Фонд оценочных средств

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Коксовый, 2018

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

И.П. Позднышева Директор БККПТ

Кафе «Мираж» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мелентей В.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

(наименование предприятия, организации,

ФИО руководителя)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Организация - разработчик:

Разработчики:

2

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе профессионального модуля «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 ОПОП в целом.

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

1. Результаты освоении модуля, подлежащие проверке
   1. Профессиональные и общие компетенции:

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Показатели оценки результата |
| ПК 1.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);  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 выполнение работ по уходу за весоизмерительны м оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;   * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного |

3

|  |  |
| --- | --- |
|  | режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);   * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, 1 фоизводствен иого и 11 вентаря, и ветру ментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах. |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации по лу фабр и ка го в разы ообраз н о i 'о ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации 11 ол у фабр и ка го в раз н ообраз н ого ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | 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 полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;   соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:   * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец, одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * 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 ес 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. |

4

Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| Общие компетенции | Показатели оценки результата |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессионал ьиой деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации;   * эффективность поиска;   адекватность определения источников нужных ресурсов;   * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |
| (Ж 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию иi[формации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;   адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.ОЗ  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  - оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | фамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  - толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявля ть гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; |

5

* точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* правильно писать простые связные сообщения на

знакомые или интересующие профессиональные темы

1. «Иметь практический опыт - уметь - знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. подготовки, уборки рабочего места;

ПО 2. подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПОЗ. обработки традиционных видов овощей, хрибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

ПО 4. приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО 5. ведения расчетов с потребителями, уметь:

У1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

УЗ. выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения, знать:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

6

1. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
2. требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
3. рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
4. способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

7

2. Формы контроля по профессиональному модулю

Таблица 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Элемент модуля | Формы контроля | | | |
| промежуточный | текущий | | |
| Раздел или тема | Форма контроля | ПК, ок, по,  У,3 |
| МДК.01.01.  Организация  приготовления,  подготовки к  реализации и  хранению  кулинарных  полуфабрикатов | Диф. зачет |  |  |  |
|  | Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. |  | ПК 1.1-ПК 1.4 OK 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 - П05 У1-УЗ 31-35 |
|  | Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий. | Устный опрос. Письменный опрос. |
|  | Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. | Письменный опрос.  ПЗ № 1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов ПЗ № 2 Изучение последовательности эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительная машина, овощерезка) |
|  | Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. | Устный опрос.  Письменный опрос.  ПЗ № 3 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.  Изучение последовательности эксплуатации механического оборудования в процессе обработки рыбы (рыбоочистительная машина). |

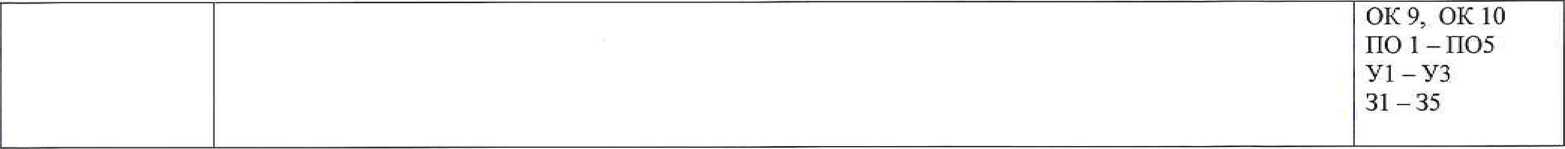
8

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | Устный опрос.  Письменный опрос.  ПЗ № 4 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке мяса и домашней птицы.  ПЗ № 5 Изучение последовательности эксплуатации механического оборудования в процессе обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина).  Самостоятельная работа Контрольная работа по разделу' 1, |  |
| МДК.01.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | Диф. зачет |  |  |  |
|  | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. |  | ПК 1.1-ПК 1.4 OK 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1-ПОЗ У1 - УЗ 31-35 |
|  | Тема 2.1 Обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов. | Устный опрос.  Письменный опрос.  ПЗ № 6 Расчеты массы отходов, нетто, брутто по периодам при механической кулинарной обработке овощей.  ЛР № 1 Обработка и нарезка овощей различными способами. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. |
|  | Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов. | Устный опрос.  Письменный опрос.  ПЗ № 7 Расчеты при механической кутшнарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья.  ЛР № 2 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. |

