

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Согласовано
Зам.директора по УПР
_____/Торопова Е.Н./
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО
«Калининский техникум агробизнеса»
_____/С.А.Потупалов/
« ____ » _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств

по профессиональному модулю

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

образовательной программы среднего профессионального образования-

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»
Код профессия

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК
профессионально-технического цикла
протокол № ____ от

председатель ПЦК _____Лопасова Т.Н.

Разработчики: Лопасова Т.Н.- преподаватель высшей квалификационной категории
Штепо Е.Н.- мастер п/о высшей квалификационной категории

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

1. Пояснительная записка

ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; на основании рабочей программы профессионального модуля.

ФОС ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента включает в себя:

КОС МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

КОС МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

КОС УП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОС ПП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОС экзамена по модулю

ФОС включает оценочные материалы для контроля знаний, умений, практического опыта и освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией 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.
- 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 полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Виды и формы контроля освоения ПМ : текущий

Паспорт оценочных средств ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№	Содержание ПМ	Форма контроля*	Коды формируемых ОК, ПК
1	МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	зачёт с оценкой	ПК 1.1. ОК 01-07, 09
2	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	зачёт с оценкой	ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
3	УП	зачёт с оценкой	ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
4.	ПП	зачёт с оценкой	ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
5.	Итоговая аттестация	экзамен по модулю	ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10

Примечание: * - Форма контроля определяется в соответствии с утвержденными учебными планами специальностей.

2.Паспорт оценочных средств

МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Тема 1.1.Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	текущий	Самостоятельная работа; Решение ситуационных задач; экспертное наблюдение и		ПК 1.1 ОК 01-07, 09

			оценка в процессе выполнения практических занятий		
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	текущий	Самостоятельная работа: Решение ситуационных задач; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий, самостоятельная работа (подготовка рефератов)		ПК 1.1 ОК 01-07, 09
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	текущий	Самостоятельная работа: Решение ситуационных задач; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.1 ОК 01-07, 09
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	текущий	Самостоятельная работа: Решение ситуационных задач; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.1 ОК 01-07, 09

	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой в виде тестирования	ПК 1.1 ОК 01-07, 09
--	---------------------	---------------	-------------------------------------	---------------------

МДК 01.02«Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	текущий	Тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
2	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
3	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
4	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
5	Тема 2.5 Приготовление	текущий	тестирование;		ПК 1.2.-

.	полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		1.4 ОК 01-07, 09,10
6	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
7	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10
	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой в виде тестирования		ПК 1.2.-1.4 ОК 01-07, 09,10

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии на весь период обучения

3.Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 01.01 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

3.1.Решение ситуационных задач по теме 1.1.Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

1.Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Ключ к задаче:

Решение:

$$m_{бр} = 300 \text{ кг} \quad m_{н} = m_{бр} \times (100\% - H_{отх})$$

$$H_{от} = 40\%$$

$$m_{н} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

$m_H = ?$ 100% 100%
Ответ: $m_H = 180$ кг.

2. Масса очищенной моркови 35 кг.
Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.
Ключ к задаче:

$m_H = 35$ кг Норма отходов определена по таблице №24 на
 $N_{отх} = 20\%$ стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептур.
 $m_{бр} = ?$ $m_{бр} = m_H \times 100\% = 35 \text{ кг} \times 100\% = 43,2$ кг
 $100\% - N_{отх} = 80\%$
Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

3. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с кожей без костей получится при разделке.

Ключ к задаче:

$m_{бр} = 50$ кг При решении задачи воспользуемся таблицей
№21 (27).

$m_{филе} = ?$ Рыба специальной разделки соответствует рыбе
непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавни-
ков, внутренностей).

Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39%, а при разделке на филе с
кожей без костей – 54%.

Дополнительные отходы составляют $54\% - 39\% = 15\%$.

Выход рыбы непластованной $100\% - 39\% = 61\%$.

т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе
составят:

$61 - 100\%$

$15 - x \quad x = \frac{15 \times 100}{61} = 23,4\%$

61

таким образом, масса филе

50 кг – 100%

$x_2 - 23,4\% \quad x_2 = \frac{50 \times 23,4}{100} = 11,7$ кг

$m_{филе} = 50 - 11,7 = 38,3$ кг

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

4. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно
получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.

Ключ к задаче:

$m_{бр} = 70$ кг 1. По рецептуре №413, стр. 253 (657, стр. 313) масса

$m_{гпр} = 100$ г. мяса для приготовления шницеля составляет 129 г.
(брутто).

$n = ?$

Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и
котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье» находим,
что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.

70 кг – 100%

$x \text{ кг} - 40,3\% \quad x = \frac{70 \text{ кг} \times 40,3\%}{100} = 28,21$ кг

$3 \cdot n = 28,21 \text{ кг} : 0,129 \text{ кг} = 218,6$ шт. 218 шт.

Ответ: $n = 218$ шт.

