

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

РАССМОТРЕНЫ
И РЕКОМЕНДОВАНЫ К
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
На заседании методической (цикловой)
комиссии профессионального цикла
Протокол № 10 от «15 » мая 2017г.

СОГЛАСОВАНО
Распоряжение ЗДУПР Петровой С В
№ 5 от «15» мая 2017 г.

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств
основной образовательной программы по профессии СПО
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

РАЗРАБОТЧИК:
Котова С Н, преподаватель
ГАПОУ СО «ТТ им Елохина»

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>-Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; <p>-эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

З 1-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З 2-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З 4-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

З 5-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

З 6-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

З 7-правила составления заявок на продукты;

уметь:

У 1-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У 2-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт в:

ПО 1-разработке ассортимента полуфабрикатов;

ПО 2-разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

ПО 3-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО 4-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО 5-упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО 6-контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО 7-контроле хранения и расхода продуктов.

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

	Формы контроля и оценивания
--	-----------------------------

Элемент модуля	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01.01.	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.01.02.	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.01	Экзамен (квалификационный) Выполнение практического задания	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Проверяемые результаты обучения: У 1- 8, З 1-7

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.

- б) обмывание
- в) кулинарная разделка
- г) размораживание

- е) сортировка мяса
- ж) приготовление полуфабрикатов

Дополните:

18. Мясо размораживают для _____ .

Дополните:

19. Существуют следующие виды разморозки : _____ . Температура и влажность воздуха при разморозке составляет соответственно _____ градусов, _____ %.

Дополните:

20. Обсушивание мяса необходимо для _____ .

Дополните:

21. При разделке передней четвертины получают отруба (части):

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

Дополните:

22. Для приготовления полуфабрикатов мясо необходимо нарезать _____ .

Установите последовательность.

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

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

Дополните:

24. Опаливание птицы производят _____ .

Дополните:

25. Птицу и дичь заправляют для _____ .

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
 МДК 01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Вариант 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Установите соответствие:

1 Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

Дополните:

2. При хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет в результате _____

Дополните:

3. Чтобы очищенный картофель не потемнел, необходимо _____

Дополните:

4. Особенность обработки бесчешуйчатой рыбы заключается в _____

Дополните:

5. В рыбе содержатся следующие пищевые вещества: _____

Дополните:

6. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на :

а) _____ б) _____ в) _____

Дополните:

7. Рыбу панируют для _____

Дополните:

8. виды панировок бывают следующие:

а) _____ б) _____ в) _____ г) _____

Дополните:

9. льезон – это _____

10. маринование рыбы- это _____

Дополните:

11. Перед тепловой обработкой необходимо отбивать мясо для _____

Дополните:

12. Полуфабрикаты из мяса панируют для _____

Дополните:

13. Маринование мяса способствует _____

Дополните:

14. Существуют следующие порционные полуфабрикаты из мяса:

а) _____ б) _____ в) _____ г) _____ д) _____ е) _____ ж) _____

Дополните:

15. Антрекот имеет форму _____

16. При разделке свиной туши получают следующие части:

а) _____ б) _____ в) _____ г) _____ д) _____ е) _____

Дополните:

17. Из свинины нарезают следующие мелкокусковые полуфабрикаты:

а) _____ б) _____ в) _____ г) _____ д) _____

Установите соответствие.

18. Выберите из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории.

а) сердце	г) ноги	ж) легкие
б) рубцы	д) печень	з) почки
в) язык	е) вымя говяжье	и) мозги

Выберите номер правильного ответа.

19. Как производят обработку следующих субпродуктов:

- а) мозги; б) печень; в) языки

Дополните:

20. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы : Котлета натуральная, _____, птица по-столичному, _____

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

23. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

24. Перечислите, какие отходы от птицы используют?