9

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ЯР № 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. |  |
|  |  | Тема 2.3 Обработка мяса и мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов. | Устный опрос.  Письменный опрос.  ПЗ № 8 Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясных субпродуктов.  ЛР № 4 Приготовление натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.  ЛР № 5 Приготовление рубленных полуфабрикатов из мяса. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. |
|  |  | Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи и кролика приготовление полуфабрикатов. | Устный опрос.  Письменный опрос,  ПЗ № 9 Расчеты при механической кулинарной обработке домашней птицы, дичи и кролика.  ЛР № 6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. Самостоятельная работа |  |
|  | | | | |
| УШИ | да | Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной  практической работы | | ПК 1.1-ПК 1.4 OK 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 — ПОЗ У1-УЗ |
| ПП.01 |
| ПМ.01 | Экзамен (квалификационный) | | | ПК 1.1-ПК 1.4  ОК 1 - ОК 7 |

10



11

3. Оценка освоении теоретического курса профессионального модуля

1. Задания для оценки освоения МДК

Дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.01.01; МДК.01.02

Выберите правильный ответ:

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

а) клубнеплоды;

б) корнеплоды;

в) плодовые;

г) пряные.

1. Ревень - это:

а) тыквенные овощи;

б) плодовые овощи;

в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;

г) десертные овощи в виде побегов.

1. Сульфитирование картофеля - это:

а) обработка кислотой;

б) обработка щелочыо;

в) обработка паром;

г) обработка бисульфитом натрия.

1. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

а) пластинчатые;

б) губчатые;

в) сумчатые;

г) трубчатые.

1. Какие г рибы необходимо замачивать 3-4 часа?

а) свежие;

б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

1. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

а) калибровка;

б) карбование;

в) сортировка;

г') обтачивание овощей.

1. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,

1. Условия хранении сульфигированного очищенного картофеля:

а) 2-3 часа при Т 4-8°С;

б) 12 часов при Т 0°С;

12

в) 24 часа при Т +2°С;

г) 48 часов при Т +417°С.

1. Сущесгвуют следующие формы нарезки капусты:

а) брусочки, дольки;

б) крошка, кубики;

в) соломка, шашки;

г) дольки, кубики.

1. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

а) помидоры, баклажаны;

б) перец, кабачки, огурцы;

в) перец, кабачки, капуста для голубцов;

г) картофель, помидоры, огурцы.

1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

а) 5° - 6°С;

б) 10° - 12°С;

в) 18° - 20°С;

г) 1°- 2°С.

1. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

а) тощей;

б) средней жирности;

в) жирной;

г) особо жирной.

1. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

а) живая;

б) охлаждённая;

в) мороженная;

г) солёная.

1. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

а) осетр, горбуша, окунь;

б) горбуша, сёмга, форель;

в) сёмга, форель, севрюга;

г) треска, судак, сельдь.

1. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

а) 40°;

б) 60°;

в) 90°;

г) 30°.

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

а) в молоке;

б) в смеси воды и молока;

в) в льезоне;

г) в сливках.

1. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

а) бланшированием;

б) панированием;

в) фаршированием;

г) маринованием.

1. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

а) хлеб пшеиичный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; персц-1г;

б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;

в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;

г) хлеб пшеничный 150 г\* вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

1. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

а) треску, пикшу, навагу;

б) осетра, лосось, сельдь;

в) щуку, судака, карпа;

г) щуку, налима, окуня

1. К головоногим моллюскам относятся:

а) омары, лангусты;

б) раки, кальмары;

в) кальмары, осьминоги;

г) мидии, трепанги.

1. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, опаявшее;

г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

1. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:

а) 0; б) -2; в) 4; г) не выше -6.

1. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:

а) парное;

б) охлажденное;

в) остывшее;

г) подмороженное.

1. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:

а) остывшее;

б) охлажденное;

в) мороженое;

г) парное.

1. **Укажите,** жиловка и сортировка мяса — это:

а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;

б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;

в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;

г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приго товление по лу ф аб рикатов.

1. Дефростацин мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

1. Укажите оптимальные условия для размораживании миеа:

а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;

б) от 20 до 25°С. в течение 12...24 ч;

в) от 10 до 15 °С в течение 10... 12 ч;

14

г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут.

1. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

а) корейку, покромку, грудинку, окорок;

б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;

г) шею, грудинку, корейку, окорок.

1. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;

б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

1. Укажите круппокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;

в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

1. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

1. Дли шпигования мяса:

а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;

б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);

в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;

г) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

1. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:

а) б) -18...-20; в) -30...-35; г) -18...-24.

1. Укажите темпера гуру и сроки хранения готовых крупиокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:

а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;

б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;

в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;

г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

1. Укажите сроки хранения замороженных при темпера гуре не выше -18 °С **полуфабрикатов из свинины:**

а) не более 90 сут.;

15

б) не более 10 сут.;

в) не более 30 сут.;

г) не более 5 сут.

1. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом;

г) все вариантв правильные.

1. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

а) так как филе содержит больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;

б) так как имеют белый цвет;

в) так как филе нс содержат костей;

г) так как филе лучше усваивается.

1. Внутри, какою полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек

сливочного масла:

а) цыплята табака;

б) котлета натуральная;

в) птица по-столичному;

г) котлета по-киевски.

1. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы

панируют дважды:

а) чтобы не отстала панировка;

б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;

в) для сочности готового изделия;

г) для внешнего вида.

1. Для приготовление котлет пожарских используется:

а) кнельшая масса из птицы;

б) котлетная масса из птицы;

в) натурально-рубленая масса из мяса;

г) котлетная масса из мяса.

Эталон ответов:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| в | в | г | а | г | б | б | г | в | в | б | б |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| а | б | г | в | б | б | в | в | а | Г' | б | б |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 |
| а | в | а | б | а | б | б | а | г | г | а | а |
| 37 | 38 | 39 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| а | г | в | б |  |  |  |  |  |  |  |  |

Критерии оценок: 40 - 36 - «5»

35 - 32 - «4»

31-28 -«3» 27 и ниже - «2

16

Критерии оценок:

Если полученный коэффициент равен 0,9  
если полученный коэффициент равен 0,8  
если полученный коэффициент равен 0,7  
если полученный коэффициент ниже 0,7

1,0- оценка «5»; 0,89 - оценка «4»; 0,79 - оценка «3»; оценка «2»;

1. Оценочная ведомость по дифференцированному зачету МДК

БПОУ ВО «ВУМК»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Наименование МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов  
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Группа №

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  П/П | ФИО обучающегося | №  варианта | Оценка уровня освоения дисциплины | OKI | ОК2 | окз | ОК4 | ОК5 | ОК6 | ОК7 | O'.  О | окю | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ВПД освоен.' не освоен |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  | \_\_! | |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Итого: «5» | чел. | % | Дата проведения дифференцированного зачета |
| «4» | чел. | % |
| «3» | чел. | % |  |
| «2» | чел. | % |  |

Председатель экзаменационной комиссии /

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | (подпись) | (расшифровка подписи) |
| Экзаменующий преподаватель |  | / |
| Ассистент | (подпись) | (расшифровка подписи)  / |

18

4. Оценка по учебной и производственной практикам

4Л. Общие положения

Оценка результатов практик (учебной, производственной) предполагает оценку:

1. сформированноети общих и профессиональных компетенций;
2. наличия прак тического опыта и умений.

Формой аттестации по практикам является дифференцированный зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по учебной и производственной практикам выставляется по результатам дифференцированного зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Итоговым результатом является сдача и защита отчета по учебной и производственной практикам.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей профаммой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

* положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
* дневника практики;
* отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

19

Дифференцированный зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю 4.2,1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ

Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов  
овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ  
органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять  
качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой  
рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие,  
проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных  
полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых  
полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней  
**птицы, дичи, кролика** перед **обработкой.**

Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации **отходов при обработке сырья.**

Размораживать мороженую потрошенную и ненотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую,

**округлой и** плоской формы).

Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, дом**ашнюю птицу, дичь, кролика.**

Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.

Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, иринуекамия, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет,

**котлеты, биточки, фрикадельки и др.).**

Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов

**крупнокусковые, п**орционные, мелкоку**сковые.**

Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи,

**подготовку к последующей тепловой обработке.**

Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из **домашней птиц**ы, дичи, кролика.

Проверяемые результаты  
**(ПК, ОК, ПО, У)**

ПК 1.1-ПК 1.4  
OK 1 - ОК 7  
ОК 9, ОК 10  
ПО 1-П05  
3 **1-35**У1 - УЗ

20

|  |  |
| --- | --- |
| Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. |  |
| Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. |
| Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. |  |
| Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. |
| Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. |
| ГТорционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. |
| Упаковывать на вынос или для транспортирования. |
| Изменять закладку продуктов в соответствии е изменением выхода полуфабрикатов. |
| Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. |
|  |  |
|  |  |

1. Производственная практика

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У) |
| Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | ПК 1.1 - ПК 1.4 OK 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 -ПОЗ У1-УЗ |
| Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. |
| Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. |
| Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. |
| Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методам и. |
| Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, |