Критерии оценки решения ситуационной задачи:

5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;

4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; **3 «удовлетворительно»** - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий, в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога,

2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации,

3.2. Вопросы для устного опроса по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

Ключ к заданию:

№ Вопрос	Ответ
1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке. Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях),

	<p>но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.</p>
<p>2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.</p>	<p>Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке.</p> <p>Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.</p> <p>Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, имеющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.</p>
<p>3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?</p>	<p>Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:</p> <p>оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной;</p> <p>перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;</p> <p>работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;</p> <p>при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;</p> <p>при выполнении технологических операций по обработке</p>

сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

Вопросы для устного опроса по теме 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

1 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

Ключ к заданию:

№ Вопрос	Ответ
1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	<p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом:</p> <p>Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды)</p> <p>Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки</p> <p>Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают</p>

	<p>специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках</p> <p>Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы</p> <p>Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех</p>
<p>2 Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.</p>	<p>Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.</p> <p>запрещается принимать:</p> <p>продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;</p> <p>овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;</p> <p>проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин);</p> <p>несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;</p> <p>пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</p> <p>Продукты следует хранить:</p> <p>Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.</p>

	<p>При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше</p> <p>10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.</p> <p>Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.</p> <p>Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.</p>
<p>3. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания</p>	<p>При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;</p> <p>сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;</p>

Вопросы для устного опроса по теме 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
2. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
3. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

Ключ к заданию:

№ Вопрос	Ответ
1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания с полным производственным циклом	<p>На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме:</p> <p>размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой)</p> <p>1.обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа).</p> <p>2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток).</p> <p>3.деление на отруба () производится на разрубном столе мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.)</p> <p>4.обвалка отрубов (отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей</p> <p>5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки).</p> <p>6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.</p> <p>укладка в функциональные емкости</p>

	<p>7.охлаждение и кратковременное хранение</p> <p>8.транспортирование в горячий цех.</p>
<p>2. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.</p>	<p>Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.</p> <p>При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 °С. При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости перфорированными вкладышами.</p> <p>Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.</p>
<p>3. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом</p>	<p>соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья</p> <p>нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;</p> <p>передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают</p> <p>при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз</p> <p>править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа.</p> <p>Нельзя:</p>

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

Критерии оценивания устного опроса

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

3.3.Перечень тем рефератов по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

1. Общие сведения об оборудовании овощного цеха предприятий общественного питания.
- 2.Машины для обработки овощей
3. Современное оборудование для обработки овощей
4. Машины для нарезки овощей
5. Импортное оборудование для овощного цеха

Критерии оценки по подготовке, написанию, защите и оцениванию реферата как вида самостоятельной работы

Реферат –(нем. Referat– докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности. Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата. Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).

В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии). Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет – 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, межстрочный интервал – 1,5 см; поля – 1,5 см; левое поле – 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов – реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла – реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;

3 балла – реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла – содержание реферата не соответствует его теме.

3.4. Практические занятия по МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Практическая работа №1

Тема: Организация работ в овощном цехе

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение цехов по обработке сырья: овощей (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №2

Тема: Отработка правил безопасной работы в овощном цехе.

Цель работы: Научить правилам безопасной работы в овощном цехе.

Практическая работа №3

Тема: Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

Цель работы: Научить правилам организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

Практическая работа №4

Тема: Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

Цель работы: Научить правилам безопасной эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

Практическая работа №5

Тема: Методы разделки и обработки чешуйчатой рыбы

Цель работы: Научить различным методам разделки и обработки чешуйчатой рыбы

Практическая работа №6

Тема: Методы разделки и обработки бесчешуйчатой рыбы

Цель работы: Научить различным методам разделки и обработки бесчешуйчатой рыбы

Практическая работа №7

Тема: Виды и способы нарезки нерыбных продуктов нарезки нерыбных продуктов

Цель работы: Научить различным видам и способам нарезки нерыбных продуктов нарезки нерыбных продуктов

Практическая работа №8

Тема: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Цель работы: Научить подбирать и рационально располагать оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.
(по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №9

Тема: Составление технологических карт приготовления котлетной массы

Цель работы: Научить составлять технологические карты приготовления котлетной массы (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №10

Тема: Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из котлетной массы

Цель работы: Научить составлять технологические карты приготовления полуфабрикатов из котлетной массы (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №11

Тема: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение рабочих мест по обработке сырья: мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (по индивидуальным заданиям).

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

3.5.Комплект заданий промежуточной аттестации по МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

(Тестовые задания)

Вариант №1

1. Простой производственный цикл – это...

- a) Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
- b) Приготовление сладких блюд
- c) Приготовление полуфабрикатов из мяса
- d) Приготовление супов
- e) Приготовление вторых блюд из отварной рыбы

2. Зав. производством несет ответственность за...

- a) Хозяйственно-финансовую деятельность
- b) Подбор кадров
- c) Соблюдение трудового законодательства
- d) Порядок и чистоту в зале
- e) Производственную деятельность

3. Помещение для обработки яиц оборудуется

- a) Ванной с подогревом воды

- b) Электрокипятильником
- c) Посудомоечной машиной
- d) Производственным столом со встроенной моечной ванной
- e) Четырьмя моечными ваннами

4. Очищенные овощи можно хранить в воде не более

- a) 2ч.
- b) 8ч.
- c) 12ч.
- d) 6ч.
- e) 48ч.

5. Овощная входит в состав помещения

- a) Производственных
- b) Служебных
- c) Технических
- d) Для хранения продуктов
- e) Для посетителей

6. Оборудование горячего цеха

- a) Тестомесильная машина
- b) Овощерезка
- c) Ручной маслоделитель
- d) Нож рубак
- e) Шумовка.

7. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?

- a) Комбинат питания
- b) Магазин кулинария
- c) Фабрика-кухня
- d) Комбинат п/ф
- e) Фабрика заготовочная

8. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?

- a) Моечной ванной
- b) Холодильным шкафом
- c) Вытяжным шкафом
- d) Опалочным шкафом
- e) Овощечистительной машиной

Вариант №2

1. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности, предусматриваемой?

- a) Холодный цех
- b) Овощной цех
- c) Мясо-рыбный цех
- d) Кондитерский цех
- e) Горячий цех

2. В функцию доготовочных предприятий не входит?

