производствации)	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u> твенной
на обучающегосяОГАПОУ Группа специальност проходившего производство «Организация полуфабрикат Обучающийся практики на (в) (на фактически проработал с и выполнял работы:	(фамилия, имя, отчество)  7 "Белгородский индустриально 19.02.10 Технология продукции енную практику по профессион процесса приготовления и при тов для сложной кулинарной предприятия, учреждения, организ «» 20 г. по «»	ный колледжи общественн нальному мо пготовление родукции», ц производствации)	ого питания , одулю <u>ПМ.01</u> твенной

ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией

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;
- OК 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;
- OК 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;
- OК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- OК 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;
- OК 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 экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности Задания Э к 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
	<ul> <li>правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;</li> <li>точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы;</li> <li>диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;</li> <li>правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;</li> <li>соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов;</li> <li>правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</li> <li>точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</li> </ul>	
	сложных олюд; - соответствие подбора и технологии приготовления	

начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; выполнения правильность лействий 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; ПК 1.2. Организовывать- знание видов рыб и требования к их качеству для иприготовления сложных блюд; подготовку рыбы -подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы приготовление полуфабрикатов для сложной нерыбного водного сырья для сложных блюд; правильность оформления заказа на продукты со кулинарной продукции. склада и приема продуктов со склада поставщиков; точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; правильность организации рабочего приготовлению полуфабрикатов из рыбы сложных блюд; соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов 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 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; No 1, No 2 ПК 1.3. правильность оформления заказа на продукты со Организовывать подготовку домашней птицы длясклада и приема продуктов co склада приготовления сложной поставщиков; кулинарной продукции. точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для № 1, № 2

	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;	
	<ul> <li>правильность выполнения действий по охлаждению,</li> </ul>	
	замораживанию и хранению подготовленных	
	полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и	
	гусиной печени	
	<ul> <li>Демонстрация интереса к будущей профессии</li> </ul>	
OV 1 Havenson	через соблюдение требований по безопасности	
ок 1. Понимать сущность и	продукции в процессе выполнения лабораторных	
социальную значимость своей	работ, выполнения заданий по практике;	
проявлять к ней устойчивый	<ul> <li>видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-</li> </ul>	
1	евоей будущей профессии, ее места в социально- экономическом развитии региона и страны	
	1 1 1	
	<ul> <li>Освоение дополнительных рабочих профессий</li> </ul>	
	по профилю ПМ	№ 2
ОК 2. Организовывать	<ul> <li>Определение цели и порядка работы</li> </ul>	
сооственную деятельность,	<ul> <li>Обобщение результатов работы</li> </ul>	
выбирать типовые методы и	– демонстрация навыков организации сооственной	
способы выполнения	деятельности, исходя из цели и спосооов ее	
профессиональных задач,	лостижения	
оценивать их эффективность и	<ul> <li>Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый</li> </ul>	
качество.	контроль, оценка и коррекция собственной	
	деятельности	
		№ 2
	– Демонстрация готовности к принятию	
ОК 3. Принимать решения в	решений в различных производственных ситуациях	
	Соответствие припитых вещении пелим и	
ситуациях и нести за них	задачам профессиональной деятельности	
OTRATOTRALILIOOTI	– Соолюдение нормативно-правовой базы при	
ответственность.	принятии решений	
	– Использование различных источников	
	информации, включая электронные	
	– Выбор необходимой информации с учетом	№ 2