21

замораживание), порционировапие (комплектование), упаковка

**для отпуска на вы**н**ос, транспортирования,**

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности

**обрабо**т**анного сырья и г**о**товой продукц**ии.

Порционировапие (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для

**тра**нсп**ортирования.**

**Ведение расчето**в **с потребителем п**р**и отпуске на вынос**.

1. Критерии оценок практик

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии |
| отлично | Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет едай в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный. |
| хорошо | Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратное. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный. |
| удовлетво­  рительно | Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнен с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный. |
| неудовлет­  ворительно | Изложение материала неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена. |

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

22

5. Контрольно-оценочные материалы для  
квалификационного экзамена по ГГМ.01

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43,01.09 Повар, кондитер

Департамент образования Вологодской области  
БПОУ ВО «ВЕЛИКОУСТЮГСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН  
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5;

3 1-3 5; У 1-УЗ

Коды проверяемых общих компетенций: OKI - ОК7; OK 9, OK К)

**Инструкции дли выполнения**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

5.1 Выполнение практических заданий

1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

куре, очное отделение Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

ИМ.01 Приготовление и подготовка к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента

23

Задание № 1

1 .Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленные -Полтавские» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технолог ическую карту.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские».
2. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей е головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри» Условия выполнения задания:
3. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
4. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
5. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

11оследователыюсть выполнения задания:

* подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении полуфабриката: «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские»:
* подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению .полуфабриката;
* обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
* рациональное распределение времени на выполнение задания;
* приготовить полуфабрикаты согласно задания;
* обращат ься с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
* требования к качеству полуфабриката и его презентация;
* устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения

Задание № 2

1. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции. Рассчитать полуфабрикат на 4 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Галантин из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно приготовить из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

Условия выполнения задании: ( но шаблону задания №1).

Задание № 3

1. При готовить полуфабрикат «Треска (непластованная кусками ) фаршированная» 2 порции (колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико ~ технологическую карту.

24

1. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций н\ф «Треска (непластованная кусками ) фаршированная».
2. Рассчитать - сколько порций антрекота весом 110 г нетто можно приготовить из туши говядины 2 категории? Вес туши 140 кг.

Условии выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 4

1. Приготовить полуфабрикат «Филе из рыбы (судак) фаршированное» 2 порции (но колонке №2). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Филе из рыбы (судак) фаршированное».
3. Рассчитать - сколько порций бефстроганова можно приготовить из 70 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 5

1. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции

( из трески, по колонке №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую каргу.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций н\ф «Зразы «Донские».
2. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошеиой 2 категории?

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 6

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой!» 2 порции (судак, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Рыба жареная с зеленым маслом».
3. Рассчитать - сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 80 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 2 сорта?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 7

1 • Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции (треска, колонка №2). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций и оформить технико -технологическую карту.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Зразы рыбные рубленые».
2. Рассчитать - сколько порций эскалопа можно приготовить из 80 кг свинины мясной по

колонке № 2.

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 8

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции Гтреска. колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций и оформить технико -технологическую карту.

25

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Тельное из рыбы»,
2. Рассчитать - сколько порций котлет натуральных с косточкой можно приготовить из 85 кг свинины обрезной но колонке № 1?

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 9

1. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2 порции (треска, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить техпико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рулет из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций котлет отбивных с косточкой можно приготовить из 70 кг свинины мясной по колонке № 1?

Условия выполнения задания: ( но шаблону задания №1).

Задание № 10

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции (свинина - корейка), колонка №П. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлета натуральная» (свинина потушная мясная).
3. Рассчитать вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских по колонке № 1,

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 11

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции (свинина - корейка), колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Котлета отбивная» (свинина потушная обрезная).
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 12

1. Приготовить полуфабрикат: «Мясо шпигованное» 2 порции (говядина, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Мясо шпигованное» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке № 2. Поступил лещ среднего размера. Произвести расчет для приготовления 38 порций полуфабриката.

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 13

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции (говядина, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Зразы отбивные» (говядина 1 категории, потушное).

26

1. Сколько порций рулета можно приготовить но колонке № 1 из 3 кг крупного иеразделанного сома? Какое количество хлеба потребуется?

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 14

1. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции (говядина, колонка №11. Рассчитать полуфабрикат па 2 и 45 порций и оформить тсхиико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Бифштекс рубленый» (говядина 1 категории, потушиос).
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припускапия (выход готового ЮОг).

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 15

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции (колонка №1. треска потрошеная, обезглавленная, свежая). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Телыюс из рыбы».
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припуская и я (выход готового блюда ЮОг).

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 16

1. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом»

2 порции (говядина, колонка №2), Рассчитать полуфабрикат на 2 и 50 порций и оформить технико -технологическую карту.