- a) Хранение и расфасовка кулинарных изделий
- b) Оформление блюд
- c) Реализация блюд потребителям
- d) Проведение тепловой обработки продуктов
- e) Создание условий для приема пищи

3. Яйца дезинфицируют

- a) 0,2% раствором кальцинированной соды
- b) 0,2% раствором хлорной извести
- c) Горячей водой
- d) 2% раствором кальцинированной соды
- e) 2% раствором хлорной извести

4. Режим хранения товара это

- a) Способ укладки
- b) Срок реализации
- c) Температура и срок хранения
- d) Срок хранения
- e) Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

5. Изготовление рыбных п/Ф на доготовочных предприятиях производит?

- a) В кулинарном цехе
- b) В мясо - рыбном цехе
- c) В овощном цехе

- d) В мясном цехе
- e) В холодном цехе

6. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?

- a) Овощерезка
- b) Мясорубка
- c) Вытяжной шкаф
- d) Холодильник
- e) Опалочный горн

7. Инвентарь горячего цеха

- a) Формочки для заливных
- b) Нож-рубак
- c) Шумовка
- d) Филейный нож
- e) Ручной маслоделитель

8. Простой производственный цикл – это...

- a) Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
- b) Приготовление сладких блюд
- c) Приготовление полуфабрикатов из мяса
- d) Приготовление супов
- e) Приготовление вторых блюд из отварной рыбы

Ключ к тесту:

Вариант №1		Вариант №2	
Номер вопроса	Ответ	Номер вопроса	Ответ
1.	В	1.	Е
2.	Е	2.	А
3.	Е	3.	В
4.	А	4.	Е
5.	А	5.	В
6.	А	6.	Е
7.	Е	7.	С
8.	С	8.	В

Критерии оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

4. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

4.1. Тестовые задания по теме 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Вариант 1

1. В группу корнеплодов не входит:

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла
- г) редис

2. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны
- б) перец, кабачки, огурцы
- в) перец, кабачки, капусту для голубцов
- г) картофель, помидоры, огурцы

3. Картофель обрабатывают в следующем порядке:

- а) сортируют, калибруют, моют, очищают, доччищают, промывают
- б) калибруют, сортируют, очищают, доччищают, промывают
- в) сортируют, очищают, моют
- г) очищают, моют, нарезают

4. Шампиньоны промывают в воде с добавлением уксуса для:

- а) предохранения от потемнения
- б) удаления песка, грязи
- в) удаления горького привкуса
- г) набухания

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

- а) в кипящую
- б) в холодную
- в) в теплую

г) в горячую

6. Для предохранения от потемнения очищенный картофель обрабатывают:

- а) раствором пищевой соды
- б) перманганатом калия
- в) бисульфитом натрия
- г) раствором лимонной кислоты

7. Брокколи – овощ

- а) плодовой
- б) капустный
- в) десертный
- г) луковый

8. Не существует нарезки картофеля:

- а) брусочками, ломтиками
- б) дольками, соломкой
- в) кружочками, чесночками
- г) гребешками звездочками

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм
- б) длина 3,5-4 см, сечение 1 см
- в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см
- г) длина 3-4 см, сечение 1,5 см

Вариант 2

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

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

2. Ревень - это:

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

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

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

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

- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

5. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при Т 4-8°C;
- б) 12 часов при Т 0°C;
- в) 24 часа при Т +2°C;
- г) 48 часов при Т +4+7°C.

6. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

7. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

8. Выберите овощи, используемые для фарширования: _____

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь;
- г) огурцы, помидоры, свекла.

9. В группу корнеплодов входят овощи:

- а) лук репчатый, зелёный, порей
- б) укроп, эстрагон, мята
- в) морковь, свекла, редька, репа, редис
- г) помидоры, баклажаны, перец

Ключ к тесту

ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 2	
Номер вопроса	Ответ	Номер вопроса	Ответ
1	б	1	в
2	в	2	в
3	а	3	г
4	а	4	б
5	а	5	г

б	в	б	в
7	б	7	в
8	г	8	б
9	б	9	в

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа, к каждому вопросу в тесте выбирается один вариант ответа. Один правильный ответ приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
9 баллов	5	отлично
8 – 7 баллов	4	хорошо
6 – 5 баллов	3	удовлетворительно
менее 5 баллов	2	не удовлетворительно

Тестовые задания по теме 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Задание 1

Вопрос:

Выберите название морепродуктов:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) морской гребешок
- 2) щука
- 3) хек
- 4) креветка
- 5) устрица

Задание 2

Вопрос:

Выберите названия рыб:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) Устрица
- 2) Креветка
- 3) Хек
- 4) Морской гребешок
- 5) Щука

Задание 3

Вопрос:

Укажите признаки недоброкачественной рыбы:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) чешуя гладкая и чистая
- 2) у рыбы неприятный запах
- 3) нет повреждений на поверхности рыбы
- 4) глаза впалые и мутные
- 5) мясо рыбы плохо отделяется от костей
- 6) глаза прозрачные, выпуклые
- 7) чешуя покрыта липкой слизью
- 8) жабры имеют ярко-красный цвет
- 9) жабры бледного или грязно-серого цвета
- 10) присутствует специфический запах



Задание 4

Вопрос:

Укажите дату изготовления рыбной консервы

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) 12.12.16

2) 12.12.15

Задание 5

Вопрос:

Рыбий жир:

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) Жидкий

2) Твердый

Задание 6

Вопрос:

Какая рыба более полезна:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) Озёрная

2) Речная

3) Морская

Задание 7

Вопрос:

Укажите признаки доброкачественной рыбы:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) чешуя гладкая и чистая 2) глаза прозрачные, выпуклые
- 3) жабры имеют ярко-красный цвет 4) нет повреждений на поверхности рыбы
- 5) мясо рыбы плохо отделяется от костей 6) у рыбы неприятный запах
- 7) чешуя покрыта липкой слизью 8) глаза впалые и мутные
- 9) присутствует специфический запах 10) жабры бледного или грязно-серого цвета



Задание 8

Вопрос:

Укажите дату, до которой надо скушать эти консервы

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) 12.12.16
- 2) 12.12.15

Задание 9

Вопрос:

Составьте верное соответствие между видом рыбы и температурой тушки:

Укажите соответствие для всех 2 вариантов ответа:

- 1) -8°C...-6°C 2) -1°C...+5°C

__ Мороженая __ Охлажденная

Задание 10

Вопрос:

Укажите верное соответствие между видом рыбы и сроком её хранения в домашнем холодильнике.