Дополните:

25. К тушкам куриц предъявляют следующие органолептические требования

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

Вариант 1.Эталоны ответов

- 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

- 2. Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработке.
- 3.. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.
- 4. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.
- 5. 3-4-1-5-2
- 6. 2
- 7. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.
- 8. а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.
- 10. а) мелкую – (до 200 гр) б) среднюю (1-1,5 кг) в) крупную (свыше 1,5 кг)
- 11. а, б
- 12. г – в – б – а
- 13. а) на воздухе б) комбинированным в) в воде
- 14. в – г – а – д – б
- 15. а) Мышечная (мускульная) б) Соединительная в) Жировая г) Костная
- 16. В мясном (заготовочном) цехе.
- 17. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетными и пельменными автоматами, холодильными шкафами, рабочими столами, ваннами, стеллажами.
- 18. г – б – а – в – д – е – ж
- 19. Для того чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку.
- 20. При медленном размораживании в камере поддерживается температура от 0 до 6-8 ° С, влажность воздуха 90-95%. При быстром размораживании в камере поддерживается температура 20-25 ° С, влажность воздуха -85 – 95%, для чего в неё подают подогретый воздух.
- 21. Оно препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках.
- 22. а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть
- 23. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40 - 45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.
- 24. е – в – з – а – ж – б – д.
- 25. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Вариант 1.Эталоны ответов

- 1- а, б, в, г, д, з
- 2- б, в, д, ж, з
- 3- б, в, г, д, з
- 4- б, е

- 2.. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.
- 3. Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).
- 4. Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.
- 5.белки – от 13 до 23 %, жир – от 0,1 до 33 %, минеральные вещества – от 1 до 2 % (фосфор, натрий, кальций, калий, йод, медь, марганец), вода от 50 до 80 %, витамины А, D, E, B₂, B₁₂, PP, C.
- 6. а) крупные (целая рыба) б) порционные в) мелкокусковые
- 7.Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.
- 8.а) мучная
- б) красная панировка (размолотые сухари пшеничного хлеба)
- в) белая панировка (мелкотёртый черствый пшеничный хлеб)
- г) хлебная панировка соломкой (пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки)
- 9.Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 гр. берут 670 гр. яиц или меланжа, 340 гр. воды и 10 гр. соли. Используют для лучшего прикрепления панировки к продукту.
- 10. Маринованием называют прием химической кулинарной обработки, заключающийся в выдержке продуктов в растворах пищевых органических кислот в целях придания готовым изделиям специфического привкуса и аромата, а так же для размягчения соединительной ткани рыбы.
- 11. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.
- 12. Чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки.
- 13.Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хороший вкус и аромат.

14. а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс.
15. Овально-продолговатую форму.
16. а) лопаточная часть; б) корейка; в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть; е) шпик (у жирной туши) (обрезки).
17. а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка.
18. а, в, д, е, з, и
19. а) мозги замачивают в холодной воде на 1-2 часа для удаления крови и кровеносных сосудов и набухания пленки. Затем, не вынимая мозги из воды, осторожно удаляют пленку.
20. У печени вырезают кровеносные сосуды, промывают и снимают пленку. Перед использованием печень можно ошпарить, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печень может приобрести зеленый цвет.
21. Языки зачищают от загрязнений и хорошо промывают холодной водой.
22. Котлета натуральная, котлета панированная, птица по-столичному, котлеты по-киевски.
23. Мякоть отделяют от кости и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу можно добавить и молотый перец.
24. Котлеты, биточки, зразы, фрикадельки.
25. Головы, шейки, гребешки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце.
 - а) поверхность должна быть чистая, без остатков перьев, без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит.
 - б) свойственный данному виду птицы
 - в) без постороннего запаха
 - г) плотная, упругая

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Экзаменационный билет №1

- 1.Последовательность разделки туши говядины
- 2.Определить процент выхода задней тазовой части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката. Сборник рецептов 2002 г. Таблица №312 стр. 457.
3. Способы заправки кур для варки тушками
4. Ситуационная задача.
На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Экзаменационный билет №2

- 1.Последовательность разделки туши свинины
- 2.По сборнику рецептов определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.
3. Составите ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:
а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка
4. Ситуационная задача.
На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Экзаменационный билет №3

1. Какие часть туши свинины используют для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?
2. Составить технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачества мяса говядины.
3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептов 2002 год)
4. Ситуация. Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Экзаменационный билет №4

1. какие части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?
2. Составить технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).
3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность? а)желудки, б) печень, в)почки
4. Ситуационная задача.

Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептов 2002 г. 2 колонка.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №5

1. какие части тушки курицы используют для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.
- 2.Составить технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.
3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .
4. Ситуационная задача.
Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:
а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток, в) в воде

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №6

1. Какие часть туши используют для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?
- 2.Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.
3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?
4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №7

1. Назовите части тушки курицы в соответствии с использованием.

Назовите условия и сроки их хранения.