	целей и задач профессиональной деятельности	
	* *	
ОК 4. Осуществлять поиск и		
	информации, включая электронные	
необходимой для	– Выбор необходимой информации с учетом	
1	целей и задач профессиональной деятельности	
профессиональных задач,	_	
профессионального и	<ul> <li>Оценка достоверности полученной</li> </ul>	
личностного развития	информации	
	- Структурирование профессиональной	
	информации	№ 2
ОК 5. Использовать	<ul> <li>Применение математических методов и ПК в</li> </ul>	
информационно-	*	
коммуникационные	техническом нормировании, проектировании и	
технологии в	выполнении чертежей	
профессиональной	<ul> <li>Демонстрация владения информационными</li> </ul>	
деятельности	технологиями	
ACTION DISCOUNT	<ul> <li>Оформление результатов самостоятельной</li> </ul>	
	работы с использованием ИКТ	№ 2
	<ul> <li>Взаимодействие с членами коллектива,</li> </ul>	
	преподавателями и мастерами, соблюдение норм	
ОК 6. Работать в коллективе и	этикета и профессиональной этики в ходе освоения	
команде, эффективно	профессионального модуля	
общаться с коллегами,		
руководством, потребителями.	<ul> <li>Терпимость к другим мнениям и позициям</li> </ul>	
	<ul> <li>Нахождение продуктивных способов</li> </ul>	
	реагирования в конфликтных ситуациях	
		№ 2
ОК 7. Брать на себя	<u>— демонстрация лидерских качеств</u>	
ответственность за работу	- Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и	
членов команды	итогового контроля деятельности подчиненных	
(подчиненных), результат	— Демонстрация ответственности за результаты своей	
выполнения заданий.	работы	
		№ 2
ОК 8. Самостоятельно	– Анализ собственной деятельности и корректировка	
определять задачи	траектории роста своего профессионального	
профессионального и	мастерства	
личностного развития,	Участие в исследовательской деятельности при	
заниматься самообразованием,	выполнении проектов в процессе изучения ПМ	
осознанно планировать	<ul> <li>Демонстрация самостоятельного изучения</li> </ul>	
повышение квалификации.	дополнительных источников информации при	
	дополнительных источников информации при изучении ПМ	
	•	№ 2
OV 0 Omvovoveno -	<ul> <li>Проявление интереса к инновациям в области в</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в	области профессиональной деятельности	
условиях частой смены	– Поиск и анализ новых технологий в области	
технологии	организации технического обслуживания, ремонта и	
в профессиональной	восстановления узлов и агрегатов автомобилей	
деятельности	отечественного и иностранного производства	
	- Готовность к изучению и использованию	
	новых технологий в профессиональной деятельности	№ 2
	npoposition devicement	⊌1± <u> </u>

# 4.3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена

# 4.3.1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1

Для	пм и мдк
	Количество вариантов30_
	Условия выполнения задания:
	Время проведения экзамена6 часов
	Место проведения экзамена учебная лаборатория
	Оборудование: -
	Литература:

Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	<b>Н. В. Вы</b> ручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ Б	ИЛЕТ № 1
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление и кулинарной продукции»	полуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции о	бщественного питания»
<b>1.</b> Классификация, ассортимент и кулинарное назначение г кулинарной продукции.	
<ol> <li>Первичная обработка капустных овощей, формы их наре-</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда</li> </ol>	
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 2	
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БІ	ИЛЕТ № 2
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление и	полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	бщественного питания»
1. Принципы производства и сочетаемости основных продприготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной прод 2. Первичная обработка салатных, шпинатных овощей и пкулинарное использование.	укции. ряной зелени, формы их нарезки и
3. Составить технологическую схему производства блюда	Котлеты рыбные (№364/3)
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:

Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	<b>————————————————————————————————————</b>
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ Б	БИЛЕТ № 3
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление кулинарной продукции»	полуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции с	общественного питания»
<ol> <li>Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки.</li> <li>Первичная обработка десертных овощей их кулинарно 3. Составить технологическую схему производства блюд (№365/3)</li> </ol>	е использование.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 4	
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	<b>Н. В. Вы</b> ручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ Б	БИЛЕТ № 4
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление	полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции с	общественного питания»
<ol> <li>Химические, биохимические, микробиологические спо</li> <li>Подготовка овощей для фарширования? Какие фарши</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда</li> </ol>	используют для фарширования.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:

Белгородский индустриальный колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР <u>Н.В.Вы</u> ручаева
	«» 2019 г
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 5
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	щественного питания»
<ol> <li>Значение тепловой кулинарной обработки. Классификаци тепловой обработки.</li> <li>Обработка консервированных, сушеных и замороженных замороженных обработка консервированных сушеных и замороженных обработка консервированных обработка консервированных обработка консервированных обработки.</li> </ol>	овощей.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 6	
Белгородский индустриальный колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 6
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	щественного питания»
<ol> <li>Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характер общественном питании.</li> <li>Требования к качеству, условия и сроки хранения очищенн полуфабрикатов.</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда Ш №465/3 (свинина)</li> </ol>	ных овощей и овощных

Председатель цикловой

комиссии:

Преподаватель:

Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	«» 2019 г
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 7
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции обц	цественного питания»
<ol> <li>Технологическую схему первичной обработки рыбы с костиназначение). Способов размораживания рыбы.</li> <li>Пищевая ценность и кулинарное использование грибов.</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда Коставить технологическую схему при при при при при при при при при при</li></ol>	
Преподаватель:	Председатель цикловой
	комиссии:
Вариант № 8	
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	<b>Н. В. Выручаева</b>
	«» 2019 г
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 8
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции обц	цественного питания»
<ol> <li>Требования к качеству, условия и сроки ее хранения свеже</li> <li>Технологическая последовательность обработки свежих, к</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда Ко</li> </ol>	онсервированных и сушеных грибов
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:

Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	IJIET № 9
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление п кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	<u>щественного питания»</u>
<ol> <li>Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, и кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.</li> <li>Приведите санитарные требования к механической кулина.</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда К</li> </ol>	арной обработке овощей.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 10	
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 10
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление п	олуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	<u>щественного питания»</u>
<ol> <li>Разделка рыбы (судака) для фарширования целиком.</li> <li>Пищевая ценность и кулинарное использование мяса.</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда К</li> </ol>	Сотлеты домашние (№469/2)
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:

Белгородский индустриальный колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННІ	ый билет № 11
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготов, кулинарной продукции»	ление полуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология проду	укции общественного питания»
<ol> <li>Технологическая схема первичной обработки раназначение).</li> <li>Классификация мяса по термическому состояна доброкачественного мяса.</li> <li>Составить технологическую схему производств</li> </ol>	ию. Контроль качества и признаки
Преподаватель:	Председатель цикловой
Вариан	комиссии: т № 12
Белгородский индустриальный колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННІ	ый 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:

Белгородский индустриальный	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
колледж	зам. директора по УР
	<u> </u>
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 13
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление п	олуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	_
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	щественного питания»
<ol> <li>Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки</li> <li>Экстрактивные вещества мяса и их роли в приготовлении</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда ф</li> </ol>	пищи.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 14	
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	<b>ЛЕТ № 14</b>
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление п	олуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	щественного питания»
<ol> <li>Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жарен</li> <li>Технологическая схема первичной обработки мяса (операт</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда Те</li> </ol>	ции и их назначение).
Преподаватель:	Председатель цикловой
	комиссии:

Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ 1	БИЛЕТ № 15
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции	и общественного питания»
1. Расскажите о вспомогательных приемах при приготов (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, 2. Технологических операции, используемые для пригот 3. Составить технологическую схему производства блю,	панировок. говления мясных полуфабрикатов.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 1	16
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ 1	БИЛЕТ № 16
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление	е полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции	и общественного питания»
<ol> <li>Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.</li> <li>Технологическая схема и особенности приготовления</li> <li>Составить технологическую схему производства блю,</li> </ol>	
Преподаватель:	Председатель цикловой
	комиссии:

Белгородский индустриальный колледж		УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н.В.Выручаева
		«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17		
	дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по. инарной продукции»	луфабрикатов для сложной
<u>Сп</u>	ециальность: 19.02.10 «Технология продукции обц	цественного питания»
1. 2. 3.	Ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов Особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов Составить технологическую схему производства блюда Бит	в из рубленого мяса.
Пре		Председатель цикловой комиссии:

#### Вариант № 18

**Белгородский индустриальный** колледж

УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н.В.Выручаева

«\_\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г.

# ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

<u>По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</u>

## 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:

<b>Белгородский индустриальный</b> колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н. В. Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БІ	ИЛЕТ № 19
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление кулинарной продукции»	полуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции о	бщественного питания»
<ol> <li>Пищевая ценность нерыбных морепродуктов, используе</li> <li>Требования к качеству и условия хранения полуфабрика</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда в</li> </ol>	тов из мяса.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 20 Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БІ	ИЛЕТ № 20
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление кулинарной продукции»	полуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции о	бщественного питания»
<ol> <li>Обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное ис</li> <li>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, по</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда</li> </ol>	осуде, таре.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:

Белгородский индустриальный колледж  ЭКЗАМЕНАЦИОННЬ		УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР  Н. В. Выручаева  «» 2019 г	
	<u>ісциплине: «МДК 01.01 «Приго</u> арной продукции»	товление полуфабрикатов для сложной	
Специ         1.       П         2.       С         транспо		пинарной обработке субпродуктов, тов.	
Препод	аватель:	Председатель цикловой комиссии:	
	Bap	иант № 22	
Белгоро	одский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ	

# ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

зам. директора по УР

Н. В. Выручаева

«\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г.

<u>По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной</u> 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.

колледж

3. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты отбивные №417/2 (свинина корейка с реберной косточкой

Преподаватель:	Председатель цикловой	
	комиссии:	

Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ	
колледж	зам. директора по УР	
	<b> Н. В. Вы</b> ручаева	
	«» 2019 г.	
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23		
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление покулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	<u>щественного питания»</u>	
Санитарно-гигиенические требования к технологической обраборыбы, транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы. Виды птицы, поступающие на предприятия общественного питамяса птицы. Составить технологическую схему производства блюда Котлеты	ния, и признаки доброкачественного	
Преподаватель:	Председатель цикловой	
	комиссии:	
Вариант № 24		
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ	
колледж	зам. директора по УР	
	Н. В. Выручаева	
	«» 2019 г.	
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24		
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	<u>щественного питания»</u>	
<ol> <li>Пищевая ценность овощей, их использование в обществея</li> <li>Технологическая схема первичной обработки сельскохозяй назначение).</li> <li>Составить технологическую схему производства блюда Пл.</li> </ol>	иственной птицы (операции и их	
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:	

1.