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

1) 0-2 суток 2) 0-3 суток 3) 5-7 суток 4) 2-3 суток

__ Охлажденная разделанная рыба: __ Мороженная рыба:

__ Охлажденная неразделанная рыба: __ Живая рыба:

Ключ к заданиям

1) 1; 4; 5;

2) 3; 5;

3) 2; 4; 7; 9;

4) 2;

5) 1;

6) 3;

7) 1; 2; 3; 4; 5; 9;

8) 1;

9) 1; 2;

10) 3; 4; 2; 1;

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа, к каждому вопросу в тесте выбирается один или несколько вариантов ответа. Один правильный ответ приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
25 баллов	5	отлично
24 – 21 баллов	4	хорошо
20 – 17 баллов	3	удовлетворительно
менее 17 баллов	2	не удовлетворительно

Тестовые задания по теме 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Задание 5

Механическая обработка рыбы

Задание 1

Вопрос:

Каким способом рыба размораживается быстрее?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) на воздухе 2) в воде

Задание 2

Вопрос:

Какие из плавников можно удалять с помощью ножниц?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) мягкие 2) спинной

Задание 3

Вопрос:

При разделке рыбы на филе, обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) Нет 2) Да

Задание 4

Вопрос:

При пластовании рыбы обязательно ли снимать кожу?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) Нет 2) Да

Задание 5

Вопрос:

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

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) иметь неприятный запах

2) горчить

Задание 6

Вопрос:

Составьте верную последовательность действий при механической обработке рыбы:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

___ очистка от чешуи

___ нарезание порционными кусками

___ удаление плавников

___ оттаивание

___ промывание и пластование

___ разрезание брюшка

Задание 7

Вопрос:

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

Выберите один из 4 вариантов ответа:

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

Задание 8

Вопрос:

В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:

Выберите один из 2 вариантов ответа:

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

Задание 9

Вопрос:

Укажите способы оттаивания рыбы

Выберите несколько из 2 вариантов ответа:

1) в воде 2) на воздухе

Задание 10

Вопрос:

Выберите санитарные требования, которые предъявляются к обработке рыбы:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

1) разделывать рыбу надо на специальной доске

2) рыбные отходы сразу выбрасывают

3) мыть рыбу не обязательно

4) до и после разделки рыбы её промывают проточной холодной водой

5) после окончания работы кухонный инвентарь необходимо вымыть моющим средством

Ключ к тесту:

- 1) 2;
- 2) 1;
- 3) 2;
- 4) 1;
- 5) 2;
- 6) 3; 6; 2; 1; 5; 4;
- 7) 3;
- 8) 1;
- 9) 1; 2;
- 10) 1; 2; 4; 5;

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа, к каждому вопросу в тесте выбирается один или несколько вариантов ответа. Один правильный ответ приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
19 баллов	5	отлично
18 – 16 баллов	4	хорошо
15 – 13 баллов	3	удовлетворительно
менее 13 баллов	2	не удовлетворительно

Тестовые задания по теме 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Вариант 1

1. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, лопатку, шею;

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

г) шею, грудинку, корейку, окорок;

2. Для жарки используют следующие части говядины:

а) лопаточная, пашина;

б) толстый край, вырезка;

в) боковая, наружные части задней части;

покромка, грудина, шея;

г) покромка, грудина, шея;

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеная мясо, шпигованное, ростбиф;

в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное;

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

б) шницель, антрекот, котлета отбивная;

в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель;

5. Тефтели имеют форму:

а) приплюснуто – округлую;

б) овально – приплюснутую;

- в) шарики;
- г) форма батона;

6. *Натуральные полуфабрикаты подразделяют на*

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) костные
- г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

7. *Вырезку используют порционными кусками для:*

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

8. *Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?*

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сахарная.

9. *Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?*

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

10. *Перечислить субпродукты I категории*

Вариант 2

1. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30 – 40 грамм;
- б) брусочки длиной 30 – 40 мм, массой 5 – 7 грамм;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10 – 15 грамм;

2. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленной массы в котором шпиг нарезают мелким кубиком?

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;

3. Основное назначение приема маринованного мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;

4. Полуфабрикаты из натуральной – рубленной массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля – кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель;

5. Записать рецептуру натуральной рубленной массы (кратко)

6. Мясные полуфабрикаты - это

а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке.

б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

7. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку по кулинарному назначению

б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку

с) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

8. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

9. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

б) добавляется хлеб;

в) добавляется сливочное масло.