1. Оформи ть требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 50 порций п\ф «Голубпы с мясом и рисом» (говядина 1 категории, потушное).
2. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке севрюги крупного размера массой брутто 48кг. для варки звеньями с кожей без хрящей.

Условии выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 17

1 .Приготовить полуфабрикат: «Котлеты натуральные из филе птицы» 2 порции (курица, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико - технологическую карту.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Котлеты натуральные из филе птицы» .
2. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

27

Задание № 18

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 2 порции (курица, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 18 порций и оформить тохнико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 18 порций и\ф «Котлеты по-кисвски» .
3. Рассчитать количество порций котлет полт авских из 67 кг говядины 1 категории (колонка №1).

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 19

1.11риготовить полуфабрикат: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» 2порции . Рассчитать полуфабрикат на 2 и 23 порции и оформить технико -технологическую карту.

1. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 23 порции п\ф «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» .
2. Рассчитать количество отходов и потерь при обработке 48 кг морского гребешка. Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 20

1. Приготовить полуфабрикат: «Кнели из кур с рисом» 2гюрции . Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порции и оформить технико -технологическую кар гу.
2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порции п\ф «Кнели из кур с рисом» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 50 порций полуфабриката для жаренья (выход готового блюда -100г.)

Условия выполнения задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 21

1. Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2порцни , Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Ножка куриная фаршированная» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 39 порций полуфабриката для при пускания (выход готового блюда -75г.)

Условия выполнении задания: ( по шаблону задания №1).

Задание № 22

1. Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции (колонка №0. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформи ть технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф « Перец, фаршированный овощами и рисом»
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получи ть 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

2S

1. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменующегося: 22

Время выполнения каждого задания: 2 ч.

Оборудование:

* Механическое оборудование.
* Весоизмерительное оборудование.
* Тепловое оборудование.
* Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для иач. проф. образования

/Н,А.Анфимова. - 7-е изд. стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014.

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование на предприятиях общественного питания и торговли. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012.;
2. Качурина Т.А.Приготовлене блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений нач. проф. образования /Т.А.Качурииа-М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: ИЦ «Академия», 2015 г.
4. Самородова И.П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Пратикум -М.: Академия,2018.
5. Самородова И.П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. —М.: Академ ия,2018.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. - М.: ИЦ «Академия», 2014 г.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2014 г. - 718с.

Журналы: « Питание и общество»; «Школа гастронома»;

«Гастроном ь»; электронные ресурсы.

29

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Освоение профессиональных компетенций

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование компетенции и показатели их выполнения | Компетенция Освоена | | | Не освоена |
| «отлично» | «хорошо» | «удовлетво­  рительно» |
| 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 обработки сырья, виду и способу приготовления по лу фабр и катов); * 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 выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудован ием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;   соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности дтя жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, | ПК 1.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |  |  |  |

зо

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки;   * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;   соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты |  |  |  |  |  |
| 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: | ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК О.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного |  |  |  |  |

31

* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для  
  органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в  
  соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец,  
  одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении  
  конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время  
  работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе  
  приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование  
  оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* 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**

водного сырья.

ПК 1.4.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Освоение общих компетенций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование компетенции | Показатели выполнения | Освоена | Не освоена |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситу аций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в |  |  |

32

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | информации:   * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |  |  |
| OK. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |  |  |
| ОК.ОЗ  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. |  |  |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность. |  |  |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе. |  |  |

33

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| культурного контекста. |  |  |  |
| OK 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | — понимание значимости своей профессии. |  |  |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. |  |  |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | — адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий дтя реализации профессиональной деятельности. |  |  |
| окю.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; |  |  |

34

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

БПОУ ВО «ВУМК»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Г руппа

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | ФИО  обучающегося | Оценка результатов промежуточной аттестации элементов модуля | | | Оценка результата итоговой аттестации Э квал |  | | | | | | | | | | | | | Заключение  об  освоении  впд |
| МДК | УП | пп | ПК  1.1 | ПК  1.2 | ПК  1.3 | ПК  1.4 | ОК  1 | ОК  2 | ОК  3 | ОК  4 | ОК  5 | ОК  6 | ОК  7 | ОК  9 | ОК  10 |
| i |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Итого:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «5» | чел. | % |
| «4» | чел. | % |
| «3» | чел. | % |
| «2» | чел. | % |

Дата проведения экзамена

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель экзаменационной комиссии |  | / |
| (подпись) | (расшифровка подписи) |
| Члены экзаменационной комиссии | / |  |
|  | (подпись)  / | (расшифровка подписи) |
| МП | (подпись) | (расшифровка подписи) |

35