2.

3.

Гонгорономий интиатрион и и	
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
колледж	зам. директора по УР
	Н. В. Выручаева
	1
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ.	ΠΕΤ № 25
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по	олуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции обц	цественного питания»
1. Показатели качества свежих и переработанных овощей, по общественного питания.	ступающих на предприятия
2. Способы заправки птицы и ее кулинарное назначение.	
3. Составить технологическую схему производства блюда Аз	зу № 448/2
Промодорожову «	Продостата у умучара о
•	Председатель цикловой
	комиссии:
Вариант № 26	AVED DAVA V. A. V.
Белгородский индустриальный	УТВЕРЖДАЮ
•	зам. директора по УР
Белгородский индустриальный	
Белгородский индустриальный	зам. директора по УР
<b>Белгородский индустриальный</b> колледж	зам. директора по УР
Белгородский индустриальный	зам. директора по УР
Белгородский индустриальный колледж  ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛ  По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по	зам. директора по УР <u>Н. В. Вы</u> ручаева  «» 2019 г.  ПЕТ № 26
Белгородский индустриальный колледж  ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛ	зам. директора по УР <u>Н. В. Вы</u> ручаева  «» 2019 г.  ПЕТ № 26
Белгородский индустриальный колледж  ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛ  По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по	зам. директора по УР

Председатель цикловой

комиссии:

Преподаватель:

Белгородский индустриальный колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР
	<b>Н. В. В</b> ыручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ	ЛЕТ № 27
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по	олуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	щественного питания»
<ol> <li>Механическая обработка картофеля? Перечислите формь использование.</li> <li>Особенности приготовления и ассортимент полуфабрикато 3. Составить технологическую схему производства блюда Жа</li> </ol>	ов из филе птицы.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 28	
Белгородский индустриальный	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
колледж	зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИ.	ЛЕТ № 28
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление по кулинарной продукции»	олуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции об	щественного питания»
1. Причины потемнения очищенного картофеля при хранени обработки картофеля используются для его предохранения от по	

Ассортимент и технология приготовления рубленых полуфабрикатов.

Составить технологическую схему производства блюда Рагу из свинины №447/2

Председатель цикловой

комиссии:

2.

3.

Преподаватель:

**УТВЕРЖДАЮ** 

Н. В. Выручаева

зам. директора по УР

Белгородский индустриальный

колледж

	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ Н	БИЛЕТ № 29
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление кулинарной продукции»	полуфабрикатов для сложной
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции	общественного питания»
<ol> <li>Первичная обработка корнеплодов? Перечислите форкулинарное использование.</li> <li>Требования к качеству и условия хранения полуфабри.</li> <li>Составить технологическую схему производства блюд 269/2</li> </ol>	икатов из мяса птицы.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:
Вариант № 3	0
Белгородский индустриальный колледж	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР Н.В.Выручаева
	«» 2019 г.
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ Н	БИЛЕТ № 30
По дисциплине: «МДК 01.01 «Приготовление кулинарной продукции»	
Специальность: 19.02.10 «Технология продукции	общественного питания»
<ol> <li>Механическая обработка луковых и плодовых овощей, использование.</li> <li>Санитарно-гигиенические требования к изготовлению 3. Составить технологическую схему производства блюд №272/2</li> </ol>	о и хранению полуфабрикатов из птицы.
Преподаватель:	Председатель цикловой комиссии:

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 2

Количество вариантов30_	
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 рецептур 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.

- 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.

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.

- 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.