10. Перечислить субпродукты II категории

Ответы к тесту

	1 вариант	2 вариант
1	б	б
2	б	в
3	б	б
4	в	а
5	в	800 мяса, 120 шпик, соль, перец
6	г	а
7	а	а

8	а	б
9	а	а
10	Печень почки сердце язык мозги	Ноги, голова, хвосты, желудок, легкое, губы

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа или ответ прописывается словами. Один правильный ответ приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
10 баллов	5	отлично
9 – 8 баллов	4	хорошо
7 – 5 баллов	3	удовлетворительно
менее 5 баллов	2	не удовлетворительно

Тестовые задания по теме 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Вариант 1

1. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, лопатку, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок;

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- покромка, грудина, шея;
- г) покромка, грудина, шея;

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеная мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное;

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель;

5. Тефтели имеют форму:

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

6. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) костные
- г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

7. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

8. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая;

б) мучная;

в) сахарная.

9. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

10. Перечислить субпродукты I категории

Вариант 2

1. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

а) кубики 30 – 40 грамм;

б) брусочки длиной 30 – 40 мм, массой 5 – 7 грамм;

в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10 – 15 грамм;

2. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленой массы в котором шпиг нарезают мелким кубиком?

а) фрикадельки;

б) шницель;

в) бифштекс;

3. Основное назначение приема маринованного мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;

4 Полуфабрикаты из натуральной – рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля – кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель;

5 Записать рецептуру натуральной рубленой массы (кратко)

6. Мясные полуфабрикаты - это

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке.
- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

7. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку по кулинарному назначению
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- с) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

8. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

9. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

б) добавляется хлеб;

в) добавляется сливочное масло.

10. Перечислить субпродукты II категории

Ответы к тесту

	1 вариант	2 вариант
1	б	б
2	б	в
3	б	б
4	в	а
5	в	800 мяса, 120 шпик, соль, перец
6	г	а
7	а	а
8	а	б
9	а	а
10	Печень почки сердце язык мозги	Ноги, голова, хвосты, желудок, легкое, губы

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа или ответ прописывается словами. Один правильный ответ приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
10 баллов	5	отлично
9 – 8 баллов	4	хорошо
7 – 5 баллов	3	удовлетворительно
менее 5 баллов	2	не удовлетворительно

Тестовые задания по теме 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Вариант 1

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

3. Вырезку используют порционными кусками для:

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

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

6. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

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

7. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

8. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

9. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

10. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

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

11. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

12. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

13. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

14. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

15. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;

- в) мучную;
- г) хлебную.

Вариант 2

1. Что означает термин «жиловка»?

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

2. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

3. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

4. Какова форма нарезки бефстроганов?

5. Чем отличается ромштекс от антрекота?

6. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани

в) выравнивания толщины куска,

г) сглаживания поверхности

7. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

8. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

9. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

10. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

11. Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

12. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

13. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ошипанная;
- в) упитанная.

14. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

15. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

Ключ к тесту

Вариант 1		Вариант 2	
1	а	1	а
2	Мышечная, соединительная, костная, жировая	2	б
3	а	3	в
4	в	4	брусочек
5	цвет от бледно – розового до красного, консистенция – плотная, эластичная, при надавливании пальцем ямочки быстро выравнивается	5	ромштек панируют
6	в	6	а,б,в,г
7	в	7	бестроганов, поджарка, шашлык
8	б	8	шницель панируют
9	охлажденное и замороженное	9	котлета отбивная панируется
10	б	10	а,б,в,г
11	б	11	а
12	б	12	а,б

13	а	13	а
14	б,д,ж	14	а,б
15	а	15	б

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа (одна или несколько) или ответ прописывается словами. Правильно отвеченный вопрос приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
15 баллов	5	отлично
14 – 11 баллов	4	хорошо
10 – 6 баллов	3	удовлетворительно
менее 6 баллов	2	не удовлетворительно

4.4. Практические занятия по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Практическая работа №1

Тема: Составление технологических схем обработки овощей и грибов

Цель работы: Научить составлять технологические схемы обработки овощей и грибов (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №2

Тема: Отработка простых и сложных форм нарезки овощей: нарезка соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками и дольками, бочонками, спиралями, стружкой

Цель работы: Научить простым и сложным формам нарезки овощей: нарезка соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками и дольками, бочонками, спиралями, стружкой

Практическая работа №3

Тема: Распознавание рыб различных семейств и их соответствия кулинарному назначению

Цель работы: Изучить различия и кулинарное назначение рыб различных семейств

Практическая работа №4

Тема: Пластование рыбы на чистое филе и определение соответствия полуфабрикатов кулинарному назначению

Цель работы: Научить производить пластование рыбы на чистое филе и определение соответствия полуфабрикатов кулинарному назначению

Практическая работа №5

Тема: Методы разделки и обработки чешуйчатой рыбы

Цель работы: Научить методам разделки и обработки чешуйчатой рыбы

Практическая работа №6

Тема: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Цель работы: Научить приемам приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Практическая работа №7

Тема: Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов в натуральном и панированном виде

Цель работы: Научить последовательности и правилам обработки и подготовки нерыбных продуктов в натуральном и панированном виде

Практическая работа №8

Тема: Классификация мясного сырья по видам животных, возрасту, упитанности, термическому состоянию

Цель работы: Составить таблицу: Классификация мясного сырья по видам животных, возрасту, упитанности, термическому состоянию

Практическая работа №9

Тема: Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Цель работы: Научить приемам приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Практическая работа №10

Тема: Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Цель работы: Научить приемам приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Практическая работа №11

Тема: Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.

Цель работы: Научить приемам приготовления полуфабрикатов из рубленой мясной массы.

Практическая работа №12

Тема: Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Цель работы: Научить приемам обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Практическая работа №13

Тема: Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Цель работы: Научить приемам обработки домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

4.5.Комплект заданий промежуточной аттестации по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

(Тестовые задания)

Вариант 1

1.Отнесите овощи к соответствующей группе:

1.Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2.Зачем капусту кладут в соленую воду?