2. Заполнить таблицу. Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

ПОЛУФАБРИКАТЫ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ, ЧАС.	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
ТУШКА		
КРУПНЫЕ КУСКИ		
ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ		
РЫБНЫЙ ФАРШ		
КОТЛЕТНАЯ МАССА		
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Сколько филе можно получить из 80 кг судака неразделанного для жаренья во фритюре, если потери составляют 52% (38,4 кг, 42,6 кг, 15,8кг)

4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №8

1. Назовите особенности разделки данных видов рыб: А) навага Б) камбала
2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык.
3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных 1 категории. Сборник рецептов. 2002 г.
4. Ситуационная задача. На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №9

1. Ассортимент полуфабрикатов из курицы.
2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №10

1.Перечислить виды п/ф из говядины: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.

2. Даны ингредиенты:

А) мясо Б) шпик В) вода (молоко) Г) соль, перец

А) мясо Б) хлеб пшеничный В) вода (молоко) Д) яйцо вареное Ж) лук пассированный З) сухари панировочные.

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы - 35%

4. Ситуационная задача. На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №11

1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки.

Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).

Форель Окунь Щука Карп Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (маршал)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур из бараньей туши весом 42 кг 2 категории.

4. Ситуационная задача. При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №12

1. перечислите название полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из говядины

2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Вымачивание Разрезание брюшка Размораживание Удаление головы

Удаление чешуи Удаление плавников Промывание Удаление внутренностей

3. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. Сборник рецептур 2002 г.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберете часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №13

1. Какие части туши используют для приготовления лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката

2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №14

1. Назовите виды полуфабрикатов из рыбы.

2. Дополните таблицу. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. Ситуационная задача. На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №15

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4. Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №16

1. Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности
2. Составить технологическую схему обработки говяжьих почек
3. Определить вес пищевых субпродуктов при обработке 230 кг кур п/п 1 категории, если выход составляет 15, 7%, в том числе сердце – 0,6%, печень 2.1%, желудка – 2.1%, шеи - 1.7%, головы 4.4%, ноги 3.8%.
4. Ситуационная задача. При обработке рыбы получили много молоки. Используйте молоку для приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбной массы, учитывая её пищевые качества.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Экзаменационный билет №17

1. Как используют пищевые отходы птицы и укажите условия, сроки их хранения
2. Продолжите схему обработки печени говяжьей:
размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____
3. Рассчитать количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (2 кол.) из 48 кг мятой п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.
4. Ситуационная задача.
На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-3, У-2, У- 4, У- 5, 3 – 9, 3-10, 3-15
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-11, 3-13, 3-16
Механическая кулинарная обработка овощей; приготовлении полуфабрикатов	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-11, 3-13, 3-16
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовлении полуфабрикатов из мяса	ПК 1, ОК 1-9, ПО1-4, У-3, У-5, У-6, 3-1, 3-7, 3-9, 3-11, 3-12, 3-13, 3-14, 3-15, 3-16
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 2, ОК 1-9, П-1, ПО-2, ПО-4, У-3, У-5, 3-1, 3-3, 3-7, 3-9, 3-8, 3-11, 3-12, 3-13
Механическая кулинарная обработка домашней птицы Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК 3, ОК 1-9, П-1, ПО-2, ПО-4, У-3, У-5, 3-1, 3-4, 3-7, 3-8, 3-9, 3-11, 3-12, 3-13
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ПК-3, ПО-4, У-6
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК1-3, ПО-3, ПО-5, У-2, У-4, 3-9,3-10,

4.2.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятиях общественного питания	ПК.1- 3, ОК 1-9, ПО-1, У- 5, 3-1, 3-12, 3-13, 3-14,
Механическая кулинарная обработка овощей; приготовлении полуфабрикатов	ПК 1-3, ПО-2, У-3, 3-7
Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	ПК 1-3, ПО-2, У-3, 3-7
Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-3, ПО-4, У-5 У-6, 3-9, 3-10
Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-4, У-5, 3-10,
Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-1, У-2, У-4, 3-1, 3-11. 3-12, 3-14,
Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6. 3-15, 3-16

4.3. Форма аттестационного листа

Аттестационный лист учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО _____,
обучающийся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
прошел учебную практику по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
в объеме 72 часа с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.
в организации

Виды работ	Объем (час)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией	Оценка за выполненную работу	Рекомендуемая квалификация
Оценка качества и безопасность продуктов. Оформление заявок на продукты, необходимые для приготовления полуфабрикатов.	6	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	8	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	8	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	26	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	8	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Проведение текущей уборки рабочего места повара	8	Работы выполнял в соответствии с технологией приготовления		Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Руководитель практики _____

