Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Контрольно-измерительные материалы
ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов 3

1.1. Область применения

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе 3

1.2.1. Общие положения об организации оценки
1.2.2. Промежуточная аттестация
1.2.3. Итоговая аттестация

1.3. Инструменты оценки теоретического материала 5

1.4. Инструменты оценки практического этапа оценки результатов освоения программы 7

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 13

2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 13*

2.2. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 61*

1. ***ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ)***

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**

Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.1.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивания, является приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1.2. Промежуточная аттестация

Шифр	*Наименование элемента программы*	*Вид промежуточной аттестации*	*Форма проведения*
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	Тестирование
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	Тестирование
УП. 01.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание

ПП.01	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.1.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей

Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

Выполнение практической части – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.2. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения***
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно»	Для оценки письменного/устного опроса	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10. ПК 1.1-ПК1.4
Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования	Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии	тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)	Тест (компьютерный или на бумажной основе)	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10. ПК 1.1-ПК1.4

(комплектирования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству.	**Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;	Практическая/ лабораторная работа	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10. ПК 1.1-ПК1.4

Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий, закусок. Методы, технология приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	необходимых умений.			

1.3. Инструменты для оценки практического этапа

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *собеседование)*	***Место проведение оценки***	***Проверяемые результаты обучения***
Действия: Подготовка, уборка рабочего места (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1) повара для: -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов (ПМ 01: ПК 1.2-1.4) Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов ***Умения:*** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.	**Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности . Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени.	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности	Учебный кулинарный цех	ПК 1.1- ПК1.4

Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. ***Действия:*** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ***Умения:*** Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. ***Действия:*** обработка сырья, приготовление полуфабрикатов	Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. **С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы:** Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).			

	Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. **Приготовление:** Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)			

2. ***ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации***

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания №	
Проверяемые знания, умения	***Критерии оценки***
Знания: требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия	***Тестирование:*** Критерии оценки 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично **Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном

и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.
Условия выполнения задания *Максимальное время выполнения заданий (определяется в соответствии с количеством тестовых заданий)*	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПО МДК 01.01

ЗАДАНИЕ 1

Выберите правильный вариант ответа.

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

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

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
а) в картофеле, *тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте;* г) в спарже, шпинате.

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

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

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

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

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

Задание 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?
   а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?
   а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.
3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

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

4. Какой корнеплод содержит каротин?

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

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

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

Задание 3

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

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

Задание 4

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	

	1. 2.
	1. 2.

Задание 5

1.Классификация мяса по видам.

а) Говядина

б)птица

в)свинина

г)баранина

2. Мясо содержит много:

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

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

a. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
b. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

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

оссеин

эластин

коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

а) грязные,
б)порционные,
в)мелкокусковые,
г) рубленые,
д)кусковые
е)средние.
крупнокусковые.

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

а)сухую корочку,
б)цвет - от бледно-розового до красного,

в)консистенцию - плотную, эластичную,

г)синий цвет,

д)запах несвежего мяса.

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

Задание 7

Допишите предложения.

1.По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

2.Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие_____значительно повышает его ценность.

3.Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к_____ ___и_____ _____в питании пожилых людей.

Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

_____.

2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь_____
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее_____
4. К тощим рыбам относят треску,_____

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПО МДК 01.02

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1.Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2.Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3.Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

4.Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5.Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

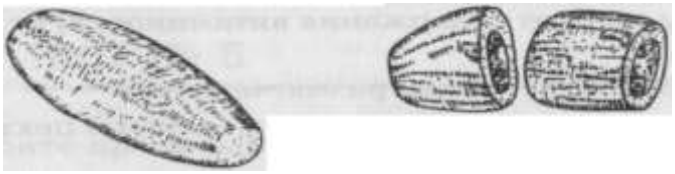
б) для холодных блюд и закусок;

в) для рассольников.

Задание 2

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

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



Задание 3

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:
   размораживание,
   обмывание,
   обсушивание,
   кулинарная разделка и обвалка,
   зачистка и сортировка мяса,
   приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:
   деление куски
   деление на части
   деление на отруба,
   обвалка отрубов,
   жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

   отруба,
   крупнокусковые части,
   мелкокусковые части,
   лопаточную часть,
   шейную часть,
   грудинку,

спинно - реберную часть.

4. **Что такое вырезка**:
наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°С. б) 15-23°С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

лопаточную часть,
корейку,
грудинку,
шейную часть,
тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

белки,
минеральные вещества,
жиры,
экстрактивные вещества,
витамины PP, A, D, группы B.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:
степная,
боровая,
болотная,
водоплавающая.

Задание 4

1 Тушки птицы заправляют:
в три нитки,

"в кармашек",
в одну нитку,
в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

нарезка (1)

отбивание (2)

подрезание сухожилий (3)

панирование (4)

шпигование (5)

маринование (6)

поедание

выбрасывание

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

5. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

не панируют

панируют

обрезают

7. Размер бефстроганов?

брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,

порционные куски толщиной 1,5-2 см,

брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 5

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

   а) по степени усвояемости;

   б) по химическому составу;

   в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

   а) разрушается;

   б) улетучивается с паром;

   в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

   а) улучшению цвета;

   б) повышению калорийности;

   в) возбуждению аппетита.

4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,_____

_____

_____

6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,_____

_____

Задание 6

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют

_____

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

   а) порционными кусками (кругляшом);

   б) целиком;

   в) разделывают на филе.

3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

_____

_____

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

---

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

Задание 7

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Как подразделяется рыба по размерам?

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

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

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

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

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

Критерии оценки

60% - «3» удовлетворительно

70- 80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

Задание № 1

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.