3.Обработку овощей начинают с операции:

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- 1.мытьё
- 2. нарезка
- 3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а) удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б) удаляют только корневища
- в) удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а) отделяют от маринада, крупные нарезают
- б) очищают, нарезают, проваривают
- в) перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г) проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

- а) для удаления слизи
- б) для удаления песка, грязи, листьев
- в) для удаления горького привкуса
- г) для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а) брусочки, ломтики
- б) дольки, соломка
- в) кружочки, чесночки
- г) колечки, звенья

б) обмывание

е) сортировка мяса

в) кулинарная разделка

ж) приготовление полуфабрикатов

г) размораживание

21. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а)

б)

в)

г)

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а)

б)

в)

г)

д)

е)

ж)

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

а)

б)

в)

г)

д)

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а)

б)

в)

г)

д)

25. Выберите форму нарезки поджарки

а) соломка

б) брусочек

в) кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а) бифштекс

б) зразы

в) тефтели

г) фрикадельки

д) рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

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

Ответьте на вопросы:

28. Для чего заправляют птицу и дичь?

29. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

Вариант 2

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов

- а) овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
- б) доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
- в) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
- г) рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

2. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- а)
- б)
- в)

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а) заготовочный цех
- б) мясорыбный цех

в) холодный цех

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

5. Перечислите способы размораживания рыбы:

а)

б)

в)

6. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

7. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а) Р.В.

б) М.С.

в) Р.С.

8. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель б) базилик	з) кабачки и) капуста белокочанная	п) хрен р) огурцы
2. Пряные	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
3. Плодовые			

4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

9. Зачем капусту кладут в соленую воду?

—

10. Обработку овощей начинают с операции:

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей;

11. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- 1. мытье
- 2. нарезка
- 3. сортировка
- 4. калибровка
- 5. очистка

12. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а) удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б) удаляют только корневища
- в) удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

13. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а) отделяют от маринада, крупные нарезают
- б) очищают, нарезают, проваривают
- в) перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г) проваривают в соленой воде

14. Свежие грибы промывают в воде:

- а) для удаления слизи
- б) для удаления песка, грязи, листьев
- в) для удаления горького привкуса
- г) для набухания

15. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а) брусочки, ломтики
- б) дольки, соломка
- в) кружочки, чесночки
- г) колечки, звенья

16. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а) соломка, кружочки
- б) спиральки, чесночки
- в) звездочки, цветочки
- г) бочоночки, ленточки

17. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| а) обсушивание | д) обвалка |
| б) обмывание | е) сортировка мяса |
| в) кулинарная разделка | ж) приготовление полуфабрикатов |

г) размораживание

18. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а) б) в) г)

19. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а) б) в) г) д) е) ж)

20. При разделке баранины выделяют следующие части:

А) б) в) г) д)

21. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а) б) в) г) д)

22. Выберите форму нарезки поджарки

а) соломка

б) брусочек

в) кубик

23. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а) бифштекс

б) зразы

в) тефтели

г) фрикадельки

д) рулет

24. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

а) удаление шейки

д) приготовление полуфабрикатов

б) промывание

е) оттаивание

в) опаливание

ж) потрошение

г) удаление ножек

з) удаление головы

25. Назовите способы размораживания мяса:

а)

б)

Ответьте на вопросы:

26. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

27. Для чего панируют рыбу?

28. Для чего заправляют птицу и дичь?

29. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

Ключ к тесту

1 вариант		2 вариант	
1	1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м	1	в, г

	б- д, и, о 7- а, л		
2	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	2	а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.
3	Б	3	а,б
4	г,в,б,а	4	г, в, б, а
5	3,4,1,5,2	5	а) на воздухе б) в воде в)комбинированным
6	г	6	в, г, а,д,б
7	б	7	в
8	г	8	1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л
9	а	9	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.
10	в,г	10	
11	а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	11	г, в, б, а

12	а, б	12	3,4,1,5,2
13	г, в, б, а	13	а
14	а) на воздухе б) в воде в) комбинированным	14	б
15	в, г, а, д, б	15	г
16	в	16	а
17	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	17	г, б, а, в, д, е, ж,
18	Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	18	а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть
19	А) медленное размораживание Б) быстрое размораживание	19	а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс
20	г, б, а, в, д, е, ж	20	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка;

			г) шейная часть; д) тазобедренная часть;
21	а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	21	а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка
22	а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс	22	б
23	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть;	23	б, в, д
24	а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка	24	е в з а ж б д.

25	б	25	а) медленное размораживание б) быстрое размораживании
26	б, в, д	26	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.
27	е, в, з а, ж, б, д.	27	Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.
28	Для формы	28	на 1 кг. мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца
29	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски.	29	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски.

Критерии оценивания.

Рядом с цифрой номера вопроса, ставится буква ответа (одна или несколько) или ответ прописывается словами. Правильно отвеченный вопрос приравнивается к одному баллу.

Количество баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
29 баллов	5	отлично
28 – 23 баллов	4	хорошо

22 – 15 баллов	3	удовлетворительно
менее 15 баллов	2	не удовлетворительно

5. Контрольно-оценочные средства УП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КОС по учебной практике «ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПОП СПО специальностей, реализуемых техникумом», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по учебной практике имеют своей целью определить полноту и прочности практических навыков по «**ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**», сформированности профессиональных компетенций:

(ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

КОС охватывают текущий и итоговый контроль умений обучающихся.