Должность

Подпись

расшифровка подписи

Дата «__» ____ .20__

Форма аттестационного листа

**Аттестационный лист
учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время
производственной практики**

ФИО _____,
обучающийся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
прошел производственную практику по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления
и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента в объеме 108 часа с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.
в организации _____

наименование организации

Юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Объем (час)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией	Оценка за выполненную работу	Рекомендуемая квалификация
Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятиях общественного питания	18	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Механическая кулинарная обработка овощей; приготовления полуфабрикатов	12	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	12	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	12	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Подготовка мяса, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	12	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	24	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	18	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Заключение: аттестуемый _____ / _____

продемонстрировал / *не продемонстрировал*
владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики _____ / _____
Подпись _____ ФИО _____

Дата «__» ____ .20__

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента основной образовательной программы (ООП) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тип экзамена – демонстрационный

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, 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».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 традиционных 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

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/17

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты котлеты мясные натуральные рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 20 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/17

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты зразы из говядины рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/17

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/17

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты бифштекс рубленый 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточк

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/17

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/17

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты шницель 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/17

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат рулет с луком и яйцом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8/17

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат шашлык из свинины 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 9/17

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат шницель из свинины 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 10/17

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат эскалоп из свинины 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 12 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 11/17

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат антрекот из говядины.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 12/17

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат щука фаршированная.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 16 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 13/17

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат тельное из рыбы 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 14/17

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карты.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 15/17

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикат курица фаршированная

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 16/17

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат шашлык из курицы 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 17/17

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат ножка куриная фаршированная 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Условие выполнения заданий.

Литература для обучающегося

Учебники:

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – Москва. Академия. 2004.

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М. : Деловая культура, 1999

Павлова Л.В.Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.-М., Экономика, 1988

Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М., Деловая культура 2001.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Р.:Феникс.2000

Дополнительные источники:

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня. -:М.: Деловая культура, 2000

Справочник технолога общественного питания.-М.:Колос,2000

Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании.- М.: Высшая школа, 1992

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

Методические пособия и материалы:

Профессиональный модуль ПМ.01, пособие по выполнению лабораторно- практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты, плакаты, схемы.

Справочная литература:

ФЗ РФ 20 качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ-Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2002.

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы);
- получение информации;
- подготовка продукта;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций ПК 1-4 + ОК1,3,4,7,10	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Правильность в определении доброкачественности сырья	
	- Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	- Правильность организации рабочего места	
	- Соблюдение технологической дисциплины	
	- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества - Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Рациональное использованию сырья - Сохранять окружающую среду	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оптимальный выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря	
	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, на рабочем месте	
	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
	соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;	
	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	
	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,;	
	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	
	точность ведения расчетов потребности в сырье, продуктах;	
ПК1.2Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	соответствие отходов и потерь сырья при его обработке действующим нормам;	
	оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	профессиональная демонстрация навыков работы с оборудованием	
	соответствие готовой продукции особенностям заказа, методам обслуживания;	
	правильное ведение процессов обработки, подготовки сложного ассортимента	
ПК1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	соответствие времени выполнения работ нормативам	
	соответствие массы обработанного сырья, действующих норм, рецептуре	
	соответствие внешнего вида готовых п/ф	
	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, виду и форме обслуживания	
	точность, правильность ведения расчетов;	
	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	
	оптимальность выбора способа презентации результатов проработки	
	демонстрация навыков при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

3) Устное обоснование результатов работы (не предусмотрено)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ФИО _____

обучающийся на ____ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме 320 час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность в определении доброкачественности сырья	
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Правильность организации рабочего места	
	Соблюдение технологической дисциплины	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональное распределение времени на задания	
	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции; оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;	
	обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

Дата ____ . ____ .20__

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

6. Сводная таблица

Результаты обучения по профессиональному модулю	Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
	Те стирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК – Правильность в определении доброкачественности сырья		+	+			+	+			
– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт		+	+			+	+			
– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды		+	+			+	+			
– Правильность организации рабочего места		+	+			+	+			
– Соблюдение технологической дисциплины		+								
– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов		+	+			+	+			
– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда		+	+			+	+			
Соответствие полуфабрикатов требованиям качества		+				+	+	+		
– Рациональное распределение времени на выполнение задания		+	+			+	+			