**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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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 Интернетресурсов; 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	- Способность к организации и	
задачи профессионального и	планированию самостоятельных	
личностного развития, заниматься	занятий при изучении	
самообразованием, осознанно	профессиональных модулей;	
планировать повышение	- Мотивированное обоснование	
квалификации	плана самообразования и	
	повышения квалификации	
OICO O	H	
ОК 9. Ориентироваться в условиях	- Проявление интереса к	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	- Проявление интереса к инновациям в области	
1 * *	1 1	
частой смены технологий в	инновациям в области	
частой смены технологий в	инновациям в области профессиональной деятельности;	
частой смены технологий в	инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений	
частой смены технологий в	инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных	

## 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.	- 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, поросячьей 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	
	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	
	l	
	действий по охлаждению, замораживанию хранению	
	подготовленных	
TIV 1.2 Opposyve opvypagy	мясопродуктов;	
ПК 1.2.Организовывать	- знание видов рыб и	
подготовку рыбы и	требования к их качеству для	
приготовление полуфабрикатов	приготовления сложных блюд;	
для сложной кулинарной	- знание ассортимента полуфабрикатов из рыбы и	
продукции.		
	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;	
i	- соответствие выбора способа	
	-	
	обработки рыбы и нерыбных	
	-	

	1	
	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 хранению	
	подготовленных	
	полуфабрикатов из рыбы;	
ПК 1.2 Онгомуранурану		
ПК 1.3.Организовывать	- знание ассортимента	
подготовку домашней птицы	полуфабрикатов из домашней	
для приготовления сложной	птицы для сложных блюд;	
кулинарной продукции.	- 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	
	расчетов количества	

Haabya Hilli Walla Hilliani III W	
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;	
действий по охлаждению,	
замораживанию хранению	
подготовленных	
полуфабрикатов из домашней	
* 1 1	
-	
	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 из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию хранению подготовленных

## 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.	- 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	
OK 2. Организовывать собственную деятельность,	- Мотивированное обоснование выбора и	

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

- OК 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
	- 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 для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения	Оценка
	действий по охлаждению,	

	замораживанию и хранению	
	подготовленных полуфабрикатов	
	из рыбы;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку	- правильность оформления заказа	
домашней птицы для приготовления	на продукты со склада и приема	
сложной кулинарной продукции.	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	
	<ul> <li>Демонстрация интереса к</li> </ul>	
OV 1 Hovernoom common	будущей профессии через	
ОК 1. Понимать сущность и	соблюдение требований по	
социальную значимость своей	безопасности продукции в	
будущей профессии, проявлять к	процессе выполнения	
ней устойчивый интерес.	лабораторных работ, выполнения	
	заданий по практике;	
	-	
	- Видение сущности и	

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны  — Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ  — 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 надагати мости	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul> <li>Демонстрация готовности к принятию решений в различных производственных ситуациях</li> <li>Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности</li> <li>Соблюдение нормативноправовой базы при принятии решений</li> <li>Использование различных источников информации, включая электронные</li> <li>Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul> <li>Использование различных источников информации, включая электронные</li> <li>Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности</li> <li>Оценка достоверности полученной информации</li> <li>Структурирование профессиональной информации</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul> <li>Применение математических методов и ПК в техническом нормировании, проектировании и выполнении чертежей</li> <li>Демонстрация владения информационными технологиями</li> <li>Оформление результатов самостоятельной работы с</li> </ul>	

	использованием ИКТ	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul> <li>Взаимодействие с членами коллектива, преподавателями и мастерами, соблюдение норм этикета и профессиональной этики в ходе освоения профессионального модуля</li> <li>Терпимость к другим мнениям и позициям</li> <li>Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях</li> </ul>	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul> <li>Демонстрация лидерских качеств</li> <li>Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля деятельности подчиненных</li> <li>Демонстрация ответственности за результаты своей работы</li> </ul>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul> <li>Анализ собственной деятельности и корректировка траектории роста своего профессионального мастерства</li> <li>Участие в исследовательской деятельности при выполнении проектов в процессе изучения ПМ</li> <li>Демонстрация самостоятельного изучения дополнительных источников информации при изучении ПМ</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul> <li>Проявление интереса к инновациям в области в области профессиональной деятельности</li> <li>Поиск и анализ новых технологий в области организации технического обслуживания, ремонта и восстановления узлов и агрегатов автомобилей отечественного и иностранного производства</li> <li>Готовность к изучению и использованию новых технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции
ФИО
обучающийся накурсе 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 « <u>»</u> 20 г. по « <u>»</u> 20 г
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элемент модуля	Формы	Оценка
(код и наименование МДК, код	промежуточной	
практик)	аттестации	
МДК 01.01. Технология приготовления	Дифференцированн	
полуфабрикатов для сложной кулинарной	ый зачет	
продукции		
УП.01 Учебная практика	Дифференцированн	
	ый зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированн	
	ый 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		

профессионального и личностного		
развития		
ОК 5. Использовать информационно-		
коммуникационные технологии в		
профессиональной деятельности		
Дата «_»20г.  Подписи членов экзаменаци		
	подаватель	
(место работы)	(занимаемая должность)	(Ф.И.О.)
Эксперты от работодателя:		
• •		

профессиональных задач,

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

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