Всего часов УП «ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» 72 ч / 2 недель

№	Наименование раздела, темы УП	Тип контроля	Формы контроля*	
			Текущий	Рубежный

1.	<p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента органолептическим способом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
2.	Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
3.	Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
4	Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
5	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
6	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины, свинины, баранины Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
7	Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
8	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	текущий	Экспертная оценка выполнения	

			практической работы	
9	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
10	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
11	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
12	Зачёт	промежуточный	зачёт с оценкой	

2. КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА по УП

по учебной практике с частичным применением стандартов *WorldSkills*

Оценка по учебной практике выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

4.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	ПК 1.1 ОК 1 – ОК 5 ОК 6 – ОК 11
Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	ПК 1.1 ОК 1 – ОК 5 ОК 6 – ОК 11
Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	ПК 1.1.-ПК 1.3 ОК 1 – ОК 5 ОК 6 – ОК 11
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.	ПК 1.1 -ПК 1.4 ОК 1 – ОК 5 ОК 6 – ОК 11
Размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами и рыбускостным скелетом (чешуйчатую).	ПК 1.1- ПК 1.3 ОК 1 – ОК 5 ОК 6 – ОК 8
Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, 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	ПК 1.2 ОК 1 – ОК 4 ОК 6 – ОК 8 ПО 1 – ПО 3 У 1 – У 4
Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	ПК 1.2 – ПК 1.4 ОК 1 – ОК 6 – ОК 8 ПО 1 – ПО 3 У 1 – У 4
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 1 – ОК 5

Зачет (с оценкой) по учебной практике выставляется на основании профессиональной деятельности обучающегося 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.

4.2. Инструменты для зачета по учебной практики

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки	Место проведения оценки	Проверяемые результаты обучения (Шифр ПК)
<p>Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 2. расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; 3. организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 4. подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5. контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать,</p>	<p>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). Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 1.1-1.4</p>

<p>безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>	<p>адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</p> <p>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p> <p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</p> <p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p><u>Презентация (визуальная оценка):</u></p> <p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием.</p> <p>Соблюдение массы полуфабриката, изделия.</p> <p>Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>			
--	--	--	--	--

4.3. Задание для экзаменуемого

Задание № 1:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Рассчитайте количество отходов при обработке 80 кг картофеля в сентябре месяце.

Выполнить обработку и нарезку картофеля для жарки основным способом.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовить мясо говядины, приготовить крупнокусковой полуфабрикат ростбиф.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовить рыбу, приготовить полуфабрикаты для варки, припускания.

Задание № 2:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте месяце

Выполнить обработку и нарезку картофеля для жарки во фритюре.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикаты для жарки основным способом;

Задание № 3:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Рассчитайте количество отходов при обработке 200 кг свеклы в декабре месяце.

Выполнить обработку и нарезку моркови для гарниров.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат ромштекс;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикаты для жарки основным способом.

Задание № 4:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.

Выполнить обработку и нарезку капусты для супов.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат лангет;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре рыба «восьмеркой»;

Задание № 5:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.

Выполнить обработку и нарезку репчатого лука для супов.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре рыба в тесте;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат из филе птицы котлета по-киевски.

Задание № 6:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.

Выполнить обработку и нарезку свеклы для тушения.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат курица фаршированная.

Задание № 7:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.

Выполнить обработку и нарезку свеклы для тушения.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба порционными кусками;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат ножка куриная фаршированная.

Задание № 8:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.

Выполнить обработку и нарезку кабачков для фарширования.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат зразы отбивные.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат рулет из рыбы.

Задание № 9:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 600 кг в мае месяце.

Выполнить обработку и нарезку томатов для фарширования.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат эскалоп;

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;

Задание № 10:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 400 кг в сентябре месяце

Выполнить обработку и нарезку огурцов свежих для фарширования.

Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат котлеты отбивные;

2. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат кругляши.

4.4.Условия для проведения зачета УП по стандартам WorldSkills

Модуль 02 по УП– время выполнения 2 часа		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях(согласно жеребьевки)	10
Описание	<p>Типовое задание: Приготовить полуфабрикат из овощей, мяса, рыбы или птицы «_____» в количестве _____ порций.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Пример:</i> Приготовить полуфабрикат из мяса «Бифштекс натуральный рубленый» в количестве 10 порций. Выход одной порции 143 г• используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);• <u>Обучающийся:</u><ul style="list-style-type: none">- оценивает наличие сырья, для приготовления полуфабриката, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование,- готовит натуральную рубленую массу и формует полуфабрикаты;- рассчитывает стоимость 1 кг полуфабрикатов;- презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления	

Приготовление	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p> <p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Выход одной порции максимум ____ г • 2 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см. • Температура подачи от 1 °С до 14°С <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы!</p> <p>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>
Презентация (визуальная оценка)	<p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием.</p> <p>Соблюдение массы полуфабриката, изделия.</p> <p>Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Организация работы	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Условия выполнения задания	<ol style="list-style-type: none">1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех.2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа.3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс)4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.
---	---

5. Комплект заданий ППпо ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

5.1. План-задание производственной практики

№ п./п.	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место, оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы на предприятии общественного питания.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработать традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи на предприятии общественного питания.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовить, порционирование, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК 1.4.	Проводить подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	Приготовить и подготовить к реализации, упаковать на вынос, вести расчет с потребителями на предприятии общественного питания.

5.2. Результаты производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке и форма контроля:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4	5
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места. Соблюдения правил мытья	Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств. Соблюдает правила мытья	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	кухонных ножей и острых предметов. Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	-Соблюдения т/б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	-Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различными способами, соблюдая потерю отходов.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различными способами, соблюдая потерю отходов.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ

5.3. Отчет по производственной практике

Форма отчета. Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Форма отчета в виде дневника по производственной практике. В дневнике имеется ежедневный отчет о проделанной работе, аттестационный лист, производственная характеристика.