4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.
1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.
1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.
1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.
1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 7

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.
1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4 Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 9

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 10.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 11

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 12

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задания для экзамена по МДК 01.01, МДК 01.02

Билет № 1

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

Билет № 2

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

3.Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

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

Билет № 4

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

Билет № 5

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

Билет № 6

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

Билет № **7**

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

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)

Все формы нарезки свеклы.

Билет № **9**

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

Билет № **10**

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

Билет № **11**

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

Билет № **12**

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

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).

2. Заправка птицы клювом.

3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

1.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).

2.Порядок оказания услуг.

3.Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

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

2. Обработка корнеплодов.

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

Билет № 16

1.Характеристика мясного сырья.

2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).

3.Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №17

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

Билет № 18

1.Виды рыб семейства карповых и сельдевых.

2.Обработка десертных овощей.

3.Заправка птицы в ножку.

Билет №**19**

1.Заправка птицы в кармашек.

2.Подготовка овощей к фаршированию.

3.Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по- карски, свинина духовая).

Билет № **20**

1.Виды рыб осетровых, лососевых.

2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)

3.Требования к пекарю.

Билет № **21**

1.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.

2.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.

3.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №**22**

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).

2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).

3.Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Билет № **23**

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2.Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).

3.Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №**24**

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).

2.Обработка и характеристика мяса птицы

3.Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.
3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

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

Билет № 27

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

Билет № 28

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

Билет № 29

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

Билет № 30

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

2.2.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной группы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 2 академических часа (90 минут) без перерыва.

Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта № 1.

Нарезать картофель соломкой, кубиком крупным, дольками. Приготовить полуфабрикат блюда «Рыба в тесте жареная». Приготовить полуфабрикат бефстроганов.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта № 2.

Нарезать картофель брусочками, кубиком средним, кружочками.. Приготовить полуфабрикат блюда «Рыба жареная с зеленым маслом». Приготовить полуфабрикат гуляш из говядины.

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта № 3.

Нарезать капусту соломкой, шашками. Разделать рыбу на порционные куски (кругляши). Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные».

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта № 4.
Приготовить полуфабрикат блюда «Голубцы с мясным фаршем», разделать рыбу на чистое филе.

Вариант № 5
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 5
Нарезать овощи для борща украинского, приготовить полуфабрикат блюда «Плов из баранины». Приготовить полуфабрикат «Рыба потрошенная обезглавленная»

Вариант № 6
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 6.
Приготовить полуфабрикат блюда « Котлеты морковные». Приготовить 1 кг рыбной котлетной массы. Приготовить полуфабрикат «Антрекот из говядины».

Вариант № 7
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 7.
Нарезать картофель спиралью, чесночком. Приготовить полуфабрикат блюда «Тефтели рыбные». Приготовить 1 кг кнельной массы из мяса птицы.

Вариант № 8
Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 8.
Нарезать овощи для рагу овощного, Приготовить полуфабрикат блюда «Рыба запеченная по-русски». Приготовить полуфабрикат блюда «Азу» из говядины.

Вариант № 9
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 9.
Нарезать морковь соломкой, дольками, кубиками. Приготовить полуфабрикат блюда «Рыба фри». Приготовить полуфабрикат «Перец, фаршированный мясом».

Вариант № 10
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 10
Нарезать морковь звездочками, гребешками. Приготовить полуфабрикат блюда «Тельное» из рыбы. Приготовить полуфабрикат блюда «Котлета натуральная» из свинины.

Вариант № 11
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 11.
Нарезать овощи для рассольника. Подготовить полуфабрикат «Щука фаршированная». Разделать курицу на порционные куски.

Вариант № 12
Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 12.
Подготовить ингредиенты для блюда «Рыба припущенная с овощами». Подготовить полуфабрикат «Лангет».

Вариант № 13
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 13
Нарезать свеклу для блюда «Свекла, тушенная в сметане». Подготовить полуфабрикат блюда «Рыба жареная в целом виде с головой». Подготовить полуфабрикат блюда «Котлета по-киевски».

Вариант № 14
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 14
Подготовить ингредиенты для окрошки овощной. Подготовить рыбу, фаршированную порционными кусками. Подготовить полуфабрикат «Ромштекс» из говядины.

Вариант № 15
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2.

Задание 1.	Приготовьте полуфабрикат блюда
Задание 2.	Представьте полуфабрикат блюда для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий –90 мин.

Задание варианта 15
Приготовить полуфабрикат блюда «Зразы картофельные с мясом». Приготовить полуфабрикат кнелей из рыбной кнельной массы.

2.1.1. ***ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ***

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	*Отметка о выполнении*
Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; **Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:** – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
*Общее количество выполненных критериев*_____ *Оценка выполнения задания*_____	

Разработчики: Преподаватель ВКК,

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н. И. Кузнецова» Яковенко С.А.

Эксперты от работодателя: Председатель правления ПО «Талицкое»

Г.Ю. Пономарева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ и ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Дата _____

Шкала оценки: 0-признак не проявляется 1-признак проявляется частично 2-признак проявляется в полной мере

Перевод в 5-балльную систему оценки: «26-30» – «5»; «20-25» – «4»; «15-19» – «3».

Освоенные компетенции	**Показатели оценки результата**	Фамилия Имя Отчество студента											
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.												
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.												
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии												
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.												
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте												
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Использование современного программного обеспечения.												

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.												
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.												
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.												
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка к использованию сырья, (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.												
	Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи												
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика												
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных												
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов												
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи												
Количество баллов													
Оценка													

Преподаватель _____/_____/