5.4. Методические рекомендации

Производственная практика студентов проводится в рамках профессионального модуля ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Срок проведения 108 часа

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

Цели практики:

- формирование практических умений по: подготовке, уборке рабочего места;
- по подготовке к работе технологического оборудования, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлению, порционированию (комплектованию), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Дневник, аттестационные листы по учебной и производственной практике от предприятия с места прохождения практики (организации) практиканта - все документы, свидетельствующие о прохождении практики обучающимся, должны быть аккуратно оформлены и собраны в отдельную папку.

Дневник по практике, заверенный руководителем по практике от организации, должен быть представлен мастеру производственного обучения не более чем через одну неделю после окончания практики.

Оценка за практику выставляется с учетом своевременности и полноты представленного отчета.

Обучающийся, не предоставивший отчет по практике, или получивший отрицательную оценку за практику, не допускается к промежуточной аттестации.

6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

(квалификационного) с частичным применением стандартов WorldSkills

КОС по экзамену ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПО СПО специальностей, реализуемых ПОО», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**»

Экзамен включает: заказ продуктов, оформление toolbox- ящика, написание Timesheet (тайм листа) и составление технологической карты, написания меню, выполнение практического задания на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении модуля, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

4.1 Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией 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.
- 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 полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

4.2. Комплект экзаменационных материалов

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

4.3 Инструменты для экзамена по профессиональному модулю

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки	Место проведения оценки	Проверяемые результаты обучения (Шифр ПК)
<p>Практический опыт:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>	<p>Организация работы:</p> <p>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). Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д.,</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 1.1-1.4</p>

	отсутствие брака)			
	<p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления. Презентация (визуальная оценка): Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>			

4.4. Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

Модуль 01 по ПМ – время выполнения 6 часов		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях	12
Описание	<p>Типовое задание: Приготовить полуфабрикат из мяса, рыбы или птицы «_____» в количестве 2 порций.</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Пример:</i> Приготовить полуфабрикат из мяса «Бифштекс натуральный рубленый» в количестве 10 порций. Выход одной порции 143 г <p>используется ингредиент из чёрного ящика (вид овоща, мяса, рыбы или птицы; вид массы; наименование полуфабриката); узнают непосредственно перед экзаменом</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления полуфабриката, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит натуральную рубленую массу и формует полуфабрикаты; - рассчитывает стоимость 1 кг полуфабрикатов; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления 	
Приготовление	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</p> <p>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p> <p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Выход одной порции максимум _____ г • 3 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Температура подачи от 1 °С до 14°С <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы!</p>	
	При подаче запрещается использовать борта тарелки!	
Презентация (визуальная оценка)	<p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием.</p> <p>Соблюдение массы полуфабриката, изделия.</p> <p>Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов 	

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Организация работы	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.
Условия выполнения задания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех 2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов. 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

4.5. Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

- написание меню;
- заказ продуктов
- работа студента

Меню для выполнения квалификационного экзамена

Worldskills квалифицированный экзамен		 world skills Russia ЭКЗАМЕН
<i>Дата проведения экзамена :</i>		
<i>ФИО конкурсант</i>		
<i>ФИО волонтера</i>		
<i>ФИО эксперта компатриота</i>		
<i>Ваши идеи для модуля 01</i>		

Лист заказа продуктов

 <p>world skills Russia ЭКЗАМЕН</p>	<p><i>Worldskills квалифицированный экзамен</i></p>		
<p><i>Дата проведения экзамена :</i></p>	<p><i>За две недели до чемпионата</i></p>		
<p><i>ФИО конкурсант</i></p>			
<p><i>ФИО волонтера</i></p>			
<p><i>ФИО эксперта компатриота</i></p>			
<p><u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:</u></p>			
<p><u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u></p>			
<p>Ингредиенты</p>	<p>Единица</p>	<p>Макс.</p>	<p>Остаток</p>
<p><i>Молочные продукты</i></p>			
<p><i>Овощи</i></p>			
<p><i>Фрукты Ягоды</i></p>			
<p><i>Замороженные продукты</i></p>			
<p><i>Масло/Уксус</i></p>			
<p><i>Специи и перец</i></p>			
<p>Углеводы</p>			
<p><i>Общий стол</i></p>			
<p>Соль мелкая</p>	<p>г</p>		
<p>Горчица Дижонская</p>	<p>г</p>		

Морская соль	Г		
Сахар тростниковый коричневый	Г		
Сода пищевая	Г		
Соус соевый	мл		
Соус Табаско	мл		
Щепа для копчения	Г		
Соль крупная морская	Г		
Ваниль стручковая	шт		
Чёрный ящик			
Нет необходимости заказывать			

4.6. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;

- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

6.5 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 35

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 6 часов

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие санитарной одежды, личных инструментов.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, мясорубка, инвентарь, инструмент.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Условия оценивания:

Максимальное количество баллов – 36.

Максимальный балл «2» ставится если задание выполнено верно, квалификационный минимум - «1» балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты, «0» баллов, если обучающийся не выполнил задание.

Параметры оценивания:

30-32 балла – оценка «удовлетворительно»

33-34 балла – оценка «хорошо»

35-36 балла – оценка «отлично».

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

4.3 Задания для проведения зачета (с оценкой) УП по стандартам WorldSkills

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа .

Производственное задание № 3

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 4
Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 6
Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание 7
Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Тельное».		

5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		
---	--	--

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 8
Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 9
Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

Производственное задание № 10
Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Рулет мясной».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид

профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.